

清酒を原料とする清酒「貴醸酒」

1. はじめに

「和食」がユネスコの世界無形遺産に登録されたことにより、清酒の輸出増加は顕著で、国の内外で清酒が再注目されています。華やかな吟醸酒や純米酒が脚光を浴びる中で、熟成酒（古酒）がブームの兆しをみせています。世界最大規模・最高権威に評価されるワイン・コンペティション IWC (International Wine Challenge) の清酒部門でも、熟成酒への注目度は高く、なかでも「貴醸酒」は貴腐ワイン的な味わいを持つことから高く評価されています。

2. 貴醸酒について

貴醸酒は、昭和 48 年に国税庁醸造試験場（現（独）酒類総合研究所）で開発されました。平安時代の古文書「延喜式」（927 年）に記されている「しおり」の製法に近く、汲水の代わりに清酒を用いて醸造することが特徴です（図）。通常の清酒は、米に対して 1.3 倍量（v/w）の汲水を使用して醸造されますが、貴醸酒では米に対して 0.7 倍量（v/w）の汲水と 0.6 倍量（v/w）の清酒を使用します。仕込時に高濃度のアルコールが存在すると酵母の発酵力を低下させるため、原料清酒のアルコール濃度、添加量及び添加時期が、酒質を設計するうえで重要な要素となります。貴醸酒は清酒を原料とすることから、高級酒のカテゴリーに位置づけられ、熟成酒や生酒などバラエティーに富んだ商品が流通しています。新酒でありながら、熟成酒に近い味わいで、とろみのある甘味とすっきりとした酸味を特徴としています。オンザロックでの飲酒や、

アイスクリームにかけて味わうデザートリキュールの利用も提案されています。

3. 貴醸酒タイプのみりん発酵酒の開発

愛知県は出荷数量全国第 4 位、事業所数全国第 1 位の伝統的なみりん醸造県です（H26 工業統計調査）。みりんはエキス分 40%以上の糖含量が高い酒類で、アルコール（約 15%v/v）存在下で、もち米を麹の酵素で 60 日間糖化熟成させて醸造します。みりんを発酵原料に使用することで、熟成感のある貴醸酒タイプの新規酒類の製造が可能ではないかと考えました。そこで、当センター保有の雑酒免許を利用し、県内みりんメーカーの協力のもと、みりん発酵酒の開発を行いました。α化米、乾燥麹及び純米みりんを原料とし、濃糖・アルコール耐性酵母を利用した一段仕込で発酵試験を行いました。その結果、貴醸酒と同様に、甘味と酸味を特徴とし、熟成感のあるみりん発酵酒が得られました（表）。官能審査の結果から、クセのない熟成香を有し、酸甘バランスが良好で、食中酒に利用できる酒質であることがわかりました。

4. おわりに

食品工業技術センターは清酒、みりん、乙類焼酎、リキュール及び雑酒の試験製造免許を保有しています。各種酒類の製造技術や新製品開発に関する相談を随時お受けしております。お気軽にご利用下さい。

参考文献

- 1) 高橋康次郎：食品と容器，55，P406(2014)

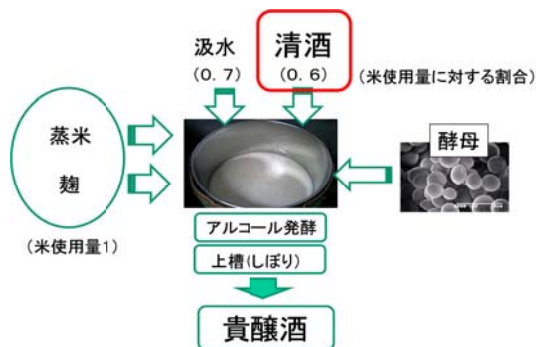


図 貴醸酒の製造

表 みりん発酵酒の成分値

		みりん発酵酒	市販貴醸酒 (n=5)
アルコール	%	14.7	16.3
日本酒度		-44.2	-37.6
グルコース	%	6.8	4.5
全糖	%	9.5	8.1
酸度	mL	3.6	2.8
アミノ酸度	mL	0.90	1.72
イソアミルアルコール	ppm	147.9	194.7
酢酸イソアミル	ppm	4.8	5.0
カブロン酸エチル	ppm	0.6	1.7

市販貴醸酒の値は、平均値で示した。



食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 伊藤彰敏 (052-325-8092)

研究テーマ： 純米酒メタボローム解析による酒米特性評価

担当分野： 清酒製造技術