

芋焼酎原料用サツマイモの選抜 —新品種サツママサリ—

濱田酒造(株) ○原 健二郎, 樋之口大作, 竹迫昭人
 (独)農研機構九州沖縄農研センター 片山健二*, 吉永 優 (*現 作物研究所)
 食品・化学部 瀬戸口眞治, 安藤義則, 亀澤浩幸

1. はじめに

芋焼酎の原料に用いられるサツマイモの9割以上が「コガネセンガン」を使用している。ふんわりとした芋の香りとバランスのとれた味わいが人気の要因である。しかし、形状(条溝がある)や貯蔵性などにやや不満を持っている焼酎メーカーは多い。

そこで、コガネセンガンと同タイプのサツマイモで、形状、収量、デンプン価、貯蔵性などに優れた系統を検索し、コガネセンガンに続くレギュラー酒用の原料となりうるサツマイモとして九州153号を選抜し、「サツママサリ」として品種登録申請されたので、その醸造特性、酒質等について報告する。

2. 試験方法

2.1 供試サツマイモ

九州沖縄農業研究センターでデンプン原料用および加工用として育種開発された未登録品種を選抜対照とした。試験醸造には、同センターが栽培したサツマイモを供試した。

2.2 仕込み試験

麴歩合は120、汲み水歩合は65とし表1に示す配合で仕込みを行った。酵母は鹿児島5号酵母を用い、麴エキス培地で前培養後に前培養液を麴の1%量添加した。発酵温度は30℃一定とし、発酵終了のもろみは小型蒸留機にもろみ約8Lを張り込み、直接蒸気を吹き込む常圧蒸留で行った。

表1 仕込み配合

| | 一次 | 二次 | 合計 |
|-----------|-----|-----|-----|
| 米(kg) | 1 | | 1 |
| サツマイモ(kg) | | 5 | 5 |
| 水(L) | 1.2 | 2.7 | 3.9 |

2.3 選抜方法

標準のコガネセンガンを含む10種類を同時に仕込み、得られた焼酎について、きき酒によりコガネセンガンと同タイプの香味での良好な酒質となる系統を選抜した。

3. 実験

3.1 サツママサリの選抜

芋焼酎は、使用する原料サツマイモの肉色や皮の色で酒質が大きく異なる。今回目的としている酒質はコガネセンガンと同タイプとしていることから、選抜するサツマイモも皮の色が白色系で肉色が淡黄色の系統を条件とした。試作した焼酎について官能評価を行った結果、九州153号(サツママサリ)が香味の傾向としてコガネセンガンに近く、甘い香りがやや強いとして選抜された。

サツママサリは、図1に示すとおり、条溝がなく蒸し芋の肉質はコガネセンガンより濃い黄色である。収量、貯蔵性等の特徴を比較した結果を表2に示す。標準のコガネセンガンと比較すると、貯蔵性およびアルコール収量に関係する乾物歩合やデンプン歩留も優れていることが特徴である。



サツママサリ (生芋) サツママサリ (蒸し芋) コガネセンガン (蒸し芋)

図1 サツママサリおよびコガネセンガンの写真

表2 サツママサリの特徴

| 品 種 | 収量 | 貯蔵性 | 乾物歩合(%) | 澱粉歩留(%) |
|---------|----|-----|---------|---------|
| 九州153号 | 多収 | 易 | 36.4 | 25.4 |
| コガネセンガン | 多収 | やや難 | 33.4 | 23.2 |

3. 2 サツママサリの醸造特性および酒質

サツママサリは条溝がないため、洗浄後に泥が残らず、トリミングも容易である。仕込み後の発酵経過も異常はなかった。アルコール収量は、表3に示すとおり標準であるコガネセンガンより1割程度高かった。この傾向はその後2年間の確認試験を実施したが同様であった。

酒質はコガネセンガンと比較して、同タイプではあるが、香りが甘く、ややスッキリした味であった。芋焼酎の特徴香であるモノテルペンアルコール類およびβ-ダマセノン进行分析した結果を表4に示す。柑橘系の香りとされるリナロールと甘い香りであるβ-ダマセノンの濃度が閾値を超えて高い濃度となっていた。甘い香りの酒質は、これらの成分が関与しているものと推測された。

表3 仕込み試験結果

| サンプルNo. | デンプン価 (%) | もろみアルコール (%) | 収量 (L/ t) |
|---------|-----------|--------------|-----------|
| サツママサリ | 30.0 | 15.8 | 216 |
| コガネセンガン | 27.6 | 14.3 | 196 |

収量：蒸留歩合97%として換算した値

表4 焼酎の微量香气成分 (単位：μg/L)

| 成 分 | コガネセンガン | サツママサリ | 閾値 |
|-----------|---------|--------|------|
| リナロール | 60 | 266 | 40 |
| α-テルピネオール | 64 | 76 | 1000 |
| シトロネロール | 89 | 28 | 150 |
| ネロール | 54 | 47 | 800 |
| ゲラニオール | 48 | 65 | 80 |
| β-ダマセノン | 13 | 32 | 5 |

4. おわりに

サツママサリの名称は、「薩摩^{まさり}優」即ち、芋焼酎用サツマイモとして特に優れる鹿児島^{まさり}の品種を意味している。そこで、県内焼酎メーカーがこの品種を「薩摩^{まさり}優」として利用していくように鹿児島県酒造組合が商標登録した。なお、本研究は、農水省委託プロジェクト「低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発3系畑作物」において実施した。また、本研究を進めるにあたっては、県農業開発総合センター大隅支場園芸作物研究室及び本格焼酎原料研究会の多大なる協力を得た。これらの支援に謝意を表す。