

〔成果〕 風味豊かにして美味なる枇杷酒並にも酒を得た。之は共に肝属郡玉利酒造工場が昭和29年度から免許を得て企業化した。

4.2.9. 研究題目

文旦酒の製造試験

研究者氏名 勝田常芳、西野勇実、前原喜義
山口 力

研究開始時期 昭和27年1月

研究終了時期 昭和27年6月

〔目的〕 本県特産文旦の澁皮の部は文旦漬として利用されているが当場に於てはその外皮の完全利用を計画した。

〔概要〕 文旦外皮から搾油又は水蒸気蒸溜に依り文旦油を採取し之にオレンジ油及びマンダリン油を適量混和して文旦香料を製造した。次に原料酒精35%、白糖25%、文旦香料0.7%及び水を混合してリキュールを製造した。

〔成果〕 フランスのコアントローに酷似したリキュールが醸造された。特に香気が高く南国特産文旦の風味がよく出ている。文旦酒は昭和27年度から日置郡浜田酒造及び雄略郡松永醸造が免許を得て実際に企業化した。

4.2.10 研究題目

合成地酒の研究

研究者氏名 勝田常芳、西野勇実、前原喜義
山口 力

研究開始時期 昭和27年1月

研究終了時期 昭和27年6月

〔目的〕 本県の特産嗜好品たる地酒は食糧事情の好転と共に大衆の欲求甚大なるものがあるが米を原料として使用する事は依然として解禁せられない為、合成法に依り地酒の製造を計画した。

〔概要〕 原料酒精15%、白糖5%、水飴15%、味の素0.2%、グリセリン0.1%、無機塩類混合物0.16%及水を混合せるものに1%程度の黄麴を懸垂してその風味を浸出した。

〔成果〕 本格地酒に比して粘度やや小にして香気が著しく劣るが味は大體満足し得べきものが得られた。本法に依る地酒は昭和27年度膽振郡松永醸造、昭和28年度川内市今井酒造が

製造免許を得て実際に企業化した。現在大衆の好評を得ている。

4.2.11. 研究題目

旧式焼酎夏期仕込試験

研究者氏名 勝田常芳、西野勇実、前原喜義
山口 力

研究開始時期 昭和27年7月

研究終了時期 昭和28年9月

〔目的〕 夏期の焼酎製造は腐造し易く、又腐造しなくとも垂歩合は一般に2~3%対膨低下することは殆ど常識になっている。

此の原因を追求した上有利な夏期仕込法を決定せんとす。

〔概要〕 試験の結果夏期腐造の大半は製麴又は仕込後に於ける麴力の減退に起因するものではなく全く醗の品温上昇に依る酵母菌の活力減退に原因するものである事が判明したので醗酵途中最高品温を適温にするため氷投入法、醗中に漬けた冷却コイル中を冷水を通す冷却法、及び醗の醗酵が旺盛になり品温が35°C以上上昇した時期を見て割水し汲水歩合を多くすること等に依り品温上昇を防ぐ方法を試験した。

〔成果〕 醗酵旺盛時に加水して汲水歩合を増大させる方法が最も効果的であることが判つた。又汲水歩合は雑穀製焼酎の場合10水より12水、12.5水より15水がよかつたが18水は腐造した。15水仕込にした場合、醗酵歩合は冬期仕込に全く遜色がないが風味は淡白でやや劣る。此の方法に依り夏期仕込に依る腐造を防ぐと共に醗酵歩合は著しく改善された。

4.2.12. 研究題目

旧式焼酎の油分除去法による蒸溜機改造試験

研究者氏名 勝田常芳、西野勇実、前原喜義
研究開始時期 昭和28年6月

研究終了時期 昭和30年12月

〔目的〕 旧式焼酎の油分は多種の成分から成立っているが之等の内大部分は焼酎の酒質を劣下せしめるので之等諸成分の性質組成を研究し、それを基礎にして蒸溜途中に於て之等悪成分を除去せんがため蒸溜機の一部改造を試