

〔成果〕陰陽とも脱臭の効果があつたので処理後の液を以て地酒を試作した所陽イオン交換樹脂処理のものがよかった。

4.2.10 項目 果實酒雑酒の製造

西野勇実、池田直寛

〔目的〕前年度に引き続き果実酒、雑酒の製造試験をなし酒質の向上について試験を行った。

〔概要〕果実酒である李酒、枇杷酒は醱酵中よく酸敗し易く、又李は醱酵終了後褪色が著しい難点があり、文旦酒(リキュール)はその香料の調製法による差異を試験した。地酒は現在尚香りに不足な点があつたので之等を研究して酒質向上を計った。

〔成果〕李酒、枇杷酒は酒母時代クエン酸を酸に対して0.5%になる迄添加して腐敗を防ぐ事が出来、李の褪色は当初搾汁後直ちに80°Cに10分間火入れする事に依り防ぐ事が出来た。又文旦酒香料は搾油法に依るものより蒸溜法に依るものが酒質がよく、地酒の香味は清酒の三倍増量式に米を醱酵させた香味液を3分の1以上用いなければ満足し得ない事が判った。

4.2.11 項目 グルタミン酸ソーダ廃液利用醤油化について(第2報)

仕込法による比較

勝田常芳、東邦雄、松田大典、前原喜義

〔目的〕グルタミン酸ソーダ廃液を利用する醤油連製法については既に数多の報告や発表が行はれ一部は実用に供せられている本場に於ても温泉熱を利用する仕込試験を行った結果、原液の倍量稀釈液に麹添加保温醱酵して比較的良好的結果を得たが、今回は業界指導に供する目的で徒来提示された仕込方式の内6種類の方法についてその優劣を比較検討することにした。

〔概要〕使用したグルタミン酸ソーダ廃液(味液)は次の二種類。

味液 (TN 2.127. NaCl 19.2)

旭味液 (TN 2.172. NaCl 19.6)

仕込桶は木製3石桶を使用した。次に製麹の概要を述べると小麦、蕎麦の等量麹として2石4斗を各仕込に添加した。

小麦103斗(8斗)、蕎麦103斗(8斗)、小麦はいつて別碎後蕎麦と混合し撒水60% (6.8斗)として後1時間吸水蒸煮50分蒸上りの4分の3は種麹として丸福もやし(味液専用菌)を使用し4分の1は普通味噌用菌を加へ製麹した。

出麹 丸福173.1斗1.2石(2.3.4号用)

味噌用57.5斗4斗(5号用)

3日目出麹は両者共、菌糸の発育は良好であり、香氣の点で丸福は遙かに味噌用に比して優つていた次に仕込の要領を述べる。

(1) 諸味と混和仕込

普通諸味 1石にボーメ16の塩水で等量に稀釈した。

味液 1石を添加し醱酵させる方法で諸味の糖分を補うために冰糖蜜4斗を添加した。稀釈味液は40°Cに加温し1回に加へた。

(2) 味液の麹仕込

ボーメ16の塩水1石、味液1石を混合し44°Cに加温したものに蕎麦小麦麹を加へた。

(3) 味液の追加仕込

ボーメ16の塩水 1石を50°Cに加温し蕎麦小麦麹を添加した諸味に対し1週間毎に味液を4斗、3斗、3斗を添加仕込を行った。

(4) 新式二号型式仕込

脱脂大豆 75斗、塩酸 40斗(ボーメ21) 水 7.8斗を使用し蒸気吹込13時間の分解後味液6斗を加へ、ソーダ灰を用い中和したもの(2.4石50°C)に前記麹を加へた。35日目に補塩を行った。

(5) 味液の追加仕込(味噌用菌に依る)

使用種麹に味噌用菌を用いたもので仕込型式は(3)と同一とした。

(6) 追加仕込(旭味)

仕込の形式は(3)及び(5)と同じであるが味液を旭化成製品を使用した。仕込が数日後れた関係で前記麹と別に小麦27斗蕎麦75.1斗を用い、丸福味液用種麹で(2)(3)(4)号と全一製麹条件とした。

(註) (1)の使用諸味は一年経過した12水の普通仕込諸味でN1.49%のもの。

(4)の新式二号中和液分析値はT. N1.49% NaCl 9.7%. PH5.5.

〔成果〕仕込後の諸味の状態及び仕込後50日目に汚液について鑑評の結果は次の様である。(1)は仕込んで直後から上澄し勝ちで10日後に冰糖蜜2斗を加へたが依然として醱酵状態を見なかつた。鑑評の結果は諸味を多く使った割に品質は良好とは云へない若干の味液臭を残している。諸味が古かつた為か補糖量が少かつた為か醱酵不振の原因は不明であつた。

(2)は仕込後6日目頃から微弱な醱酵を始め醱酵期間は長かつたが旺盛でない約30日後に上澄した。鑑評は味液臭を僅かに残し香味単調で粘調度が不足している。

(3)は仕込後4日目頃から醱酵を始め麹は菌叢を形成し諸味表面に浮上した、味液を追加する毎に醱酵は緩かになり約1ヶ月で上澄状況を呈した。鑑評成績は今回の仕