

ず随つて飲み易く旨味も充分であり適当な粘稠度もあり舌ざわりもよい。

次に第二段階として再び甘味度の試験を行うために前記 (K) の調合中白糖濃度だけ13%にして調合し (K) と比較検討した。即ち

(I) アルコール	35%
白糖	18%
ポンカン エッセンス	0.8%
ネーブル エッセンス	0.03%
オレンジ エッセンス	0.10%
オレンジ濃縮果汁	0.04%
グリセリン	0.3%

(K) には全体に軽快な風味があり飲み易いが (I) の風味は大変重厚な所がありリキュールの品格充分である。然しその重厚さがカクテルなどにはとてもよいと思われるがストレートで飲むには余り濃厚すぎて飲みにくく又多量に飲めない欠点がある。

(結 論)

ぼんかん酒としての風味は (K) の調合でよく出ているが、糖濃度としてはカクテル用にも調合 (I) がよく、ストレートで飲む一般大衆用としては調合 (K) がよいと思われる。

本試験は肝属郡大根占町 玉利醸造工場昭和32酒造年度からぼんかん酒を雑酒として製造免許を獲得し、前記 (I) の調合を以て製造し「ぼんかあ」と命名して売り出した所最初の1カ年間に約100石を製造販売し得るに至つたので更に品質改善の点について実験した。

2.6 [題目] バインアツプル果皮の利用について

(果実酒第2報)

西野勇実、乾秀泰

(目的) 奄美大島郡徳島地区には特に最近バインアツプルが多量に栽培され近代的バイン缶詰工場が建設されたのでバイン缶詰時の廃物たる果皮部分の利用法を研究することにした。バイン缶製造時には相当多量の果肉を残した果皮が廃物として捨てられているようである。

[実 験]

バイン産地…大島郡徳島

バイン種類…スムースカイエン

バイン到着月日 昭和33年9月3日

熟度…丁度適宜に熟していた。

風味…香氣は弱く優れた芳洋さがあるが味覚は酸味が強く味が薄く台湾産のものに比しやや味覚に於て劣つてるように思われた。

(1) 搾汁試験

果皮部と果肉部の搾汁試験を行つた。

摘 要	収 量 %	総 酸 (クエン酸 として) %	総 糖 分 (ブドウ糖 として) %
果皮部収得歩合	33.43	—	—
果肉部収得歩合	59.51	—	—
果皮部一回搾り汁	16.65	0.42	6.8
果皮部二回搾り汁	127.82	0.19	2.9
果皮部搾汁合計	144.47	0.22	3.4
果肉部一回搾り汁	40.20	0.61	9.2
果肉部二回搾り汁	39.26	0.32	4.7
果肉部搾汁合計	79.46	0.47	7.2

以上の搾汁試験に用いたものは中型、小型のもののみであつたが次の第二回試験では大型果実のみを選出して搾汁試験を行つた。尚収得歩合はすべて果実重量に対する%であり、総酸、総糖分は各搾汁に対する%である。

摘 要	収得歩合 %	総 酸 %	総 糖 分 %
果皮部収得歩合	33.74	—	—
果肉部収得歩合	57.67	—	—
果皮部一回搾り汁	37.27	0.42	7.6
果皮部二回搾り汁	103.63	0.19	3.6
果皮部搾汁合計	140.91	0.22	3.8
果肉部一回搾り汁	58.51	0.61	10.2
果肉部二回搾り汁	46.28	0.32	5.2
果肉部搾汁合計	99.47	0.47	8.0

搾汁試験の考察

一般に大型果の方が小型に比し一回搾りの際の搾汁率が果肉部、果皮部共に高く二回搾りに於ても注水を少くして而も内容成分の搾出が遙に容易である。又大型果の方が搾汁の香り高く味も豊醇である。

果皮部一番搾汁には甘味少く味がやせているが香氣はバインの香氣を多量に含んでいる。

果皮部二番搾りには殆ど甘味がないが香りには未だバインの香りを相当に含んでいる上に味にも合成バイン汁などに見られない持味を持つていたので工業的に大いに利用可能と思われる。

(II) デュース製造試験

此等の試験はバイン缶詰時の果皮部の利用が目的なのでデュース製造には果皮部の搾汁だけを用いることとし、主に果皮部搾汁の可利用稀釈率を試験した。

- (4) 果皮搾汁そのまま使用のもの
- (ロ) 果皮搾汁にエッセンスを 0.015% 添加したもの
- (ハ) 果皮搾汁に水を加えて果皮原料に対して 300% になるように希釈した後エッセンスを 0.015% 添加したもの

尚エッセンスは塩野香料株式会社製のパインエッセンスを用い、イ、ロ、ハ、には夫々クエン酸を以て総酸を 0.3% に、白糖を加えて総糖分を 15% に調製した後試験により官能試験を行った。その結果は(イ)は香りに乏しく香味の調和が取れないが(ロ)は大体に満足出来る。(ハ)もパインの風味を充分保有し香味の調和も取れている。他にパインエッセンスを用いて全く果皮汁なしで合成、比較して見たが香味共に遙に(ハ)の方が優つている。

又之等のものに夫々 CO_2 を吹込んで見た所清涼味が著しく向上し且つ又香味共に著しくジュースとしての風格が向上するのを認めた。結局今回試験のパイン果皮汁はエッセンスにより香りを調整することにより搾汁の約 3 倍迄希釈利用することが可能であり、その上 CO_2 加工を行えば更に一層の風味向上することを認めた。

(3) パイン酒製造試験

- (イ) 果皮搾汁そのまま使用のもの
- (ロ) 果皮搾汁にエッセンスを 0.015% 添加したもの
- (ハ) 果皮搾汁に水を加えて果皮原料に対して 300% になるように希釈した後エッセンスを 0.015% 添加したもの

尚前記ジュース試験の時同様にクエン酸を以て総酸を 0.22%、白糖を以て総糖分を 8% に調製した。

試験の結果(イ)よりも(ロ)がよく(ハ)もパインの特徴を充分に保有してパイン酒として充分に利用可能である事が判つた。又之等のものに CO_2 を吹込んだ CO_2 含有パイン酒は含有しないものに比し著しくその風味を向上することを確めた。即ちパインの特性として酒類には香味が余りに濃厚すぎて上品さが少く不向きであると言う欠点が CO_2 吹込により清涼味を持った特徴ある風味によつて補われ却つてその欠点が長所となる位に酒質が向上するのを認めた。

(考 察)

パイン缶詰の際の廃物パイン果皮搾汁は適当なる加工を行うことによつてジュース又はパイン酒として充分に利用可能なることを確めた。又その搾汁は約 3 倍程度迄は希釈可能なることが判つたがそれ以上の希釈は香味に無理がある。

尚パインについては不明の点が多いので今後も機会ある毎に研究を続行したい。

4.2.7 「焼酎仕込に強化麹使用の効果について」

(焼 酒 第 5 報)

西野勇実、大山孝厚

(目 的)

河内種麹店で新しく売り出された強化麹と称するものは之を焼酎仕込に使用すればその製品の雑味、難臭を分解消化する力が強いと云うことなので之を米製焼に利用してその効果を確かめることにした。

(試 験)

(a) 強化麹の製法

今回用いた強化麹は河内種麹店製のものでその製法は外米を粉碎し撒水の上蒸煮したものに *Rhizopus K.* と *Aspergillus Niger Kawachii* を別々に繁殖せしめたものを 1:10 の割合に混合したものであつた。外米そのままで製麹せず細砕してから製麹したのは外米の表面積を大きくして麹の利用効果を大ならしめんが為であると言う。

(b) 酒母麹の製法

原料には 比呂米産外米(丸米)を用いたが 澱粉価は 72% であつた。種麹は河内氏白麹菌を用いて製麹した。3 日麹として使用したが出麹成分は、水分 23.3%、総酸(クエン酸として) 1.03% であつた。

(c) 仕 込

仕込配合下記の三種について行つた。

A 形 式

	一 次	二 次	計
酒 母 麹	50kg	—	50kg
強 化 麹	—	—	0
蒸 米	—	100kg	100kg
汲 水	60 L	156L	216L 340L

B 形 式

	一 次	二 次	計
酒 母 麹	40kg	—	40kg
強 化 麹	—	1kg	1kg
蒸 米	—	110kg	110kg
汲 水	48L	158L	216L 340L