

(C) 仕 込

上記果汁 40合に砂糖 3 斤、純粋培養酵母 (0.C.2) を添加し 3 日目に二次仕込を行った。

二次仕込後、13日目にアルコール分 9.0%になり大体醗酵を終了したので、88%アルコール18合を添加16日間静置させ上澄液を石綿濾過して製品とした。

(D) 製品の成分

P.H	総 酸 (クエン酸)	エキス分	アルコール	メチルア ルコール
3.6	0.410%	2.0%	12.0%	0.1 mg/cc

(E) 製品の品質

仕込みを 2 段に行つたためもろみの醗酵は順調に行き醗酵が完了した。アルコールも大体理想的に生成し、製品は赤ブドウ酒に似た良好なる果実酒が得られた。

(F) 生産原価

李 果 実	29人	単価220円00	6,380円00
砂 糖	14斤	75円50	1,057円00
原 料 酒 精	18合	20円70	372円60
人 件 費			600円00
水道費其他			200円00
合 計			8,609円60銭
製品生成高	373合		
1 合当り生産費		23円08銭	
× 税金		4円80銭	
× 生産原価		27円88銭	

4.2.4〔題目〕 枇杷酒製造試験

(果実酒第 2 報)

(A) 仕込配合

原 質 品 目	一次仕込	二次仕込	三次仕込	合 計
果 汁	.050合	.331合	—	.441合
砂 糖	3斤	15斤	—	18斤
88%原料酒精	—	—	.023合	0.23合
汲 水	—	—	—	—
計	.056合	.421合	.023合	.500合

(B) 原料処理

枇杷の果実は枝葉を除去し良く水洗水切後種子を除去し、酒袋に入れて圧搾機にて搾汁した。

果汁の成分は次の通りであつた。

P.H	総 酸 (クエン酸)	エキス分	搾 汁 率
3.8	0.356%	2.0%	48%

(C) 仕 込

果汁50合に砂糖 3 斤と純粋培養酵母(0.C.2) を添加し 3 日目に二次仕込 (本仕込) を行つた。二次仕込後18日間醗酵をさせたのち、アルコールに添加を行つた。23合の88%アルコールを添加したのち、3 日間静置後滓引、濾過して製品とした。

(D) 製品の品質及成分

醗酵は順調に行なわれ、枇杷独特の風味をもち白ブドウ酒様の良い製品が得られた。

(E) 生産原価

枇杷果実	35貫	単価 182円00	6,370円00
砂 糖	18斤	75円50	1,359円00
原料酒精	23合	20円70	476円10
人件費及 諸 雑 費			800円00
合 計			9,005円00
製品生成高	479合		
1 合当り生産費		18円79銭	
× 税金		4円80銭	
× 生産原価		23円59銭	

4.2.5〔題目〕 ぼんかん酒調合試験

(雑酒第 1 報)

西野勇実

(目的) 本県にも多量生産されるぼんかんを中心として ぼんかん酒 (雑酒) を調合し 本県の特産品とした。

(実 験)

ぼんかん果実又はぼんかん皮を利用してぼんかん酒を造ることは果実利用醗酵法の場合はコスト高を招き、果皮利用合成法の場合は原料集荷面に困難が予想される等のため今回の試験では全くの人工エッセンスに依つて合成調合することにした。即ち調合試験の第一段階では次の如き結果を得た。

(A) アルコール	35%
白糖	18%
ボンカン	エッセンス 0.5%
オレンジ	エッセンス 0.16%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部

此の調合による酒はふわりとしたオレンジ香が強くほんかんの風味に欠ける点があるが大体調和は取れている。然し糖が濃いすぎて 飲み初めにきつくて 飲みにくい感じ。

(B) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.5%
オレンジ エツセンス	0.1%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部

(A) と同じような風味であるが糖濃度は手頃の甘さであり飲み易いがほんかんの特徴が出ていない。

(C) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.5%
ネーブル エツセンス	0.1%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部

全体に調和は取れているが、その風味に特徴がなく何の果物の風味かわからない中途半端なものになった。

(D) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.5%
レモン エツセンス	0.1%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部

レモン香強く不調和なものであり旨味も足りない。

(E) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.5%
ネーブル エツセンス	0.08%
レモン エツセンス	0.03%
オレンジ エツセンス	0.03%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部

果物の特徴が出ていない上に味覚の調和がとれず旨味がない。

(F) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.5%
オレンジ エツセンス	0.08%
ネーブル エツセンス	0.08%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部

ネーブル、オレンジ、のふわりした香味が強く寧ろオレ

ンジ酒の感じが出ている。味覚の調和は取れていておいしい。

(G) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.5%
オレンジ エツセンス	0.08%
レモン エツセンス	0.03%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部

風味に調和を欠き旨味がない。

(H) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.5%
ネーブル エツセンス	0.08%
レモン エツセンス	0.08%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部

レモンのきつさが目立ち風味の調和に欠け旨味がない。

(I) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	1.0%
ネーブル エツセンス	0.03%
オレンジ エツセンス	0.2%
オレンジ濃縮果汁	0.08%
汲水	残 部

全体にエツセンス香が強すぎて厭気あり。

(J) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.8%
ネーブル エツセンス	0.05%
オレンジ エツセンス	0.10%
オレンジ濃縮果汁	0.04%

大体風味に調和がとれて旨い。而もほんかんの風味がよく出ている。然る言えもう少し香りに軟らか味が欲しい事と味に之以上甘味を増すことなく而も舌ざわりをネツトリとさせるものが欲しい。即ち甘味は充分であるが粘調さをも少し欲しい。

(K) アルコール	35%
白糖	15%
ボンカン エツセンス	0.8%
ネーブル エツセンス	0.08%
オレンジ エツセンス	0.10%
オレンジ濃縮果汁	0.04%
グリセリン	0.3%

風味整い而もほんかんの風味が充分出ている。又甘過ぎ

ず随つて飲み易く旨味も充分であり適当な粘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%
ボンカン エツセス	0.8%
ネーブル エツセス	0.03%
オレンジ エツセス	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 玉利醸造工場で昭和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」と銘して売り出した所最初の1か年間に約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、乾秀康

(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…香氣は高く優れた芳淳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いるように思われた。

(I) 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) %
果皮部取得歩合	33.43	—	—
果肉部取得歩合	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。尚取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	取得歩合 %	総 酸 %	総 糖 分 %
果皮部取得歩合	33.74	—	—
果肉部取得歩合	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

一役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

此度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。