

# 琉球大学学術リポジトリ

## 古代米を応用した新たな泡盛醸造技術の検討

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 塚原, 正俊, 富木, 崇史, 當間, 士紋, 伊波, 朋哉, ファン テータイ, 東, 春奈, 鼠尾, まい子 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016698">http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016698</a>

## 古代米を応用した新たな泡盛醸造技術の検討

○塚原正俊、富木 崇史、當間 士紋、伊波 朋哉、ファン テータイ、東春奈、鼠尾 まい子  
(株) バイオジェット

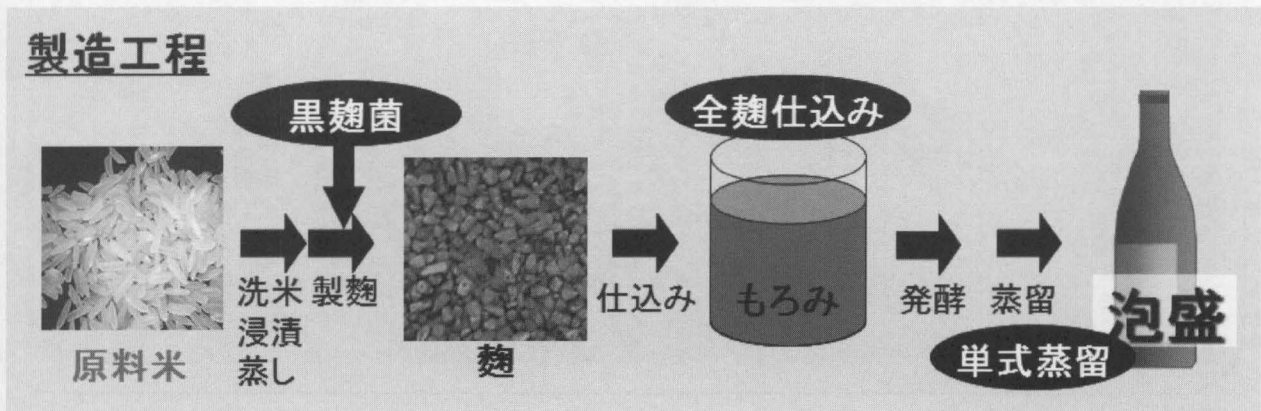
### 【背景・目的】

沖縄県の伝統酒泡盛は、約 600 年の歴史を有する日本最古の蒸留酒である。泡盛はその原材料として、米麴、水、酵母のみを使用することが定義づけられている。現在、米麴の原料はタイ米が主に用いられている。タイ米の使用については、古くからのアジアとの交流による文化的理由のほか、製麴がしやすいこと、アルコール習得が高いことなど製造面での優位性と共に、泡盛の品質そのものに対して良好な風味への寄与が示されている。一方、昨今の市場はニーズの個性化が高まっており、商品群として品質の多様性が重要なポイントとなっている。この中で泡盛は、無色透明であること、原料や醸造方法が規定されていることなどから品質の多様化および消費者へのアピールが容易ではない。

我々は、これまでに、泡盛風味の多様性拡大を目指した様々な研究開発をすすめてきた。今回は、原料米に注目した新たな醸造技術の検討について報告する。現在、泡盛麴の原料は「米」と規定されているものの、歴史的には「粟」や他の雑穀類を使用していた記録がある。一方、他の酒類では原料の風味への影響が大きいことが示されている。これらのことから、今回、泡盛醸造の原料として「古代米」の利用を検討し、泡盛の香味に与える影響を分析評価することで、泡盛風味の多様性拡大の一助となることを目指した。

### 【方法および結果】

ジャポニカ米、インディカ米と共に、黒米、赤米、緑米と呼ばれる古代米など多種の原料米を用いて小仕込み試験を行った。それぞれを同一条件で製麴、仕込み、蒸留を行い、得られたもろみ、



蒸留液についてアルコール、フェルラ酸、4-ビニルグアヤコール (4-VG) 濃度、低沸点・中高沸点香気成分を分析した。

その結果、蒸留前のアルコール濃度に関しては、ジャポニカ米に比べてインディカ米で高い値を示した。古酒香成分関与物質 4-VG の最終もろみにおける濃度は、ジャポニカ米に比べてインディカ米で優位に高い濃度となった。また、中高沸点香気成分にも原料米による濃度の違いが確認された。これらの結果から、既に報告されているインディカ米の優位性の一部を再認できた。

古代米：黒米、赤米、緑米を評価する一つの方法として、黒米、赤米、緑米のそれぞれとインディカ米を混合し、これらを原料米として製麴し、小仕込み試験を行い、得られた泡盛を評価した。その結果最終もろみにおけるフェルラ酸及び 4-VG 濃度は、古代米の種類により異なることが明らかとなった。さらに、中高沸点香気成分に関しては、それぞれの成分ごとに、古代米の違いで含有量に差異がみられることが明らかになった。

これらの結果より、泡盛香味に対しインディカ米利用の優位性が確認できた。さらに、古代米は特徴的な香味バランスに寄与することから、古代米を用いた新たな泡盛醸造の可能性が示唆された。これらのことから、原料米は泡盛風味に大きく影響すること、また、新たな風味を有する泡盛醸造技術として「古代米」の応用が期待できることが示された。

今後は、当該技術の実用化に向けた取り組みとして、実機での試験醸造とともに、「古代米」利用の付加価値を最大限消費者へアピールできる商品コンセプトの立案を進めたい。

本課題あるいは検討技術にご興味をお持ちの企業様・機関様は、ぜひお気軽にご一報ください。



### (株) バイオジェット

第1研究室：〒903-0125 沖縄県中頭郡西原町上原 207  
琉球大学大学院医学研究科 第2基礎研究棟 204  
第2研究室：〒904-2231 沖縄県うるま市塩屋 315 A-1  
TEL：098-979-3515 e-mail：tsuka@biojet.jp  
Web：http://www.biojet.jp

## 先端バイオ研究技術を核に、沖縄から世界へ

