

琉球大学学術リポジトリ

焼酎に適した沖縄産カンショ品種の検討及び商品開発

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: 照喜名, 重智, 玉城, 英哉, 仲地, 靖, 大見, のり子, 與儀, 喜代政, 出花, 幸之介 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016857

焼酎に適した沖縄産カンショ品種の検討及び商品開発

ヘリオス酒造株式会社 照喜名重智 玉城英哉 仲地靖

沖縄県農業研究センター 大見のり子 與儀喜代政 出花幸之介

(目的)

弊社では沖縄で生産されたカンショ品種通称「ハワイ紅」を原料として、いも焼酎「紅一粋」を開発した。「紅一粋」は芳醇な香りで観光客などへの評判非常に良いです。紅いもは、紅いも菓子などへは多く利用されていますが、焼酎としての利用はまだ商品開発の途上です。よって、今回、沖縄県農業研究センターで焼酎原料の候補としてカンショ品種系統を数品種選定していただき、選定された品種において各調査及びいも焼酎の試作を行い、試作品から官能試験などを行い、いも焼酎に適した品種を選定する。

(カンショ品種)

沖育 01-1-7 (甘多) 沖育 01-1-1 沖夢紫 備瀬 沖育 96-1-15 (ちゅら恋紅) 宮農 36 号

(実験方法)

原料米としてタイ砕米、及び黒麹菌を使用し、麴を製成した。1次仕込みは泡盛酵母を使用し発酵温度 25 度、発酵期間 4 日とした。2次仕込みは蒸した芋を細かくし、1次仕込みもろみへ投入し、発酵温度 25 度、発酵期間 10 日とした。今回、使用した米と芋の割合は 1 : 4 とし、最終汲み水歩合は原料の 70% した。

蒸留はマントルヒーターを使用した。蒸留時間は約 90 分であった。

官能試験は原酒 37 度と度数を 20 度へ調整した 2 点で行い、香り・味及び全体のバランスで評価を行った。

最終の品種選定は官能評価及び農業研究センターでの各調査結果を踏まえ、総合的に選定を行った。

(結果)

調査結果において、デンプン含量は、宮農 36 号と沖育 01-1-7 (甘多) が高い値を示し、それに比例して、原酒量は宮農 36 号と沖育 01-1-7 (甘多) が多かった。

試飲の結果は、6 点もとに、いも由来の独特な甘い香りが感じられるが、全体的に香りが軽く、味についても甘味が感じられ、飲みやすく軽めの酒質であった。総合的に 6 点ともにもいも焼酎としてはそれぞれに個性が表れ遜色ない評価となった。そのため、栽培期間や収穫量そしてデンプン含量なども踏まえて品種の特徴をはかりつつ選定を行いました。その結果、デンプン含有量が多く、また、栽培時期別の収穫量が他の品種に比べ安定していた沖育 01-1-7 (甘多) を焼酎に適した品種と判断した。さらに、テーブルテストから現場ロットテストに移行すべく、具志頭いも組合と協力し 200 坪の畑にて栽培を行ったものの、現場ロット製造できるまでの量が確保できず、次回に持ち越しました。現在は場所を移し栽培されており発育状況も良好であります。現発育状況が継続できれば来年には、沖育 01-1-7 (甘多) を原料としたいも焼酎の商品開発ができるものと思います。