

平成19年6月22日（金）

## 記者提供資料

市販泡盛等の酒質調査結果について

沖縄国税事務所

# 市販泡盛等の酒質調査結果について

## 1 調査の目的

本調査は、泡盛等（花酒、甲乙混和酒を含む。）の一層の品質向上を図ることを目的に、市販されている泡盛等の品質を調査し、その調査結果を各製造者に通知するとともに、国税事務所の酒類行政に活用します。

## 2 調査対象酒

平成19年1月に県内の酒販店から買上げた市販の泡盛等合計114点を調査対象としました。

カテゴリー	買上点数	特 徴
一 般 酒	69	貯蔵年数が「古酒」の基準に満たない一般の泡盛。
古 酒	45	泡盛の表示に関する公正競争規約に定めた「古酒」に該当するもの。

（注1）一般酒には、甲乙混和酒及び花酒、樽貯蔵酒を含めて調査しました。

（注2）古酒の表示に関する公正競争規約では、「全量を3年以上貯蔵したもの又は仕次ぎをしたもので、3年以上貯蔵した泡盛が、仕次ぎ後の泡盛の総量の50%を超えるものでなければ古酒と表示してはならない。」と定義されています。

## 3 調査方法

調査は、品質評価（きき酒）及び理化学分析により行いました。

### (1) 品質評価会

平成19年1月31日に北那覇税務署会議室において17名の品質評価員により行いました。評価には、市販酒及び市販酒のアルコール分を20度に調整したものを供しました。調査対象酒を「泡盛品質評価カード」を用いて、香・味・総合品質ごとに4段階（1：良好、2：普通、3：難点、4：問題あり）で評価し、さらに香りと味の特徴を指摘するプロファイル法で行いました。

## (2) 理化学分析

アルコール分のほか、泡盛等の品質に係る「酸度、紫外部吸収、T B A 価」の3項目について分析を行いました。

## 4 調査結果

今年の市販泡盛等の酒質は例年と同様、まろやかで甘いという評価のものが多くを占めており、全般に良好な酒質でありました。

主なカテゴリーごとの酒質は以下のとおりでした。

### (1) 一般酒

一般酒は、比較的短期間の貯蔵で飲まれるため、「軽快」な味わいを特徴としたものが多くを占めました。また、やや味わいが「乏しい」と感じられるものもありましたが、逆に「豊か」であるというものもありました。さらに、香りの特徴として「エステル香」と呼ばれるバナナやりんごなどの香りが感じられるものなど、消費者ニーズに対応した幅広い特徴を持った製品を製造していることがうかがえます。

樽貯蔵酒は、樽由来の香りをもち、味わいが「淡白」と感じられるものから「濃醇」なものまで、幅広い製品に仕上がっていました。

花酒は、アルコール分が60度であることから、アルコールに溶け込んでいる内容成分が豊富であり、「エステル香」の香りを持つものや、「豊か」で「華やか」な味わいをもつ製品が多くを占めていました。

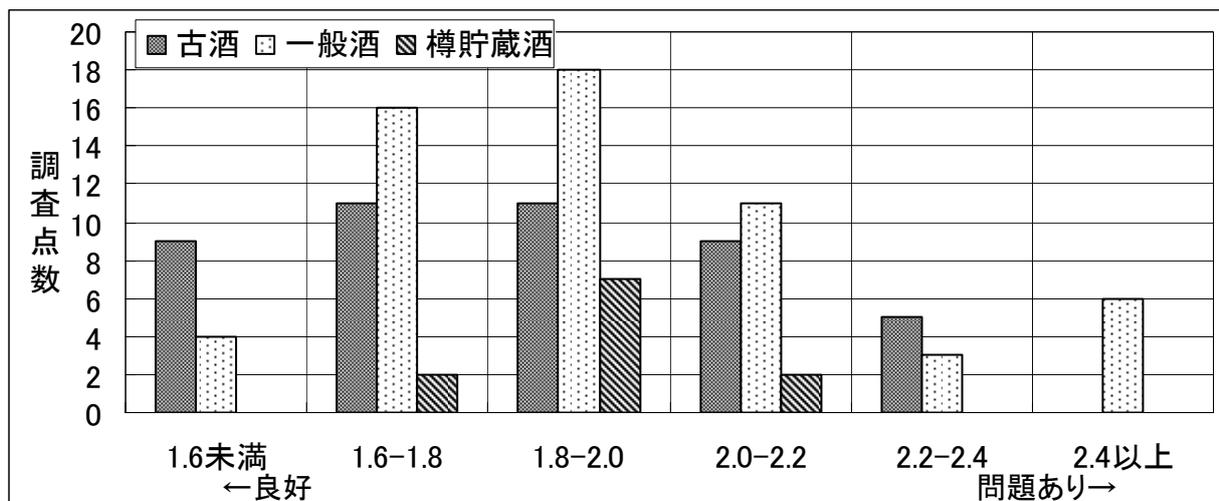
### (2) 古酒

古酒は、長期にわたって貯蔵熟成されるものであり、古酒らしい香りと味わいを持つ製品が多くを占めていました。香りは、貯蔵熟成により生成する甘くて重厚な香りである「古酒香」を持つ製品が多くを占めており、また味わいとして「きれい」な酒質でありながら「濃醇」と感じられる、古酒らしい飲みごたえのあるものが多くを占めていました。

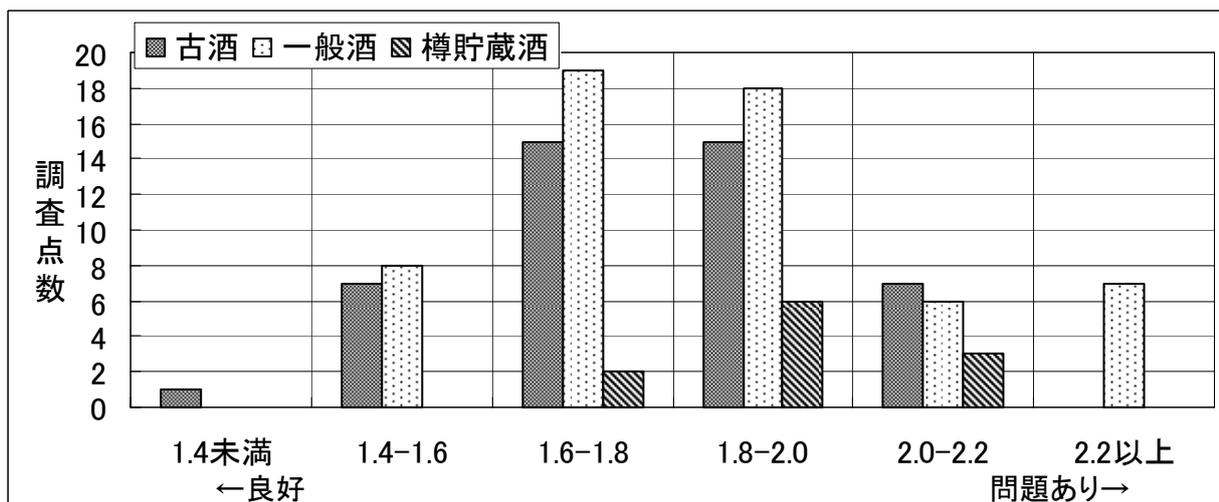


### 3 品質評価結果

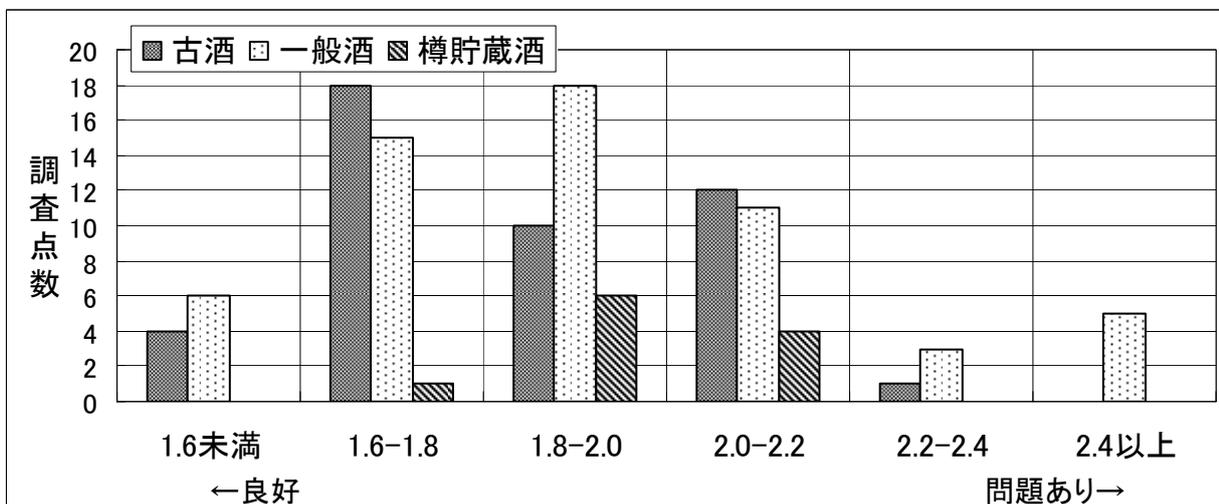
#### (1) 香りの評価



#### (2) 味の評価



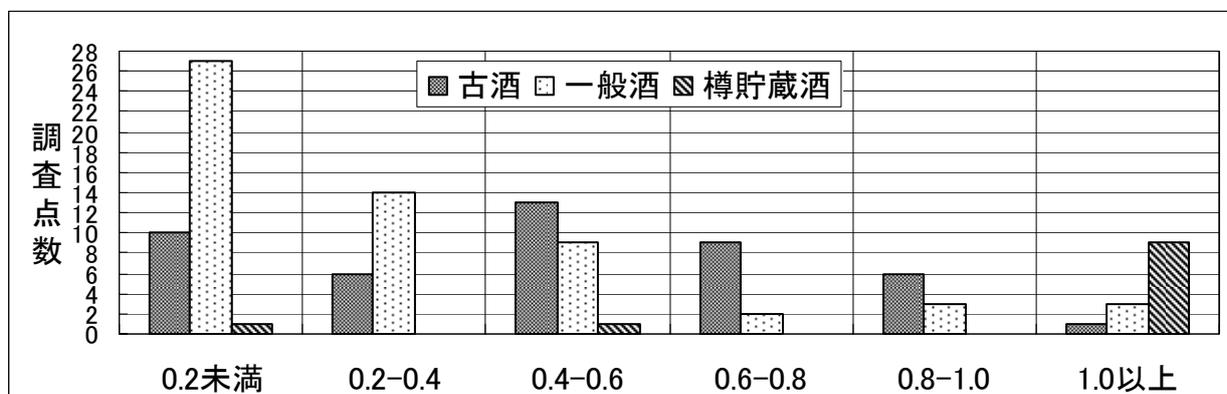
#### (3) 総合品質



### 3 理化学分析結果

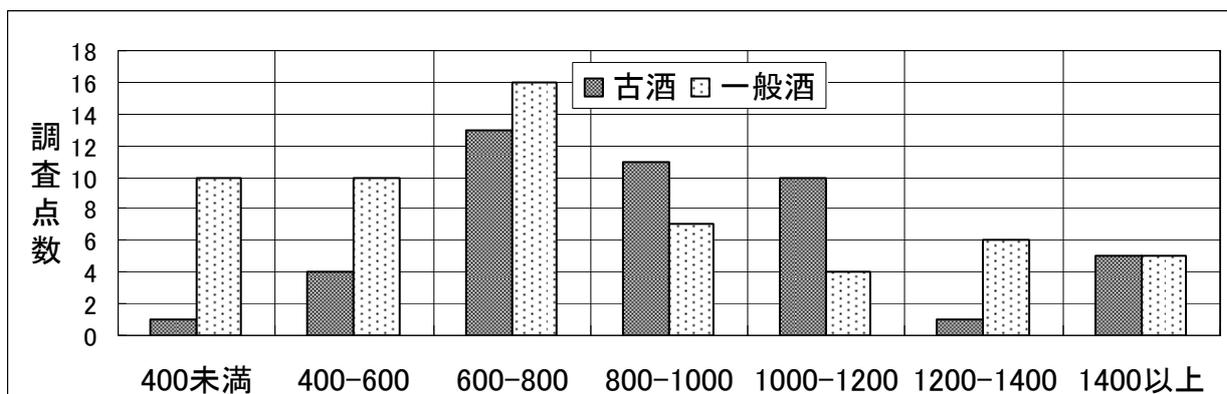
#### (1) 酸度

酸度は泡盛中の有機酸の量を表し、老麴を使用した場合や蒸留時に後留分を多くとると高くなる傾向にあります。一般に酸度が大きい場合には味が濃醇に感じられ、小さい場合は味が淡麗に感じられます。なお、樽貯蔵酒は樽由来の有機酸のため値が高くなります。



#### (2) 紫外外部吸収

紫外外部吸収は、泡盛中のフルフラールの含有量と相関関係にあります。フルフラールは泡盛の香味の濃淡に関係し、多すぎると焦げ臭や苦味を呈します。紫外外部吸収は、蒸留時間が長くかかった場合や後留分を多く採った場合に大きくなります。



#### (3) TBA価

TBA価は、泡盛に含まれる油成分（不飽和脂肪酸エチルエステル）の酸化度を示す指標であり、一般にこの数値が大きいほど油臭が強くなります。

