

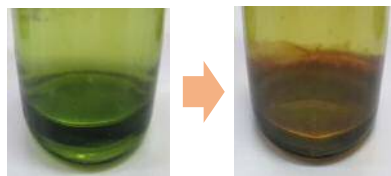
熟成酒は「おり」で進化する？

「おり」に着目

茶色に濁った？

清酒(日本酒)を長期間貯蔵すると、熟成による特徴的な香りと共に赤褐色の濁りや沈殿物である「おり」が発生することがあります。

長期貯蔵
(10～15年)



過去30年以上の遺産

鑑定官室には過去約30年間の鑑評会に出品された大吟醸

コラム 酒類鑑評会

名古屋国税局では酒造技術の発展を主目的として、年に一回、清酒製造者から出品された清酒について専門家による審査を行い、成績が優秀であった出品製造場を表彰する鑑評会を開催していま

酒が保管されていますが、これら試料について「おり」発生の有無に着目して成分分析などを行いました。

す。鑑評会の審査残酒は、貯蔵試験研究のため鑑評会終了後も一定の環境で保管しています。



鍵はタンパク質

おりの正体

概ね15年以上保管されていた清酒ではおりが発生していました。

おりが発生した清酒の上澄み液の成分を、発生していない清酒と比較してみると、味に関わる成分であるグルコースや酸度、アミノ酸度には大きな差はありませんでしたが、タンパク質濃度はおりの発生したもの

は顕著に低くなっていました(下図)。

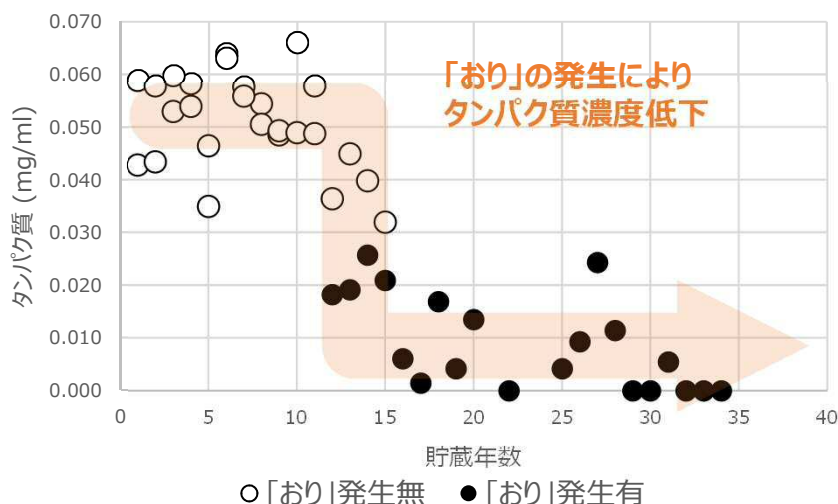
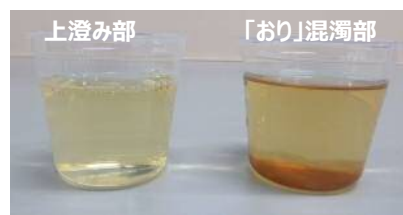
このことから、清酒中に溶けていたタンパク質が長期間の変化により析出し、その他熟成により生成した化合物とともに「おり」として沈殿したものと考えられます。

おりが出ても飲める？

清酒は、密閉されてアルコール分が保持されている限り、外部から

微生物に汚染されにくく、お酢になってしまったり、腐敗して飲めなくなる危険性は低いと言えます。

また、タンパク質自体には味が無いため、おりの発生により味の大きな変化は無いと考えられます。



一方、「おり」は渋味やエグ味が強く感じられるため、もともと清酒中に含まれるこれら成分が「おり」として除かれ、味のきれいさや、なめらかさが向上している可能性があります。

おりが混ざらないように上澄み液を静かに分離すれば、上質な熟成酒として楽しめるでしょう。