

泡盛古酒の特徴を解明

泡盛の特徴を定量的に評価

香味の見える化

沖縄国税事務所は、沖縄県工業技術センター、琉球大学、沖縄工業高等専門学校のメンバーと協同して泡盛フレーバーホイールを作成しました。

このフレーバーホイールを活用したQDA法という評価方法を用いることによって、その泡盛がどのような香り味わいを有しているのかを定量的に評価することができるようになりました。

古酒と新酒を比較

泡盛は熟成により古酒となり、その価値が高まります。これまで、特徴と

なる古酒香については研究が進んでいますが、全体的な古酒の特徴については詳しく調べられていませんでした。

そこで、令和元年度の泡盛鑑評会において、古酒と古酒に該当しない一般酒について、その酒質の違いを明らかにするための評価を実施しました。

泡盛鑑評会

沖縄国税事務所と沖縄県は年に一回、泡盛製造者から出品された泡盛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泡盛鑑評会を開催しています。



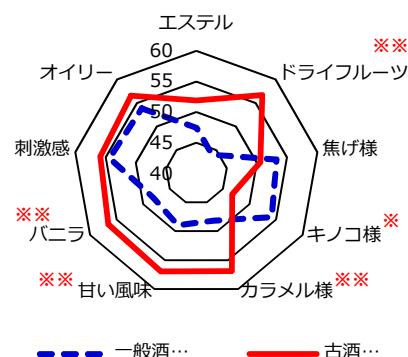
古酒の特徴は

第三の古酒香 ドライフルーツ

評価の結果、古酒と新酒で下図レーダーチャートのような特徴の違いがあることがわかりました。

代表的な古酒香として知られる「バニラ」、「カラメル様」は古酒で明らかに強くなっていることが確認できました。

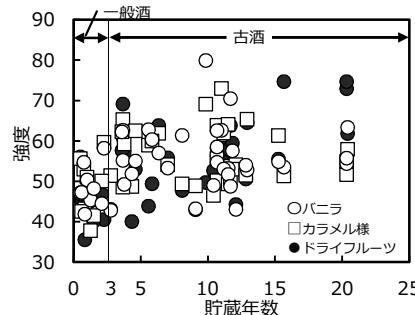
今回、新たにレーズンやブランデーを連想させる香りである「ドライフルーツ」についても古酒で強い特性であることがわかりました。現時点では「ドライフルーツ」の特性がどのような成分によって表れているのかは明らかになっていません。



特性に違いがある項目に※を、明確な違いがあった項目に※※を表示しています。

長期間熟成すると

貯蔵年数と強度の関係を調べたところ、「バニラ」、「カラメル様」については、ある程度の年数からはばらつきが大きく、貯蔵年数の長いものが必ずしも特性が強い傾向が見られませんでした。一方、「ドライフルーツ」については、貯蔵年数の長いものは特性が強い傾向が見されました。



刺激は減らない？

これまで熟成により新酒の刺激感が弱まって飲みやすくなると考えられていましたが、意外なことに「刺激感」について、古酒と新酒に差があるか否かは判別できませんでした。

専門家による評価では「刺激感」は苦味や渋味を含めた口中的な感覚としての特性を切り分けて評価しています。

古酒は一般的に甘い香りが強いことから、全体としてまろやかな印象を受け、刺激を感じにくくなると考えられます。実際には「刺激感」は熟成により減少していない可能性があります。

甕(かめ)の恩恵

古酒は甕貯蔵により熟成されることも多いですが、甕貯蔵の有無による特性の違いを比較したところ、甕貯蔵された古酒では「カラメル様」の特性が高いことがわかりました。

これまで荒焼きの甕に貯蔵した泡盛から「カラメル様」を感じさせる物質であるソトロンが検出された研究報告があり、今回その報告を裏付ける結果が得られました。

