

果実酒製造試験・グーズベリー(1)

| | |
|-------|----------------------------|
| 誌名 | 岩手県醸造食品試験場報告 |
| ISSN | 03874966 |
| 著者 | 桜井, 廣 斉藤, 博之 大久保, 英幸 |
| 巻/号 | 22号 |
| 掲載ページ | p. 120-121 |
| 発行年月 | 1988年9月 |

18 果実酒製造試験・グーズベリー (第 I 報)

大玉種ホワイトスミスによる醸造

桜井 廣・斉藤 博之・大久保英幸*
大森 勝雄

岩手県種市町では特産品開発の一環として昭和58年度よりグーズベリー (品種名ホワイトスミス) の栽培を行っている。昭和62年現在、110戸の農家が栽培に取りくんでおり、栽培面積 8 ha、500 kg の生産であった。1株あたりの収穫量は 2 kg 平均で 10~25 g / 粒の大玉のものである。果樹が若いことより生産量は低いが、成木は 10~12 t / ha の収穫が見込まれている。同町では既にジャム、ジュースへの加工、商品化を実施しており、更に果実酒原料としての可能性を検討することにし、試験醸造を行った。

方 法

1. 供試原料

7月中旬に収穫したホワイトスミスを凍結貯蔵し、9月中旬、自然解凍し仕込みに供した。果実の色は淡緑色で一部過熟気味のものも赤くなっていた。

2. 仕込方法および分析法

原料果 40 kg を破砕機 (木屋製作所製 KM 農産加工機 501) で破砕し果肉仕込みとした。仕込み時にメタ重亜リン酸カリウム 100 mg、酵母 W-3 を添加し、発酵させた。補糖は補糖後糖度が 22% になるよう無水結晶ブドウ糖を 7 日目に添加した。また酸度 30 ml と多かったので最終酸度 15 ml 程度になるように炭酸カリウムを仕込時、4、11 日目の 3 回に分け添加し除酸調製した。一般分析は国税庁所定分析法に準じた。

結果および考察

1. 果汁成分

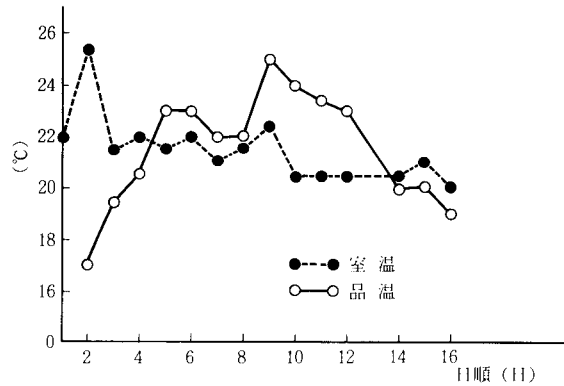
果汁糖度 (Brix) は 7.6、直糖 4.5%、総酸 30 ml (クエン酸換算 1.9 g / 100 ml) という低糖高酸味の成分であった。

2. 発酵経過

仕込初期のもろみは淡緑色を呈していたが、発酵の進行および除酸操作により黄へ淡褐色に変化し

* 岩手缶詰 (株)

た。発酵経過を図1に示した。仕込5日目くらいまで発酵は緩慢であったので、もろみの一部を汲み出し30℃の恒温室で1昼夜加温し、酵母を活性化したのもろみに返した。その後の発酵は順調に経過した。初期の発酵が緩慢となった原因としてはもろみの粘稠性が強く、また高酸度のため酵母の増殖が遅れたことが考えられた。



| 操 作 | 除酸 (1) | 室温加温 (2) | 補糖 | 除酸 (3) | 上槽 |
|------------|--------|----------|----------|----------|------|
| 糖 度 (Brix) | 7.6 | 8.4 | 5.4 19.6 | 11.6 9.8 | 9.2 |
| 直 糖 (%) | 4.5 | 4.4 | 0.3 | 2.9 | 0.3 |
| 酸 度 (ml) | 30.0 | 25.9 | 22.7 | 20.8 | 16.3 |
| アルコール (%) | | - | 2.1 | 9.8 | 11.8 |

図1 発酵経過

3. 製成酒

製成酒成分および製作事績を表1に示した。

表1 製成酒成分および製造事績

| 製成酒成分 | | | 製 造 事 績 | | | | | |
|-----------|----------|---------|----------|----------|----------|---------------|---------|--------|
| アルコール (%) | 総酸度 (ml) | 直 糖 (%) | 原料果 (kg) | 留即数量 (ℓ) | 補糖量 (kg) | 除酸用炭酸カリウム (g) | 製成酒 (ℓ) | 粕 (kg) |
| 11.8 | 16.3 | 0.3 | 40 | 37.7 | 7.0 | 440 | 33.6 | 5.1 |

製成酒は、香りに特徴なく、酸味は除酸によったためかそれ程強く感じられなかったが、逆に渋味が残る、除酸剤の選択及び方法に検討すべき点が残った。また色調はやや褐色を帯びたものとなり、外観的にもこれがグーズベリーの実酒という印象のあるものとは云えなかった。

今回は栽培作付の多いホワイトスミスという品種で試験醸造を行ったが、他の赤味の強い品種、酸度が低く糖分の高い品種も栽培しているので、次年度は醸造と品種特性について検討する予定である。