

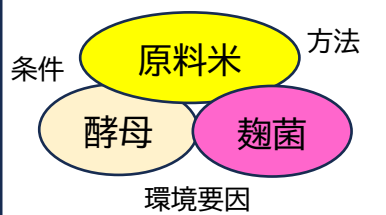
佐賀県産酒のブランド力向上を目指した
技術体系の構築

食品コスメ部 澤田 和敬

概要

県産酒に用いる原料米や酵母・麹菌の特性を科学的に分析し、ブランド力の向上につなげることを目的とした研究です。

技術体系の構築



原料米、酵母・麹菌の特性、
製造条件・方法の情報集約



県内酒造メーカーへの
フィードバック



・酒質の向上
・消費者の多様な嗜好性への対応
・新商品開発の加速

佐賀県酒造好適米「さかの華」の特徴

- ・佐賀県農業試験研究センター開発（2000年品種登録）
- ・大粒で心白が大きい
- ・心白発現率が高い
- ・主に純米酒等に使用
- ・倒伏しにくく、栽培しやすい
- ・高精白で割れやすい
- ・製成酒に独特のスモーキー臭がある



課題

- ・独特のスモーキー臭が鑑評会で燻煙臭(4VG・オフフレーバー)ではないかと指摘を受ける
- ・「さかの華」の特性について不明な点が多い

香気分析による原因究明・特性評価を実施

○ センターに保管していた過去2年分の出品酒を分析した結果、
燻煙臭の関連成分(例:4VG:4-Vinylguaiacol)は検出されなかった。

○ 「さかの華」は、県内で使用されている**原料米で最もタンパク含量が
高く**、発酵過程におけるタンパク質由来のアミノ酸代謝物が製成酒の
特徴的な香りの生成に寄与している可能性が示唆された。

◇ 詳しい内容は、研究報告書でご覧いただけます。

【お問合せ先】佐賀県工業技術センター 食品コスメ部 0952-30-8162

