

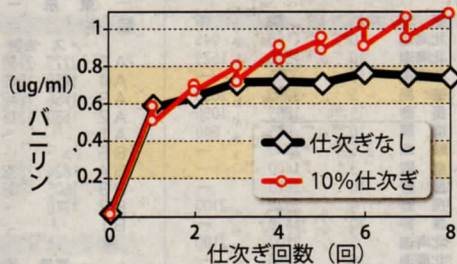
うまい古酒

泡盛の熟成技法として琉球

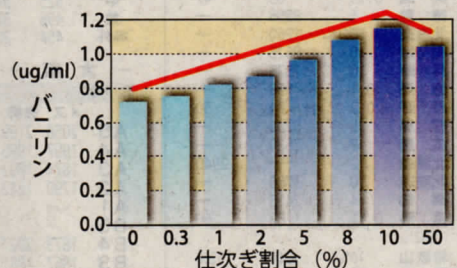
王朝時代から伝わる「仕次ぎ」が、古酒の風味に与える効果を検証した研究で、仕次ぎを繰り返すことで古酒の味や香りを構成する成分のバランスが変化していき、古酒特有の香り成分として知られる「バニリン」の濃度が特に高まっていたことが分かった。バニリンの濃度はつぎ足す割合が10%程度で最も上昇。仕次ぎで古酒の風味が増すことや、10~15%が適量であることは古くから言い伝えられてきたが、その優位性が科学的に裏付けられたのは初めて。

(粟国雄一郎)

仕次ぎがバニリン濃度に与える影響



8回仕次ぎ後のバニリン濃度



バイオジェット大 香り濃度 上昇確認

先人の知恵 立証

1割つぎ足し

【ことば】仕次ぎ 熟成期間が段階的に異なる泡盛を最も熟成期間の長いものから消費し、消費した分量を次に若い泡盛から連続的につぎ足していく熟成技法。スペインの白ワインのシェリー

酒に類似した貯蔵・熟成方法があるだけで世界的にも珍しい。アルコールを補充しながら泡盛の急激な若返りを防ぐとともに、芳醇(ほうじゅん)な香り成分を維持・増強させると考えられてきた。

科学技術を泡盛などの特産品開発に応用しているバイオ

ジェット(うるま市、塚原正俊CEO)と琉球大学農学部亜熱帯資源学科の外山博英教授の共同研究。9月20日に広島市で開かれた第65回日本生物工学会で発表された。

研究では、新酒の泡盛を2~3週間、40度に温めて加速的に「熟成」させ、バニリンの元になる成分の「4-VG」が完全にバニリンに変化したことを確認。一定量を取り除きながら、取り除いた分だけ補う作業を繰り返す、短期間で仕次ぎの効果を解析できる手法を採用した。

成分バランスの検証では、想定される2千種類の成分の中から人が感知できる60種類を選抜。仕次ぎをしたサンプルとしなかったサンプルでそれぞれ増減を比べたところ、成分によって増えたり、減ったり、変わっていないかったりして、全体のバランスが変化していたことが分かった。

中でもバニリンの濃度は、仕次ぎをするたびに段階的に上昇していき、最終的には8回の仕次ぎで1.5倍にまで上昇。バニリンを含めて増加する成分は、花や果実のよう

な香りの成分が多く含まれていた。

塚原CEOは「人の感覚だけで優れた技術を確立した古人の高い能力と努力に感服した。まさに『温故知新』というべき成果。伝統的な技術を継承しつつ、醸造や熟成の研究成果を泡盛の品質向上につなげたい」と話している。

ハイビスカスで泡盛

「バイオ」など確認 年内にも発売

バイオジェット(うるま市、塚原正俊CEO)は8日まで、琉球大学と奈良先端科学

技術大学院大学との共同研究でハイビスカスから採取した酵母が泡盛の醸造に使えるこ

とを確認したと発表した。アルコールの生産性が高く、ハイビスカスからイメージできる華やかな風味を引き出せるという。年内にも5カ所の酒造所から同時発売する計画。

県の琉球泡盛調査研究支援事業で、研究の成果は17日に東京で開催される日本醸造学会大会で発表する。

バイオジェットによると、県内の複数の地域からハイビスカスの花を集め、泡盛の醸造に応用できる菌株を複数取得。中でも優良な菌株が、遺伝子解析により従来の酵母とタイプが異なることや、試験的な醸造で複数かつ特定のフルーツのような成分を多く含むことが分かった。

塚原CEOは「沖縄をすぐイメージできるハイビスカスで泡盛の付加価値をより高めることができれば」と商品化に期待を寄せている。