

全量芋仕込みの焼酎製造技術

食品工業部

1 はじめに

本格いも焼酎はサツマイモと米麴でつくられています。近年、サツマイモ麴を用いて全量がサツマイモで仕込まれた焼酎が市販されるようになりました。しかし、サツマイモは水分が多すぎるため、各社が工夫して独自の製法で商品化しているのが現状です。このため、県内酒造メーカーから「全量サツマイモで仕込む焼酎を、安定した品質で平易に製造できる技術の開発」に対する強い要望がありました。

そこで平成15年度から県内酒造メーカーと研究会を設立し、メンバーの協力を得ながら研究に取り組み、「乾燥さつまいもダイスを用いた全量芋仕込みの焼酎製造法」を開発しました。

2 成果概要

(1) さつまいもダイス

サツマイモ麴の原料となるさつまいもダイスはサツマイモを洗浄後5×5mm角のダイスに裁断して乾燥した粒状の麴原料です。2種類の乾燥さつまいもダイスを準備しました。

① 生-乾燥ダイス

生のさつまいもダイスをそのまま熱風乾燥した乾燥さつまいもダイス(図1)

② 湯煮-乾燥ダイス

生のさつまいもダイスを湯通しした後に熱風乾燥した乾燥さつまいもダイス



図1 さつまいもダイス(生-乾燥)

(2) 製造方法

さつまいもダイスは水分10%以下に乾燥されているため、米、麦などの穀類と同様に既存の設備を用いて浸漬、水切り、蒸煮、冷却、種付けの手順で処理して麴をつくります。しかし、吸水速度が速いため、浸漬を行わずに散水して水を吸わせる方が安全に製麴できます。サツマイモ麴は米麴に比べて糖化力が不足しますが(表1)、製造に大きな影響はありません(図2)。

表1 麴の水分、酸性および酵素活性

	出麴水分 (%)	出麴酸度 (ml)		酵素活性 (U/g-乾燥麴)	
		現物	乾物	AA	GA
煮-乾燥	34.7	5.0	7.7	48	77
生-乾燥	30.5	6.8	10.7	49	125
米麴	26.0	7.5	10.1	168	251

AA: α-アミラーゼ, GA: グルコアミラーゼ

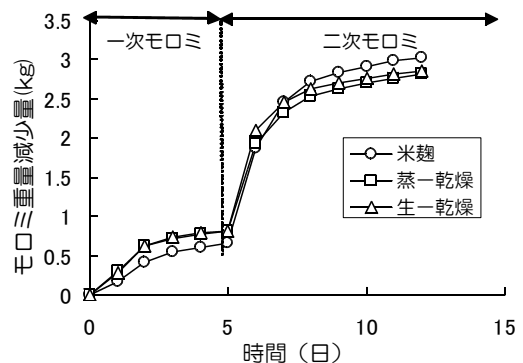


図2 仕込みの発酵経過

仕込みの総原料に対する麴と水の使用割合は従来の米麴を用いる芋焼酎と同じですが、サツマイモ麴は水を吸いやすいため、一次仕込で仕込水量を多くします(表2)。また、もろみの粘性が高くなるため、セルラーゼの使用をお勧めします。

表2 仕込み配合の一例

原料	一次	二次	合計
さつまいもダイス(kg)	200		200
サツマイモ(kg)		1,000	1,000
仕込水(L)	360	420	780
	(240)	(540)	(780)

()は米麴を使用した場合の仕込水使用量

(3) 製品の特徴

① 生-乾燥ダイス

やや香ばしい風味の焼酎に仕上がります。

② 湯煮-乾燥ダイス

スッキリした風味の焼酎に仕上がります。

3 おわりに

乾燥さつまいもダイスを用いた全量芋仕込焼酎はそれぞれの工程にノウハウがあります。技術導入に当たっては、当センターが技術指導します。

今後、多くのメーカーが本技術を導入して商品化されることを期待しています。