

酒造好適米評価、吟醸酒酵母開発、センサ酒質表現
(事後評価)

質問		回答
C委員	県品種が山田錦を越えられないのはなぜですか。心白の大きさはですか。	山田錦が特に心白が大きいわけではありません。山田錦よりも大きい心白を持つ品種はあります。酒にしたときの味のふくらみが良いなど分析値で表せないところで評価が高いものです。
	分析できないと評価が高いのですか。他に何かないのですか。	山田錦は老化しにくい性質をもっています。
	老化しにくいとすればアミロペクチンの量が違うのですか。	分析しても差はできません。澱粉の構造的なものかも知れませんが。
	米と酵母を選択して、さらにそれを越えるものが分析しても評価できないものがあるとすれば、気候と土地ですか。あるいは気候と土地は米と酵母を越えられるものですか。	同じ山間でも兵庫県と他の地方では違うものがあります。米も酵母も造りも、いろいろなものが影響しているのは確かです。
D委員	補足しますが、化学性については比べても判らないものです。物理性かもしれません。同じ品種でも気候と土地が影響していると思いますし、同じ心白でも物性が違うかも知れません。それを具体的に表したものはありません。	そのとおりです。
C委員	鑑評会の酒は自分の好みに合わないものです。専門家の評価と一般の評価は一致しないこともあります。分析に表れない言葉は他にあるのですか。	ふくらみ、まるやか、やわらかい、なめらか等が使われています。
G委員	米と酵母で岩手オリジナルブランドを作っていくということで実際に評価が高いものができており、すばらしいことだと思います。新しい酵母を作っていくことに関して、今後の方針はどのようになっているのですか。	吟醸酒用では吟醸 2号でいいのですが、もっと香りが高いのが欲しいという声もあります。YK株を使えば出るのですが、市販酒となって嫌みがない吟醸 2号で当面良いのではないかと考えています。また、純米酒では米のうまみを出したいという声があり、これには協会系を使えばよいと思います。欲を言えば、切れの良い純米系酵母がほしいところです。
F委員	遺伝子組み換えの安全性について工業技術センターとして意見がありますか。	工業技術センターで開発した酵母に組み換え体はありません。センターとしては消費者の意識が変わらない以上、組み換え酵母を取り上げることはありません。
D委員	センサを使った評価は取ってつけたようなデータにみえます。米の差より蔵の差ではないですか。	米の差もあるし、造り手による差もあります。色々な酒質があるなかで吟ぎんがのデータはまとまっています。地方の酒米で作った酒を使ってみればもっと差が出るだろうと思います。
A委員	専門家とセンサの評価が合っているということですか。評価項目は他にもありますか。	両者の評価が合っているものを取り上げています。評価項目は他にもあるのですが、合うものは少ないです。言葉の選び方は難しいものです。
	センサで味を表現しきれぬものですか。膜の酸化還元反応を電気的に測定することで、まるやかさなどの表現ができるのですか。	実際は複数のセンサを組み合わせで計っています。官能的な表現とあつ反応を示すセンサを見つけたことも仕事のひとつです。
C委員	不明な部分もあるが、ここでは合う項目を取り上げて、評価したということで理解して良いのですか。	そのとおりです。