

岩手県工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録		(実施日) 平成16年10月27日(水)
(テーマ名) 「吟ぎんが」「ぎんおとめ」ブランド支援と新ブランド開発 (事前評価)		
委員	質問・意見	回答
B委員	浸漬割れがあるとどのような悪影響があるのか？	浸漬割れがある米粒は吸水が異常に早まり、正常な米粒と吸水率の差が生じる。柔らかい蒸米粒は製麹中の作業性が悪かったり、過剰に麹菌が成長したことがある。
	いつも同じように割れていれば製麹で対応できるのではないか？	製麹だけでなく、もろみ中で蒸米の溶解が進みすぎ、すっきりした味の酒にならなったり、熟成速度が異常に早まったりする等種々の問題があるので、浸漬割れする米は使いたくない。
	ブレンド技術で山田錦のような清酒はできないのか？	米質の差は大きく、いかんともしがたい。
	浸漬割れを数値化することが問題ですね。	スキャナーとパソコンを組み合わせた水浸割分析機を入手し、数値化する計画である。
E委員	浸漬割れの程度を示すスタンダードは？	山田錦と比較検討する。
F委員	浸漬割れは吟ぎんがだけではないのでは？	他の米にもあり、評価法を提案したい。また、吟ぎんがが特に多いと認識している。
B委員	銘酒は全部山田錦か？	必ずしもそうは言い切れない。 (F委員) 全国の鑑評会では出品酒の9割以上が山田錦である。
E委員	専門家から見て、山田錦の清酒はおいしいか？	おいしい。