

## 6 県特産品を原料とした酒類の試醸

化学部 田中 美保  
古江 国昭  
樋田 宣英  
工藤 智子

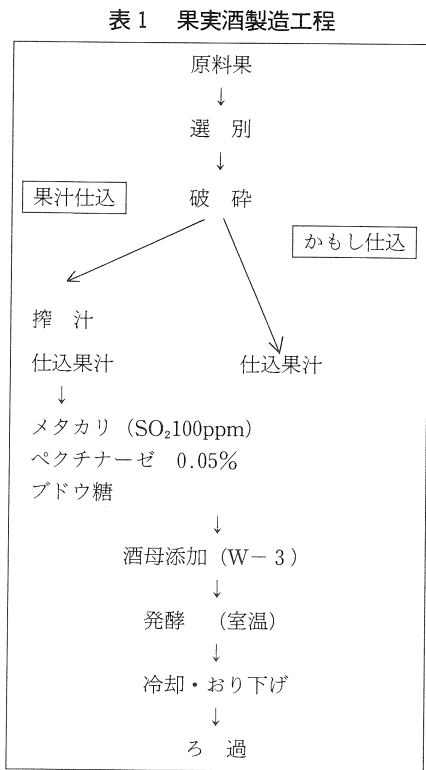
### 1 要 旨

「一村一品運動」の進展にともない、県下各地で地域特産品の開発が、活発に展開されている。特に、大分県特産果実や穀類の高付加価値化を目指して、これらを原料とした酒類の開発を企画する自治体や企業が増えてきている。

本年度は、タケウメ・梅・柿を原料として、リキュール・果実酒の試醸を行った。

### 2 果実酒醸造工程

柿ワイン・梅ワインの仕込工程を、表1に示す。



### 3 結 果

試醸したリキュール・果実酒の分析結果を、表2に示す。

官能試験の結果、香味・色調は、いずれも良好であった。

原料の選択や、最適製造条件の確立が今後の課題である。

表2 分析結果

	タケウメリキュール						
	1	2	3	4	5	6	7
Alcohol	20.9	20.0	19.4	20.1	20.0	20.1	20.1
Exis	12.8	17.3	21.8	17.8	17.5	17.6	18.1
Sp.Gr.	1.024	1.042	1.060	1.044	1.043	1.043	1.045

	タケウメリキュール				梅	柿ワイン	
	8	9	10	11	ワイン	かもし	果汁
Alcohol	20.2	20.2	20.2	22.9	9.8	12.9	12.7
Exis	17.3	18.1	23.0	3.5	6.8	4.3	4.7
Sp.Gr.	1.042	1.045	1.064	0.986	1.013	0.999	1.001