赤シンの色沢香味を有する梅酒の製造法

大場俊輝*・蓮尾徹夫・秋田 修
(国税庁醸造試験所・* 福岡国税局鑑定官室)

昭和60年7月11日受理

Plum Wine (*Umeshu*) with the Pigment
and Flavor of *Perilla Ocimoides*
var. *Crispa* was InvestigatedToshiteru OHBA, Tetsuo HASUO and Osamu AKITA
(National Research Institute of Brewing, 2-6-30
Takinogawa, Kita-ku, Tokyo, 114)

The pigment and flavor of *Perillae folium* were prepared according to the previous paper. This characteristic *Umeshu* as a novel type of liqueur was prepared according to two methods. One is that at the first stage, unripe plum, sugar and *Shochu* were mixed together in a pot, after a week *Perillae folium* were added and after more one week, it was filtrated. The other is the mixture of commercial *Umeshu* and the extracts of *Perillae folium* using organic acid.

Key words: 赤シシ・色沢・梅酒

最近、酒類に対する消費者の要望は多様化し、ファッション性を目的とした様々な色沢香味を有する酒類も市販されている。また、消費者の酒類に対する健康志向も強い。

筆者らは、前報¹⁾において赤シシの色香を有機酸で抽出した抽出液を使用し、清酒あるいはアルコールをベースにした低アルコール酒の製造法について報告したが、本報では赤シシの色沢香味を有する梅酒の製造法について検討した。

実験方法

1. 赤シシ 市販赤シシの生葉を水洗し、軽くもみアク抜き後脱水し使用した。
2. クエン酸抽出液の調製 赤シシの生葉 500 g 相当量を 3% クエン酸水溶液 2 l に室温、3 日浸漬後ろ過し抽出液を得た。
3. 梅酒の製造
製造法 A: 焼酎 (アルコール分 35 度) 1 l, 青梅 1

kg 及び砂糖 300 g をびんに入れ、1 週間後赤シシの生葉 300 g 相当量を加え、さらに 1 週間放置後ろ過した。
製造法 B: 焼酎 (アルコール分 35 度) 1.8 l, 青梅 1 kg, 砂糖 1 kg を混和して製造した (従来法) 梅酒 (アルコール分 19.3%, 酸度 16 ml, 全糖 27%) 1 l に赤シシの生葉 200 g 相当量を加え、1 週間放置後ろ過した。

製造法 C: 従来法で製造された梅酒 (2 年貯蔵酒) 1 l に、赤シシのクエン酸抽出液 (酸度 30 ml, OD_{540}^{20} 8.82) 400 ml を加えた。

結果及び考察

第 1 表に製造法 A~C で製造した梅酒の分析値を、第 2 表に官能検査結果を示した。このようにして製造した梅酒は、深赤紅紫色を呈し、梅及び赤シシの芳香があり新しいタイプの梅酒であった。官能検査の結果、B 及び C は糖分が多く、甘クドイ傾向があったが、A は甘酸味が調和し評価が良好であった。梅酒に加える砂糖の量は、従来法より少なくする方が望ましいものと思われる。

第 1 表 梅酒の成分値

	製 造 法			市販梅酒* (n=12)
	A	B	C	
アルコール分 (%)	18.0	17.4	13.8	13.7
pH	3.3	3.1	2.9	3.0
酸 度	15.5	14.0	20.0	13.1
全 糖 (%)	13.5	24.5	19.3	20.5
OD_{540}^{20}	5.56	6.00	2.14	0.092

* 昭 56~58 年洋酒・果実酒鑑評会出品酒

第 2 表 梅酒の官能検査

	色 沢	香 味	総合評価	コ メ ン ト
製 造 法 A	1.2	1.4	1.2	甘酸味調和, 香り良い
〃 B	1.4	1.8	1.6	甘くどい
〃 C	1.8	2.0	1.8	甘くどい, 香り重い

注) いずれも 1 (良い) 2 (普通) 3 (悪い) の 3 点法で採点された
パネル 5 名の平均値を示した。

飲み方としては、水割り、オンザロックなどがあるがこの他に細かく砕いた氷をカクテルグラスに山盛りにつめ、この上にリキュールを注ぐフラッペと呼ばれる飲料があるが、この飲み方を本製造法で製造された梅酒で行ったところ、梅酒の赤紅紫色の色と氷の白さがマッチし、見た目にも美しく飲みやすいものとなった。

文 献

- 1) 大場俊輝, 蓮尾徹夫, 秋田 修, 山本芳敬: 醸協 80, (4) 287 (1985)