

研究テーマ ● 「コガネセンガン」の芋焼酎好適性の理由を科学的に解明する

大学院連合農学研究科

教授 高峯 和則

http://chem.agri.kagoshima-u.ac.jp/Shochu_new/

研究の背景および目的

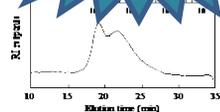
サツマイモには澱粉用や青果用、肉質も白色、橙色、紫色など様々な品種がありますが、芋焼酎の原料は9割がコガネセンガンです。コガネセンガンは香りが甘く、できた焼酎にも甘みを感じることが焼酎の原料にぴったりで酒造好適サツマイモとなっているのですが、その理由は科学的に分析されていません。コガネセンガンの芋焼酎への好適性を科学的に解明することで、芋焼酎のブランド価値を高めるとともに、新商品の開発や焼酎製造工程の見直しに寄与することが目的です。

おもな研究内容

焼酎香味成分とサツマイモ成分との関係解明

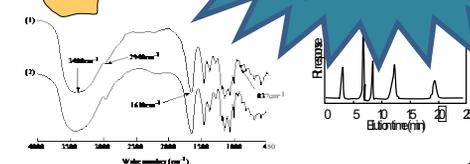
芋焼酎の香气成分の同定

・芋焼酎にいい香りを与える成分は何か
・悪影響を与える成分は何か



サツマイモの香气成分の同定

・いい香りに寄与する成分は何か
・その成分は、どんな形でイモに含まれているか
・発酵や蒸留の過程で、どう変化していくのか



サツマイモの成分の分析

●芋焼酎の香味成分X

- I. Xが多いから、コガネセンガンが焼酎好適サツマイモだと説明できる
- II. 発酵や蒸留の工程を見直すことで、Xを多く含ませることができる
- III. Xの量や種類を加減することで、製品を特徴づけ、差別化できる
- IV. サツマイモの栽培方法や育種・選抜が効率的になる

期待される効果・応用分野

芋焼酎の特徴的な香味成分とコガネセンガンの香味成分との関連を見出し、芋焼酎の特徴的な香味成分を安定化・増強できる発酵・醸造技術を開発します。香味成分の濃度などに基準を設定できれば、商品の差別化や酒質を多様化するノウハウが作れます。

焼酎の製造工程だけでなく、栽培方法や育種・選抜にも新たな指標を提供できることとなります。

■共同研究・特許などアピールポイント

●コガネセンガンの好適性を解明する技術を実用化するための共同研究先を求めています。麴由来の香味成分の同定、芋焼酎の風味麴菌が生産する酵素の影響等も研究する予定です。

●篤姫ゆかりの土地から酵母の分離に成功、芋焼酎「天翔宙」として商品化しました。

🗨️ コーディネーターから一言

香味成分Xを特定し、科学的に解明された基準つくる研究。実用化されれば、市場ニーズに合わせた芋焼酎の商品開発が可能になります。

研究分野	焼酎製造学、発酵工学、醸造学
キーワード	焼酎の香り、サツマイモ、コガネセンガン、芋焼酎