

県産いちごを用いた日本酒ベース発泡性リキュールの開発

担当部所 : 栃木県産業技術センター 食品技術部

背景

近年、海外での日本酒への関心は高まっており、日本酒ベースのリキュールや発泡性リキュールについても同様に関心が高い。また、本県はいちごの収穫量が50年連続日本一であり、本県特産のいちごを使用した加工食品の開発が望まれている。

そこで本研究では、県産のいちごを使用し日本酒ベース発泡性リキュールの開発を行った。

研究目標と結果

研究目標

- 県産のいちごを使用した日本酒ベース発泡性リキュールの開発を行う。

実施内容

① いちごの形状の検討

県産冷凍とちおとめを丸ごと、1/4カット、ペースト状に処理し、日本酒にいちごを添加してリキュールを試作した(図1)。ペースト状のいちごは青い香りと苦い味が強かった。生産性も考慮し、いちごの形状は丸ごと決定した。



図1 いちごの形状の検討 (左から丸ごと、1/4カット、ペースト)

② ベース日本酒、いちごと日本酒の割合の検討

表1 検討結果

ベース日本酒は補酸した純米酒が、また、いちごと日本酒の割合は1:1のリキュールが最も評価が高かった(表1)。炭酸を添加した方が評価が高くなったが、苦みやえぐみも感じる傾向が見られた。

ベース日本酒	いちご:日本酒=	炭酸ガス	合計点数
補酸酒	1:1	有	14
		無	9
	3:7	有	11
		無	9
補糖酒	1:1	有	12
		無	12
	3:7	有	11
		無	9

③ 貯蔵試験



No.1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16

②で最も評価の高かった仕込み配合にてリキュールを試作し、各条件下で1ヶ月間貯蔵試験を行った(図2)。色調については、No.14が最も赤色度が高く低温のほうが赤色を保持できることが明らかとなった。香りについては、GCMSで測定した結果、No.7と15で大きな差が見られ、No.7には香ばしい香り成分のピーク強度が多く、No.15には果実様の香りの成分のピーク強度が多かったことから、香りへ影響力が最も高いのは光であった。官能評価ではいちご本来の香味を保持しているとのコメントも得たNo.14と16が最も高い評価を得た(表2)。試作酒はいちごの香味と酸味のきいたスパークリングワイン風に仕上がった。

図2 貯蔵試験後の試作酒

表2 貯蔵試験結果(官能評価)

No.	光	V.C	炭酸ガス	温度	瓶	合計点数	主なコメント
1	有	有	有	30°C	透明	9	いちごの風味少ない
2	有	有	有	30°C	着色	11	
3	有	有	無	30°C	透明	6	劣化臭、黄色
4	有	有	無	30°C	着色	6	
5	有	有	有	30°C	透明	11	いちごの風味残っている
6	有	有	有	30°C	着色	12	
7	有	有	無	30°C	透明	9	ジャム臭
8	有	有	無	30°C	着色	9	
9	有	有	有	30°C	透明	11	少しジャム臭
10	有	有	有	5°C	透明	17	色良い、いちごの風味残っている
11	有	有	有	30°C	透明	10	味重い、ジャム臭
12	有	有	無	5°C	透明	15	いちご本来の香味に近い
13	有	有	有	30°C	透明	12	少しジャム臭
14	有	有	有	5°C	透明	18	フレッシュ、いちご本来の香味
15	有	有	有	30°C	透明	11	ジャム臭
16	有	有	無	5°C	透明	18	フレッシュ、いちご本来の香味

まとめ

- 県産のいちごを使用した日本酒ベース発泡性リキュールは、いちごの香味を保有し酸味のきいたスパークリングワイン風に仕上がった。

ご来場の皆様へ

問い合わせ先: 栃木県産業技術センター 食品技術部 TEL 028(670)3398

- いちごを活用した新商品開発が期待されます。

