



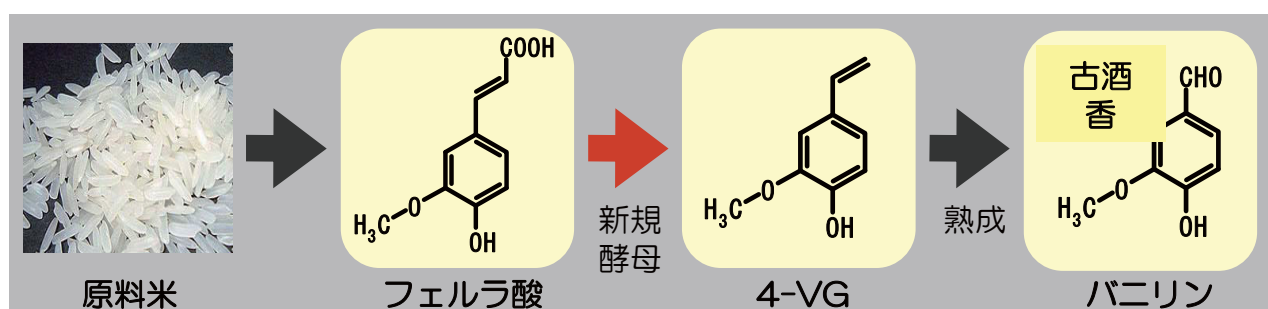
## 高香味泡盛の開発「沖縄イノベーション創出事業（平成19-21年度）」

生物資源工学科 玉城 康智

### 泡盛香氣成分の分析技術について

#### 【要約】

近年、泡盛を取り巻く環境は、県内需要の頭打ち、競合する焼酎の隆盛など厳しい状況にあり具体的な取り組みが必要である。一方、最近の消費者の嗜好がバラエティに富む個性的な本物志向へと変わりつつあることから、他の酒類との競争力を高めるには、個性ある泡盛を数多く商品化することが必要である。そこで、古酒香のひとつバニリンに着目し、フェルラ酸からバニリンの前駆物質である4-ビニルグアヤコール（4-VG）に変換する能力を有する新規酵母をマンゴー果実から分離し、高香味泡盛の開発を行った。沖縄高専は本事業で開発した泡盛と現在市販されている泡盛の酒質の違いを検討した。



#### 【きっかけ】

平成19年に創設された「沖縄イノベーション創出事業」の研究テーマとして、(株)トロピカルテクノセンターより共同研究の相談があり、(株)忠孝酒造が実機醸造、(株)トロピカルテクノセンターが実験室での試験醸造、沖縄高専が泡盛香氣成分の分析を行う産官学連携事業が3年間のプロジェクトでスタートした。

#### 【プロセス】

沖縄高専は泡盛香味・香氣成分の分析を担当し、本校地域共同テクノセンターが保有する下記の分析装置を使用して県内全泡盛酒造所の市販酒の成分分析を行い、新規酵母泡盛との比較を行った。泡盛分析に先立ち、各分析装置の条件設定を入念に行い分析データの精度を高めた。

- ・ガスクロマトグラフ・ヘッドスペースオートサンプラー（GC-HS）
- ・サーマルディソープション・ガスクロマトグラフ（GC-TD）
- ・ウルトラパフォーマンス・リキッドクロマトグラフ（UPLC）

#### 【成果】

新規酵母で醸造した泡盛は、これまで市販されていた泡盛と比較してバニリンのみならず多くの香氣成分が多量に含まれ、香り豊かな泡盛醸造であることが沖縄高専の分析により明らかとなった。本事業の成果は、平成20年度の沖縄産業まつり前にプレス発表、同産業まつりにおいて限定販売され多くの注目を集めた。今回、沖縄高専が行った高感度・短時間分析により消費者に対し既存製品との香りの違いをアピールすることが出来た。今後、酒質の違いを分かり易く消費者に伝えることを目標としている。



本事業で開発 市販された泡盛  
銘柄：忠孝原酒、製造：忠孝酒造