

日本女大家政 ○木村恵子 岩田伊平

目的 梅酒は一般的に、青梅、氷砂糖および焼酎で調製することが常法であるが、果糖会社では果糖で梅酒を調製すると、短期間で熟成すると宣伝し、黄色に熟した梅で梅酒を調製すると、味がまろやかであるという話も聞く。また梅酒の独特の香りは、梅の種の中のアミグダリンが前駆物質になっている。そこで各種の梅酒を調製し、水蒸気蒸留で捕集した揮発性成分をGC-MSで分析し、香り、味、色などから総合的に評価した。

方法 梅は水戸市で採取した白加賀の青梅と、室温で追熟した黄梅を、全粒、核部、果皮果肉部とに分け使用した。糖は氷砂糖または果糖を用い、35%エタノールで仕込んだ。各梅酒は経時的に香り、味、色を官能的に比較し、水蒸気蒸留で得られた揮発性成分を、GCおよびGC-MSで同定した。さらに揮発性成分はカラムクロマトグラフィーで粗分画し、各フラクションの成分と匂いとの関係、さらに各梅酒の微妙な香りの差を探った。

結果 各梅酒の色は黄梅酒の方が青梅酒より濃く、氷砂糖より果糖で調製した梅酒の方が早く琥珀色になった。黄梅酒は青梅酒より、果糖酒は氷砂糖酒より甘い香りがした。味は青梅氷砂糖酒が一般的に好まれた。各梅酒香氣の主成分はbenzaldehydeを始めとして、linalool oxide(cis, trans)、ethyl benzoate、 $\alpha$ -terpineol、eugenol、benzyl alcoholなどであった。各揮発性成分をカラムクロマトで粗分画し、各フラクションの成分をGC-MSで分析すると、微量成分として梅の核中のアミグダリンから生成した芳香環をもつエステル類、アルコール類、カルボン酸類が、各梅酒に共通して検出された。各梅酒の微妙な香りの違いは、これらの化合物の組成の違いによって生じて来ると考えられる。