

(第3種郵便物認可)

純米、本醸造 識別法確立

県立大・川島准教授ら 偽装日本酒防止へ

県立大の川島洋人准教授(43)(環境鑑識学)と、修士1年須藤百香さん(22)が、純米酒と、醸造アルコールなどを添加する本醸造系の識別法を確立した。海外で日本酒の需要が高まるなか、表示を偽った酒の流通防止に役立つという。

川島准教授らの研究を
中心に40種類について
分析。アルコールに含ま
れる炭素の同位体比率か
ら、醸造アルコールが含
まれているかどうかを調

べ、識別する方法を突き止めた。

日本酒は、米と水、麴で仕込んだ純米酒と、サトウキビ由来の醸造アルコールを添加した本醸造系などがある。醸造アルコールの添加は、質を安定させ、香りを良くすることが目的とされ、多くの酒蔵で行われている。川島准教授は「好

みの問題で、どちらが良い悪いということはない」と説明する。

ただ、国内では2013年に神戸市の酒造会社が純米酒に醸造アルコールを混ぜて販売した問題が発覚するなど、品質表示の信頼性が確保が課題となっている。川島准教授らは分析装置を改良し、微量サンプルを短期間で解析する手法を確立した。



純米酒と本醸造系の識別法を確立した須藤さん(手前)と川島准教授(由利本荘市の県立大本荘キャンパスで)

須藤さんは「装置の改良には苦労したが、秋田の日本酒業界の力になれたのでは」と、手応えをつかんだ様子。川島准教授は「日本酒の輸出量は増えており、今後、より高度な品質管理や安全性の確保が重要になる。この技術を守り、秋田の日本酒ブランドを守るために使ってもらいたい」と話している。