

講演番号：3A04a09

講演日時：3月19日 11:30～ A校舎04会場

日本生まれのフレーバーホップ「ソラチエース」の特徴香について

Identification and characterization of unique flavor compounds contributing to the specific flavor of Japanese hop 'SORACHI ACE'

○谷川 篤史¹、實方 綾子²、蛸井 潔¹、松本 一郎¹、中山 康行¹ (1サッポロビール株式会社、²サッポロホールディング株式会社)

○Atsushi Tanigawa¹, Ayako Sanekata², kiyoshi Takoi¹, Ichiro Matsumoto¹, Yasuyuki Nakayama¹ (1SAPPORO BREWERIES LTD., 2SAPPORO HOLDINGS LTD.)

【目的】

ビールの市場はピルスナータイプと呼ばれるビールが主流であるが、2000年代に北米を発端としたクラフトビールブームによって、様々なタイプのビールが醸造されるようになった。ホップはビールの香りを変化させる重要な原料であり、品種によりその香りの特性が異なる。特にフレーバーホップと呼ばれるホップ品種群が特徴的な香りを作り出す品種として重要視されている。その中でも北米のクラフトビールシーンを中心に、サッポロビールが30年以上前に育種した「ソラチエース」がユニークな香りを作り出す品種として脚光を浴びている。ソラチエースで醸造したビールの香りは、松、森林、ディルハーブ、レモンなどと表現されているが、その香りの成分は特定できていなかった。そこで、ソラチエースに含まれている香りの成分の解明を行った。

【方法・結果】

通常のアロマホップ、ソラチエースの2種類のホップで醸造したビールを2次元GC-0、SPME-GC-MSを用い比較分析を行った。その結果、ソラチエースに特異的に多く含まれている成分がゲラン酸であることを特定した。更にゲラン酸そのものは閾値が高い成分であるものの、他のホップの香り成分と相互作用することでソラチエース特有のレモン様の香りを形成することを官能評価によって明らかにした。また、ホップの添加時期が異なったビールを醸造したところ、ゲラン酸の含有量は変化しないが、その他のホップの成分が変化するため、発酵中にホップを添加するドライホッピング法がレモン様の特徴を出すために適した方法であると考えられた。

craft beer, flavor hop, geranic acid

発表責任者：谷川篤史 (atsushi.tanigawa@sapporobeer.co.jp)