

酒類製造におけるセシウムの挙動に関する研究結果について

原料米に放射性セシウムが含まれている場合、そのセシウムは精米や洗米等によって減少すると考えられますが、清酒の製造工程における挙動に関するデータはこれまで得られていません。そこで独立行政法人酒類総合研究所では、清酒の製造工程におけるセシウムの挙動について、原料米等の非放射性セシウム (^{133}Cs) を分析する予備試験を実施しました。

精米によるセシウム濃度の変化については、精米歩合70%まで精米すると、玄米のセシウム濃度の20%程度まで減少し、それ以上精米してもほとんど変化(減少)しませんでした。

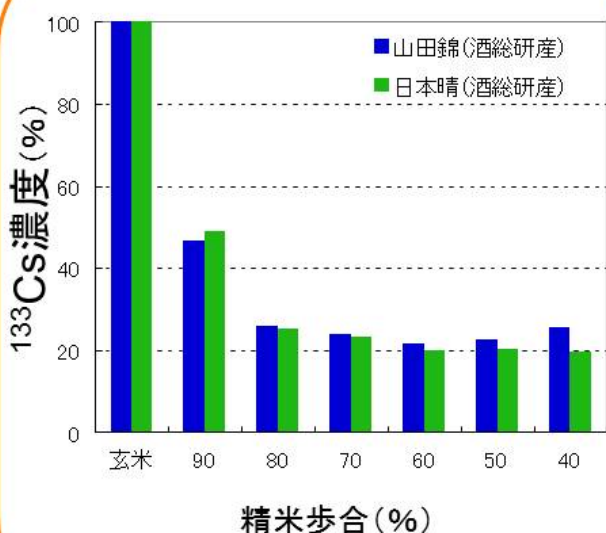
また、70%白米を用いた3kgの清酒小仕込み試験の結果、原料である白米及び水に含まれるセシウムは、製成した清酒へ43%、酒粕へ23%移行し、残りの34%は洗米等の製造工程において除去されました。

今回の結果は非放射性セシウムを分析した結果ですが、放射性セシウムについても同様な挙動を示すと仮定すると、100Bq/kgの放射性セシウムを含む玄米を使用した場合であっても、70%白米では20Bq/kg程度、それを使用した清酒では5Bq/kg程度と、放射性セシウムの大部分は除去され、製品にはほとんど残存しないと推定されます。(原料米1kgからは、およそ1.8Lの清酒が製成されます。)

清酒製造におけるセシウムの挙動

非放射性セシウム(^{133}Cs)による予備試験

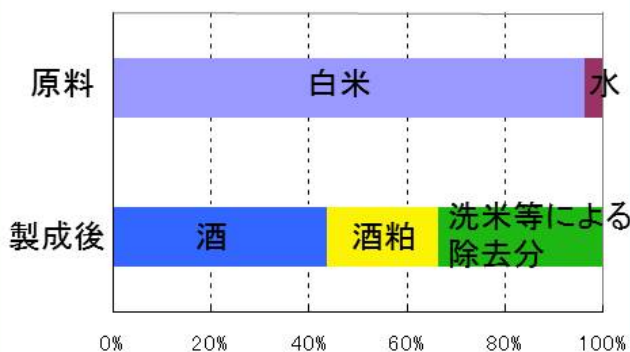
精米によるセシウムの減少



精米歩合70%で、20%程度まで減少

原料から酒・酒粕への移行

精米歩合70%白米
3kg三段小仕込み試験
洗米: (1分洗米、30秒水切り)を2回



原料から酒へ43%、酒粕へ23%移行
34%が洗米等で除去された

【問い合わせ先】

独立行政法人酒類総合研究所
研究企画知財部門 (山岡)
電話 082-420-0800 (01#を選択)
FAX 082-420-0802
E-mail: info@nrib.go.jp