

大阪の歴史あるぶどう・ワイン産業の躍進を目指して

～「ぶどう・ワインラボ」におけるワイン研究の取り組み～

食と農の研究部 葡萄グループ

■事業の概要

公設試として西日本初のぶどう・ワイン専門研究施設を整備した。



ぶどう・ワインラボ (平成28年度 地方創成拠点整備事業により実施)

■事業の目的

- ・大阪ブドウ(ブドウ収穫量7位、ワイナリー数6位)のブランド向上。
- ・ブドウ関連産業の活性化により耕作放棄地の発生を抑制し、大阪の歴史的なブドウ産地を守る。

■事業の特徴

- ・小仕込み用タンクを8基備え、酵母の種類や発酵温度など様々な醸造条件の比較が可能。
- ・「果実酒」、「甘味果実酒」、「リキュール」、「ブランデー」の4品目について試験醸造免許を取得。

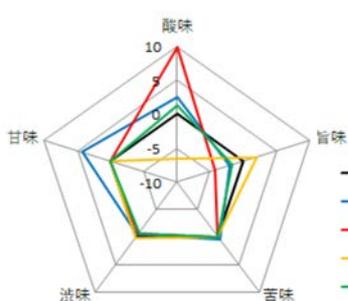
■想定される用途

大阪府内を中心とした近隣ワイナリーおよび食品関連事業者への醸造技術、分析に関する支援。

■事業の内容

(1)味覚センサーを利用した大阪産ワインの販売促進方法や品質向上方法の検討

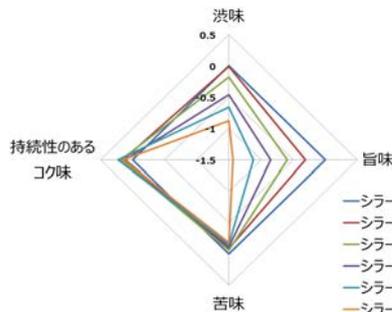
味覚センサーTS-5000Z(株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー)を用いたワイン分析により、味の特徴を消費者へ分かりやすく伝える製品PR法や、ブレンド(アッサンブラージュ)への応用を検討しています。



2016年産デラウェアワイン味わいマップ

A社～中庸でバランスのとれた味わい
B社～甘味が豊かなデザートタイプ
C社～酸味に特化した味わい
D社～穏やかな酸味と旨味のある味わい
E社～中庸でバランスのとれた味わい

同じ地域、同じブドウ品種のワインであってもワイナリーごとに味わいが異なることを知ってもらい、消費者の興味を喚起する。



① ヴィオニエ率の増加に伴い「渋味」「旨味」の減少が観察された。
② 予想に反して、後味である「持続性のあるコク味」には殆ど変化がみられなかった。

コート・ロティの混醸は渋味や旨味を和らげて飲み口を軽くする効果がある一方で、味覚面での「余韻の長さ」は維持している可能性が示唆された

味覚センサー分析をもとにした大阪産デラウェアワインの味わいマップ

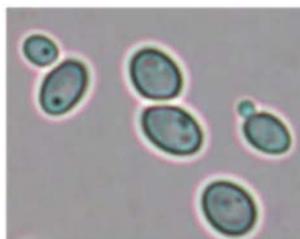
最適なブレンド比率の検討

(2)価値ある製品を生み出す「大阪オリジナル酵母」の獲得に向けた取り組み

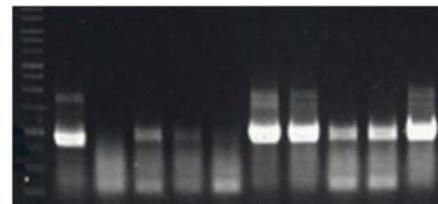
大阪の土地や農作物からの微生物の分離、遺伝子解析や形態観察による酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の同定、さらにそれらの酵母を用いて特徴のある香りや味を生み出すための育種を進めています。



培地での酵母の分離



形態観察



DNAサイズによる酵母選抜