

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	南伊豆産 海底熟成ワインの風味および成分特性の解析				
研究組織	代表者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	寺田 祐子
	研究分担者	所属・職名	食品栄養科学部・准教授	氏名	伊藤 圭祐
		所属・職名	株式会社マックス・取締役	氏名	及川 摩利
		所属・職名		氏名	
	発表者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	寺田 祐子

講演題目	南伊豆産 海底熟成ワインの風味および成分特性の解析
------	---------------------------

研究の目的、成果及び今後の展望

【背景、目的】
 ヒリゾ浜は、静岡県南伊豆町に位置する海岸であり、高い水温と透明度を特徴とする。南伊豆では、ヒリゾ浜の海底で熟成させたワインが生産され、海底熟成ワインとして販売されている。海底熟成ワインは、県の新たな特産品として注目を集めている。しかし、海底熟成ワインは官能特性や成分に関する科学的な知見に乏しく、地上保管ワインとの風味、成分の違いは明らかでない。本研究では、南伊豆産 海底熟成ワインの差別化を目指して、海底熟成処理によるワインの変化を解析することを目的とした。

【方法、成果、今後の展望】
 中伊豆ワイナリーの同一生産ロットのワイン8種、計80本を、2022年度に購入した。80本のうち、40本をヒリゾ浜の海底にて熟成処理し、残りの40本を比較対照としてワインセラーに保管した。本研究では、それらのワインをサンプルとして、ソムリエによる官能評価を実施した。
 海底熟成品と地上保管品において、味や香りなどに官能的な差があるかを明らかとするため、ソムリエ6名を被験者として3点識別法による官能評価を実施した。その結果、8品種中5品種では、4名以上が貯蔵環境（海底、地上）の異なるサンプルを的中させた。本結果から、これら5品種のワインでは、地上保管品と海底熟成品に官能的な違いがあると考えられた。
 続いて、8品種のワインの地上保管品と海底熟成品について、官能的な特徴を明らかにするため、ソムリエ6名を被験者として個別官能評価を実施した。1サンプルごとの絶対評価で行い、外観、香り、味わいの各項目に関して特徴として感じたものを全て選択した。その結果、白ワインでは、海底熟成品の方が粘性やアタック、アルコール感を強めに感じる人が多く、赤ワインでは地上保管品の方が粘性やアタック、甘味、アルコール感を強めに感じる人が多い傾向があった。本解析により、アタックや粘性、アルコールなど、地上保管品と海底熟成品において差異のある項目を明らかにすることができた。本研究は南伊豆産 海底熟成ワインの官能的な特徴を明らかとし、その差別化に貢献するものである。