

貴腐ワイン様ブドウ酒の開発と 成分分析装置の導入による品質の高度化



新規貴腐ワイン様ブドウ酒を開発する上での品質の規格化と管理、成分分析作業の省力化が課題となっていたため、本事業にてワイン分析装置を導入し、試作開発を行った。

背景・目的

弊社は、平成19年に青森県内唯一のワイナリーとして設立。ワイン用ブドウとしてピノ・ノワール等の6品種、約32,000本を栽培しているグループ会社である(有)エムケイヴィンヤードのブドウ園に併設されており、年間約76,000本のワインを製造している。

近年は、年間製造量を増産するため、販路開拓や新商品開発に注力しているところである。ワイン製造では商品設計や規格化、品質管理等での成分分析が重要となるが、弊社では複数の製造スタッフが手作業で成分分析を行っているため、技術習熟度等によるバラツキや外部環境が分析精度に影響を及ぼしていた。

そこで、成分分析の効率化・高精度化を図るためにワイン分析装置を導入し、貴腐ワイン様ブドウ酒を試作開発することとした。

実施内容

貴腐ワインは、ブドウに「貴腐菌」と呼ばれるカビを増殖させ、水分を蒸発させることにより糖分等の成分を凝縮させた原料を使用する。これにより、酵母による発酵でアルコールが12%生成されても、糖分が10%程度残存して甘口となる。本事業での試作開発では、貴腐ブドウの代替えとして濃縮ブドウ

◇代表者 代表取締役 北村 良久

◇従業員数 12人

◇資本金 300万円

◇創立 平成14年6月17日

◇所在地 〒039-5201

青森県むつ市川内町川代1番地6

◇電話番号 0175-42-3870

◇FAX番号 0175-42-4175

◇E-mail shimokitawine@dailysha.com

◇U R L <http://www.sunmamoru.com>

◇事業内容等

青森県下北半島から誕生した極上のワインが下北ワイン。原料生産から醸造までの一貫生産体制を持ち、100%下北産のワインを製造しています。

欧州系ブドウ品種ピノ・ノワールを原料に醸造した「下北ワインRyokurashick2014」が、日本ワインコンクール2016の欧州系品種赤部門で金賞を受賞。

ウ果汁を原料とすることで、通常のワインより糖分を増加させ、低価格で貴腐ワインのような甘味を有するブドウ酒の試作を行った。

原料となる濃縮果汁の成分調整のために、県産スチューベンの濃縮果汁とストレート果汁との混合比を検討した。また、ワインの発酵工程は原料の状態やタイプによって差はあるものの、一般的に赤ワインでは30℃、白ワインでは15℃で品温管理することから15℃と30℃の2種、濃縮果汁の混合比と合わせて計6種の試作を行った。

さらに、品質を規格化するために、既存の貴腐ワイン分析値と本事業における試作品の分析値の比較と官能評価を実施した。

成 果

本事業にて試作した貴腐ワイン様ブドウ酒の官能評価の結果、品温30℃では硫化臭が感じられたことから評価が低く、15℃がより評価が高い傾向にあった。6種の試作結果から、最適な濃縮果汁とストレート果汁の混合比を導き出すことができた。

既存貴腐ワインの平均価格は約7,000円（720ml）と高価であるが、本試作品が製品化された場合は低価格での販売が可能である。



今後の展望

弊社は、グループ会社の(有)エムケイヴィンヤードにて収穫された原料以外にも、地域生産者の県産スチューベンを用い、ワインを製造してきた実績がある。スチューベン生産者法人と連携して実施した事業は、(地独)青森県産業技術センターの「あおり農商工連携ファンド」に採択されたものでもある。このように当社は、国の施策として推奨している「農商工連携」にも積極的に取り組んでおり、また、ブドウ以外にもリンゴ果汁を使用した「アップルワイン」「アップルスパークリングワイン」を開発・製造・販売し、地域産業資源活用事業の認定も受けている。しかしながら、品質管理等の問題もあり、全てのニーズに対応できない状況にあったが、本事業により、この課題が解決された。

弊社が立地する下北地域には多くの遊休地があり、ブドウやベリー類等、果実の生産が拡大する可能性がある。果実の生産において生食用に供されるもののほか、高付加価値化や規格外品の有効利用のため、ワイン以外の加工ニーズも今後、一層拡大が見込まれる。本事業にて高品質なワインの製造体制が構築されたことにより、生産の拡大や雇用の増加にも繋がり、地域経済へ貢献できるものと考えている。

また、2020年に予定されている東京オリンピックの開催など、県外や海外への販売エリア拡大や土産等による需要の増加が期待でき、さらには、「和食」がユネスコの「無形文化遺産」に登録されたことにより、世界的に注目を集める機会となったことから、将来的には「和食に合うワイン」を開発し、海外展開も視野に入れていく。