

県産ヤマブドウによるワインの試作

— 県工業技術センターとの共同研究により開発 —

1 研究のねらい

ヤマブドウを原料とした地域特産品の創出に寄与するため、工業技術センターと共同で商品開発を進めている。今回、林業技術センターに植栽しているヤマブドウ優良候補系統の収穫果実を原料として、「ヤマブドウワイン」を試作品として醸造した。



写真 醸造したヤマブドウワイン

2 研究方法と結果

原料として林業技術センターに植栽している多収性系統の「衣川」「川井1」「川井4」を供試した。

10月に収穫したヤマブドウ果実を除梗、破碎後、酵母EC1118を使用し、20℃で発酵させた。発酵4日目に糖度22度まで結晶ブドウ糖で補糖した。発酵終了10日後に取り引きし、孔径3μmのフィルターでろ過した。

醸造されたヤマブドウワインは、ヤマブドウ特有の黒紫色に仕上がり、表-1のとおりアルコール度数12度前後となった。また、還元糖は「衣川」「川井1」が2.78、「川井4」が0.56と系統により多少の差を生じ、エキス分や酒石酸等その他の成分も同様の傾向がみられた。



写真 原料のヤマブドウ（優良候補系統）

3 成果の活用

今後は新商品開発に向けて、原料や酵母等の改良を行い、醸造の最適条件の解明を行う予定である。さらにジュースについても試験を進めていく予定である。

表-1 ヤマブドウワインの一般成分

系統名 (産地名)	アルコール (%)	還元糖 (g/100ml)	エキス分 (g/100ml)	pH	酒石酸 (g-酒石酸/100ml)
衣川	12.4	2.78	4.12	2.94	1.51
川井1	11.4	2.78	7.48	3.31	1.58
川井4	12.1	0.56	4.04	3.17	1.28

(共同研究者 工業技術センター 技 師 平野 高広)
(担 当 特 用 林 産 部 専 門 研 究 員 泉 憲 裕)

連絡先	028-3623 岩手県紫波郡矢巾町大字煙山第三地割字清水560-11 岩手県林業技術センター ホームページアドレス	TEL 019-697-1536 FAX 019-697-1410 http://www.pref.iwate.jp/~hp1017/
-----	--	---