

ヤマブドウの成分分析及び新商品開発に関する研究  
(中間評価)

質問

回答

C委員	普通のワインに比べヤマブドウの酸度、pHはどうですか。	ヤマブドウは酸度が高く pHは低いです。普通のブドウは3.5位ですがヤマブドウは3.0程度です。
E委員	MCの効果、ボジョレーの香りはヤマブドウワインにプラスになるかわからない。普通に発酵させたほうが落ち着くのではないですか。	そうかも知れません。
C委員	原料は高いのですか。	今年は1キロ400円程度で他のブドウの倍はします。
E委員	キャンベルで100から150円、ワイン用品種で200円です。	
C委員	キャンベルと混ぜればいいのではないですか。	葛巻で実際に行っています。ただし、今後増産となるので、試験としては100%で行うつもりです。
	ワインだけが目標ですか。	ワインを極めてから、他のバリエーションに手を付ける予定です。
B委員	試験するヤマブドウの品種はどれくらいありますか。	7種類あります。
F委員	生産量はどうなっているのですか。生産量に合わせて出荷しているようでは今後作付け面積を増やさないといけないのではないですか。	昨年は200トンで作付け面積は16年度位から増加する予定です。
B委員	ヤマブドウとワイン用ブドウの交配は行われているのですか。	ヤマソービニオンなどの例があります。ヤマブドウの風味を残しながら味を良くする目的です。
G委員	健康イメージで売れる商品なので機能性を明らかにしていかなければいけないと思います。	次の事業で検討していきます。
E委員	ヤマブドウの収穫期はいつですか。	普通のブドウと一緒にです。
F委員	健康イメージで行くのであれば100%ストレートでおいしいものを作らなければいけないと思います。	そう思います。
	ヤマブドウは平地でも作れるのですか。	平地でも作付けできます。実際には中山間地域が多いです。