

ヤマブドウの成分分析及び新商品開発に関する研究」
(事後評価)

質問・意見

回答

B委員	原料ヤマブドウの収穫量が数十トンレベルということは、市場化した場合問題はないのですか？ また、普通のワイン用のぶどうと比べるとどの程度の量なのですか？	現在は200トン程度の生産です。数十トンというのは今後増産する分として示しました。その増産分で新製品を開発したいと考えております。普通のワインと比べると生産量は数%程度です。
	年ごとの収穫量のばらつきが気になりますがどうなのですか？	在来系の涼実紫4,5号は滝沢産で、霜にあたり減産となりました。霜対策が必要と考えます。
	実用化するのには2号で、今後収量が上がれば問題ないということですか？	そのとおりです。
	バラの香りの酵母は、従来酵母と同様に使えるのですか？	IFOから選択したので問題ありません。
	香りの安定性に問題はないですか？	実際にバラの香りがするほど強いものではなく、安定性は問題ありません。基調香として落ち着いた香りにする効果があると考えています。
	原料価格はどの程度ですか？ また製品化したとき、従来のワインと比べ問題はありますか？	現在の原料価格は400円/kgでワイン1本3,000円程度です。増産により200~300円になれば、1本2,000円~2,500円で販売できると思います。
D委員	原汁はpH3.2以下と思うのですが、マロラティック発酵ができる程度になれば飲みやすいワインができると思います。	昨年MC法を15で行って効果が弱かったので、今年は30弱で2週間行ったところpH0.4程度上昇しました。昨年はpH3.0だったのでこの程度なら対応できますが、今年は冷夏の影響かpHが2.6だったため、炭酸カルシウムによる除酸が必要かもしれません。普段の年ならMC法で対応可能です。
F委員	今まではこれらの品種を混ぜて使っていたのですか？	今までは品種という考えもありませんでした。
	収穫量の問題は、苗木を頒布していけば増えるということですか？	現栽培地の収穫量も増えますし、新しくつくるところもできると思います。
	試作品のメーカーさんの評価は従来品に比べどうなのですか？	甘めとのこと。酸っぱいのが欲しいが、涼実紫2号であれば使えるということです。
E委員	甘みがブドウに近づけばいいとはかぎらないと思います。	従来品種は従来品種として、新しいバリエーションのひとつとしていいと思います。
	ヤマブドウは震え上がる程酸っぱいというイメージがあります。甘みがある方が体にいいと言われていますが。	年配の方はヤマブドウの酸っぱいイメージがあるが、若い方は食べたことがない人が多いので甘めの方がよいと思います。
	機能性を強調してはいかがですか？	後で報告するテーマ(バイオテクノロジーによる食品機能性解明と加工技術開発)の担当研究員が継続して研究しております。
F委員	岩手で栽培適性があるのですか？	林業研究センターでは全県で栽培可としていますが、県内十数カ所で試験栽培を行っているのでデータがより明らかになると思います。
B委員	ブルーベリーとの組み合わせはいかがですか？	いろいろ検討しております。
G委員	青臭い香りが問題と思うので、時間をかけてこれを検討しヤマブドウの酸を生かした商品を開発していくべきだと思います。	できるだけデータをとり、皆さんへ提供できるようにしたいです。
A委員	いままでにない岩手らしいものを出したいのだろうが、若い女性には健康食品と思われるので、売りとなる点が必要だと思います。	鉄分が多いなどの機能性と併せて、なじみやすい味をアピールしていきたいと考えております。