

令和7年3月4日 (R6-016)

地方独立行政法人 岩手県工業技術センター

令和6年度優良研究・指導業績表彰を受賞しました。

(地独) 岩手県工業技術センター (理事長 熊谷 泰樹) 醸造技術部 部長 平野 高広が「**令和6年度優良研究・指導業績表彰**」を受賞しました。この賞は、**食品関係産業の発展に大きく寄与した、又はすると考えられる優れた研究・技術成果及び指導実績**に対し、**全国食品関係試験研究場所長会**から授与されるものです。

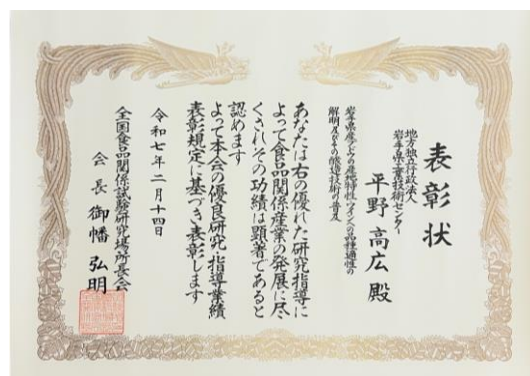
長年にわたり様々な品種・産地の県産ブドウを用いたワインの試験醸造等により、その醸造適性評価や産地特性を解明し、県内産地への新ブドウ品種アルモノワールやモンドブリエの普及・新商品化に貢献しました。また、ワイン醸造技術研修による県内ワイン・シードルメーカー12社の起業化支援に取り組むとともに、岩手ワイン試飲求評会や東京でのPRイベントの開催により、県産ワインの品質向上・普及に貢献しました。

これらの取り組みにより県内ワイン振興へ貢献した功績が認められ受賞となりました。

受賞名	令和6年度優良研究・指導業績表彰
業績題目	岩手県産ブドウの産地特性・ワインへの品種適性の解明及びその醸造技術の普及
受賞者	平野 高広 (ひらの たかひろ) (地方独立行政法人岩手県工業技術センター)
表彰日	日 時：令和7年2月14日 (金) 会 場：つくば国際会議場

成果の概要

県産ブドウ新系統や県内初導入のブドウ品種等を原料にワインを試作し、成分分析・官能評価にて醸造適性や産地特性を評価した。結果、次のことを明らかにした。①アルモノワールやモンドブリエなどは高い醸造適性を持ち産地によって香味等が異なる、②県北沿岸産ヤマブドウワインは系統によって色香味など特性が異なる、③沿岸被災地の陸前高田市産リースリング・リオン、アルバリーニョ等は高い醸造適性を持つ、④県産ヤマブドウワインの特徴香気成分は煮リンゴ様の甘い香りであるダマセノンである、⑤県産ワインに適したマロラクティック発酵乳酸菌及びその特性、⑥マスカット・ベリーA ブドウ・ワインの岩手県での特性：全国と比べて赤色が濃く酸が多く特徴香気成分の一つであるフラネオールが多い、さらに、⑦県内起業予定者へのワイン醸造研修による12社の起業化支援、岩手ワイン試飲求評会や東京でのPRイベントの開催にて、県産ワインの品質向上・普及に貢献した。



この内容へのお問い合わせ先
担当：醸造技術部 平野 高広