

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	南伊豆産 海底熟成ワインのフレーバー特性の解析と、マッピングによるおいしさの見える化				
研究組織	代 表 者	所属・職名	静岡県立大学 食品栄養科学部 ・助教	氏名	寺田 祐子
	研究分担者	所属・職名	静岡県立大学 食品栄養科学部 ・准教授	氏名	伊藤 圭祐
		所属・職名	株式会社マックス・取締役	氏名	及川 摩利
		所属・職名	静岡県工業技術研究所 ・上席研究員	氏名	松野 正幸
		所属・職名	株式会社マツキヤ ・オーナー兼ソムリエ	氏名	池田 ひろ美
	発 表 者	所属・職名	静岡県立大学 食品栄養科学部 ・助教	氏名	寺田 祐子

講演題目
南伊豆産 海底熟成ワインのフレーバー特性の解析と、マッピングによるおいしさの見える化
研究の目的、成果及び今後の展望
【背景、目的】 ヒリゾ浜は、静岡県南伊豆町に位置し、高い水温と透明度を特徴とする。南伊豆町では、ヒリゾ浜の海底で熟成させたワインが生産され、海底熟成ワインとして販売されている。南伊豆産 海底熟成ワインは、静岡の美しい海と神秘的なイメージを売りとして、県の新たな特産品として注目を集めている。しかし、海底熟成に関する科学的な知見が乏しいために、しばしば懐疑的なイメージを持たれることが課題である。本研究では、南伊豆産 海底熟成ワインの差別化を目指して、フレーバー特性の解析と、マッピングによるおいしさの見える化を目的とした。 【方法、成果、今後の展望】 ワインおよびワインモデル溶液（エタノールと有機酸を混合）を、南伊豆の海底熟成庫と、学内の地上ワイン保管庫に分けて、6ヶ月間保管した。それらを令和6年5月に引き揚げ、解析サンプルとした。 GC-MSを用いた香気成分分析の結果、海底熟成サンプルには地上保管サンプルと比較して、フルーティな甘い香り成分である化合物X（論文発表等の事情により詳細の公開を控える）が、20倍の濃度で含まれることが明らかとなった。続いて、官能的な特徴を解析するため、3点比較法による官能評価を実施した。その結果、被験者全員が海底熟成サンプルと地上保管サンプルの香りの違いを識別できた。海底熟成サンプルは地上保管サンプルに比べて、甘い香りが強いとのコメントが被験者から得られ、このフレーバー特性に化合物Xが寄与することが考えられた。 最後に、GC-MS分析における香気成分プロファイルをもとに、海底熟成サンプルと地上保管サンプルについてフレーバーマップを作成した。解析の結果、海底熟成サンプルは cream、nut、fruit、sweet、honey のフレーバーを特徴とすることが明らかとなった。このフレーバー特性には、化合物Xが寄与するものと考察された。 本研究は南伊豆産 海底熟成ワインのフレーバー特性を明らかとし、その差別化に貢献するものである。