

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

研 究 テーマ	静岡の山×海が生み出した「海底熟成ウイスキー」のフレーバー解析				
研究組織	代 表 者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	寺田 祐子
	研究協力者	所属・職名	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	株式会社マツキヤ・オーナー	氏名	池田 ひろ美
		所属・職名	十山株式会社・総務部	氏名	道野 仁
	発 表 者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	寺田 祐子

講演題目
静岡の山×海が生み出した「海底熟成ウイスキー」のフレーバー解析
研究の目的、成果及び今後の展望
2010 年にヨーロッパのバルト海で、沈没船から 170 年前のワイン 168 本が発見された（PNAS 2015）。引き揚げられたワインは、おいしく飲めることが明らかとなり、一本あたり 400 万円で落札された。このニュースは世界的に大きな注目を集め、以降、ワインやウイスキーなどの酒類を、海底で熟成させる取り組みが世界各地で進められている。 株式会社マックスは南伊豆町のダイビング企業である。伊豆の美しい海に、酒類を半年間沈めることで、海底熟成酒を製造している。十山株式会社（静岡市葵区）は、県内の南アルプス山岳地帯を保有し、木材の加工を行っている。十山株式会社は 2020 年に、標高 1200 m の山岳地帯に蒸留所を設置し、南アルプスの豊かな湧水を活かして、ウイスキーの製造を行っている。 申請者、十山株式会社、株式会社マックスは、静岡の山と海のコラボレーションにより、独自の県特産品を生み出そうと考え、南アルプスで製造したウイスキーを、伊豆の海に沈め、海底熟成ウイスキーを作製する試みを R6 年から開始した。 本研究では、その海底熟成ウイスキーの差別化を目指して、フレーバー特性を解析することを目的とした。 1) バーテンダーによる海底熟成ウイスキーの官能評価 バーテンダー8名を被験者とし、海底熟成品と地上保管品におけるウイスキーの香り、味の違いを、3点比較法により解析した。海底熟成品と地上保管品に、フレーバーの有意な差は認められなかった。 2) 海底熟成ウイスキーのGC-MS分析 GC-MS分析により、海底熟成品と地上保管品におけるフレーバー成分の違いを比較した。解析の結果、海底熟成品と地上保管品において、フレーバー成分に有意な違いは見られなかった。 今後は、海底熟成させるウイスキーの種類や、熟成の期間を検討していく計画である。