

【成長戦略課題】

山梨県産甲州ワインの香気成分の特徴解析に関する研究(R7~9) 産業技術センター

目的

県産甲州ワインの香りの特徴把握と要因解析によるワイン産業の競争力強化

背景

- 山梨県**ワイン酒造組合**からの要望
「ブドウ品種「甲州」を原料とする県産甲州ワインの香気成分を分析し、**県産甲州ワインの特徴解析を行ってほしい**」
- ワインに含まれる香気成分は極微量のため、これまで分析が困難であったが、分析方法の改善や最新の機器の導入により、**分析体制が整備**された



研究内容

共同研究者(予定)：山梨県ワイン酒造組合

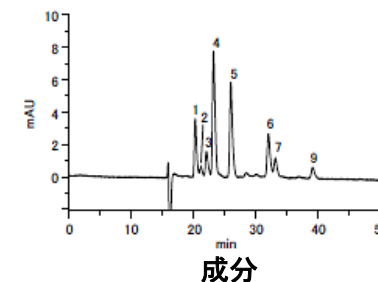
- 甲州ワインに含まれる微量な**香気成分の分析**
- 甲州ワインの香気の特徴や傾向の**把握**
- 香気成分に**影響を与える要因の解析**
→原料、製造方法、熟成等がワイン品質に及ぼす影響の解明

【新規性】様々な甲州ワインを網羅的に分析するのは初の試み

液体クロマトグラフ質量分析計 (R5整備)



測定結果イメージ



期待される効果

- ◆ ワインの香気成分に影響する要因の解析
→ 将来的には香気成分の増強など県産甲州ワインの**品質向上**へ
- ◆ 競争が激化する**他県産地との差別化**
- ◆ 県内**ワイン産業の競争力強化とブランド力向上**

甲州ワインの現況

R4年度「甲州」ワインの出荷本数と出荷額

山梨県の「甲州」 ぶどう受入数量(t)	「甲州」ワイン製成量 (720 mL/本で試算)	出荷金額 の推計
3,575	347万本	80億円