

# ワイン醸造に関する支援の紹介

食品技術部門

現在、長野県においては、山間部の冷涼な気候を利用したワイン用ぶどうの栽培が盛んに行われており、今後、新規参入ワイナリーの増加が期待されていることから、長野県は、平成 25 年度 3 月に「信州ワインバレー構想」を策定し、ワイン産業に関する施策を展開しています。

工業技術総合センターでは、昨年度から同構想に基づき、「NAGANO WINE 醸造技術支援事業」としてワイン醸造に関する支援を行っていますので、その内容をご紹介します。

## ■ 醸造技術向上セミナーの開催

本セミナーでは、ワイナリー技術者を対象としたワイン醸造に関する最新の技術情報や先進地における取組みを学び、醸造技術のステップアップを図ります。昨年度は、酒類総合研究所より後藤奈美氏を講師としてお招きし、赤ワインの色素とタンニンについて、ご講演をいただきました。

本年度も外部から講師をお招きし、ご講演をいただく予定です。



醸造技術向上セミナー

## ■ 技術顧問によるアドバイス

当センターでは、元山梨大学教授の飯村 穰氏を技術顧問として迎え、ワイン醸造に関する相談支援を実施しています。その一環として、今年度の5月末から7月末にかけて全10回にわたる初級者向けのワイン醸造セミナーを企画したところ、県農政部園芸畜産課が運営するワイン生産アカデミーの修了生を中心としたワイナリーの設立を目指す18名の方々から申込みがありました。

セミナーの開催に際しては、飯村先生のご協力をいただいて、ワイン醸造全般を概説したテキストを作製し、セミナー参加者に配布を行いました。セミナーを受講された方々からは、好評をいただいております。

## ■ ぶどう及びワインの分析に関する支援

ワインの醸造を行う上では、原料用ぶどうやワインの成分分析は必要不可欠です。一般に果実の品質管理のために行う分析の項目として、糖度(brix)や酸度が知られていますが、ワインを醸造する上では、比重、フォルモール窒素及び亜硫酸などの項目についても分析を行う必要がある他、酒税法上の記帳義務にあたる成分値についても分析を行う必要があります。

これらの分析項目については、国税庁から所定分析法という公定法が公表されていますが、馴染みのない方にとっては分かりづらい内容かもしれません。当センターでは、そのような方々を対象とした技術支援も行っております。また、依頼試験や機器貸付といった制度もございますので、お気軽にご相談ください。

## ■ 醸造設備について

しあわせ信州食品開発センターの整備に合わせて、ワインの製造設備を導入しました。今年度から、清酒に加え、ワインの試験醸造も行う予定です。設備に関する詳しい情報はホームページをご覧ください。

(<http://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/shokuhinkaihatsucgaiyo.html>)

## ■ おわりに

長野県では、今後も新規参入ワイナリーの増加が見込まれています。このような動きにしっかりと対応しながら、長野県産ワインの更なるブランド化に向けて、ワイン醸造に関する支援を行っていきたいと思います。

工業技術総合センター 食品技術部門  
食品バイオ部 高橋 祐樹  
TEL 026-227-3132 FAX 026-227-3130  
E-mail : shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp