

とやま

食研だより

2026 No.62

令和8年7月27日

発行／富山県農林水産総合技術センター食品研究所



富山のワイン

©(公社)とやま観光推進機構

目次

◎巻頭言 2

- ・ 食品業界の皆様方とともに
進歩したい

◎研究紹介 3

- ・ 県内産ブドウを用いたワインの
試験醸造

◎お知らせ 4

- ・ 人事異動
- ・ 職員紹介
- ・ 転入者挨拶

食品業界の皆様方とともに進歩したい

食品研究所長 横井 健二

昨年度より引き続き、食品研究所長を務めさせて頂いております、横井健二です。本県食品業界の皆様には、日頃より当所の試験研究や技術相談等の業務にご理解、ご支援いただき、厚くお礼申し上げます。現代の食品産業を取り巻く環境は、かつて経験したことのないスピードで変化していると感じています。暑い夏に代表される異常気象による慢性的な原材料費高騰、海水温上昇による魚種の変化、水揚量の減少、世界的な物価高や人手不足といった構造的な課題。このような状況下、公設研究機関として食品研究所は、昭和58年の開所から43年目を迎えようとしています。この間、食品に関する技術相談への対応、食品栄養成分等の依頼検査業務、新商品開発へ向けた試験研究の実施等に取り組んでまいりました。前述のように情勢厳しい折ですが、これまでと変わらない立位置で、食品産業に携わる皆様のお役に立てるよう努めたいと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

さて、本年度着手する課題を中心に、研究課題をご紹介します。まず、「富山湾産養殖昆布の品質特性の解明と加工品の開発」です。富山県は、昆布の消費量の多い県として知られ、昆布メ刺身や昆布巻き蒲鉾など、県民の皆様ならお馴染みの食べ物にも多く使われます。昆布の主産地は北海道ですが、平成元年には3万3千トンあった北海道産昆布の生産量が、令和6年には8千5百トンまで減っており、国産昆布が「入手できない」状況となってきています。原因は「温暖化」や「漁業者の減少」等が大きいとされています。「富山で昆布を養殖せねばならない」状況となっておりますが、富山で養殖できる昆布

の「質」が、北海道産と異なるため、加工適性を調査し加工法を開発する内容となっています。また、今年度から着手するもう一つの課題、「微生物を用いた新規酒粕発酵食品の開発」についても、異常気象が関係しています。日本酒は、世界的に見ても注目されているのは言うまでもないと思うのですが、暑い夏により酒米が硬くなって米が溶けにくくなり、ますます増える酒粕が問題となっています。酒粕は、実は「栄養豊富な食材」として魅力的な素材であり、これを発酵によりまろやかにして食材として付加価値をつけ、加工食品やレストランなどでの利用に結び付ける研究を行います。酒造業界のみならず、その周辺の食品業界も含めて良い流れが出来れば、と考え取り組みます。

最近の社会情勢や気候変動も織り込んだ研究課題にはなったかなと思いますが、もちろん県内の食品産業には、まだまだ多くの問題が、いろんな分野にあると思います。我々も人員や設備は限られますが、出来るだけ多くの業界の皆様方に貢献しなければ、という思いだけはありますので、もしお困りごと、ご相談などございましたら、遠慮なくご相談ください。昨年の巻頭言でも申し上げたのですが、「経験が人を育てる」、つまり皆様方からのご相談を受けて解決に向けて取り組む、この経験の蓄積が何物にも代えがたい、研究所の財産となっていくと信じています。そういう意味では、我々と県内業界の皆様方は、「ともに進歩していく」のが理想的な形なのかと思っています。今後とも、どうぞよろしくお願い申し上げます。

県内産ブドウを用いたワインの試験醸造

1. はじめに

国内では日本産ブドウ100%の「日本ワイン」人気の高まりを受け、小規模醸造所の新規参入が続いています。ワイナリー数は直近の10年間で倍以上に増加し、2024年時点では約500軒に達していると言われています。本県でもこの流れを受け氷見市、南砺市や魚津市で新たにワイナリーが誕生するなど、ワインや原料ブドウの生産が年々増加しています。そこで、本県で栽培・収穫された醸造用ブドウを用いて小規模な試験醸造を行い、その品質評価を行いましたので紹介します。

2. ワインの小規模醸造方法

本県の果樹研究センター（魚津市）で栽培・収穫された2023年産および2024年産の醸造用ブドウ果実を冷凍保存し、それぞれ翌年時に試験に供しました。供試ブドウ品種は黒ブドウが10種、白ブドウが9種の計19品種としました。ワイン醸造方法は製造条件を統一するため、全品種をそれぞれ果皮及び種子を含んだままアルコール発酵させ、黒ブドウからは赤ワイン、白ブドウからはオレンジワインを醸造しました。

3. 味覚センサーを用いた味の評価

味覚センサーは食品やその原料等の味を酸味や塩味等の基本味に定量化する装置です。ワインへの活用では主に「酸味」「複雑さ」「渋味」「ボディー感」「渋味の余韻」の五味について測定を行います。本試験で醸造した製成ワインについて、2023年産のメルローを基準にして味覚センサー（insent製TS-5000Z）測定を行い、その測定値について比較検討を行いました。フランスのボルドー地方で赤ワインの製造

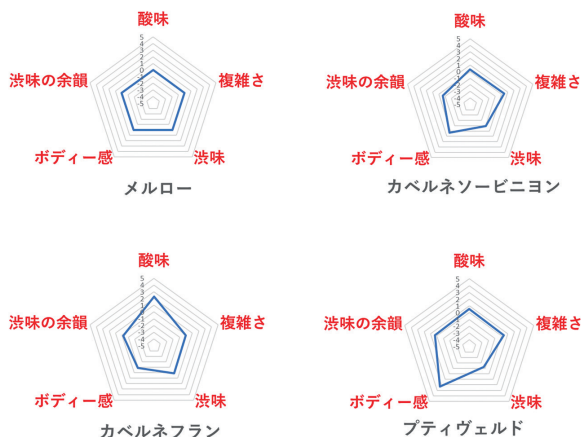


図1 製成ワイン（2023年産ブドウ）の味覚センサー測定結果

に広く用いられる黒ブドウ品種（カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロー、プティヴェルド）について2023年産の測定結果を図1に示しました。基準のメルローと比較してカベルネソーヴィニヨンとプティヴェルドはボディー感が強く、逆にカベルネフランではボディー感が弱いという結果が得られました。また、ブドウの生産年の違いによる味覚測定結果の変動を二次元散布図として図2に示しました。「複雑さ」と「ボディー感」の組み合わせを表現したのですが、白ブドウの図において、2023年産と比べ2024年産の方が「複雑さ」が小さくなる一方で「ボディー感」が強くなる傾向がみられました。

4. 製成ワインの官能評価

製成ワインの「色」「香り」「味」の3項目についてそれぞれ3段階評価による官能試験を行いました。その結果、総合点数が一番高かったのは2023年産ではサンセミヨン、プティヴェルドおよびブラッククイーン、2024年産ではモンドブリエ、ピノブランおよびメルローでした。また、味覚センサー測定結果との対比では「複雑さ」や「ボディー感」が大きいものが官能試験で高い評価を得る傾向がみられました。

加藤 肇一（食品化学課 上席専門員）

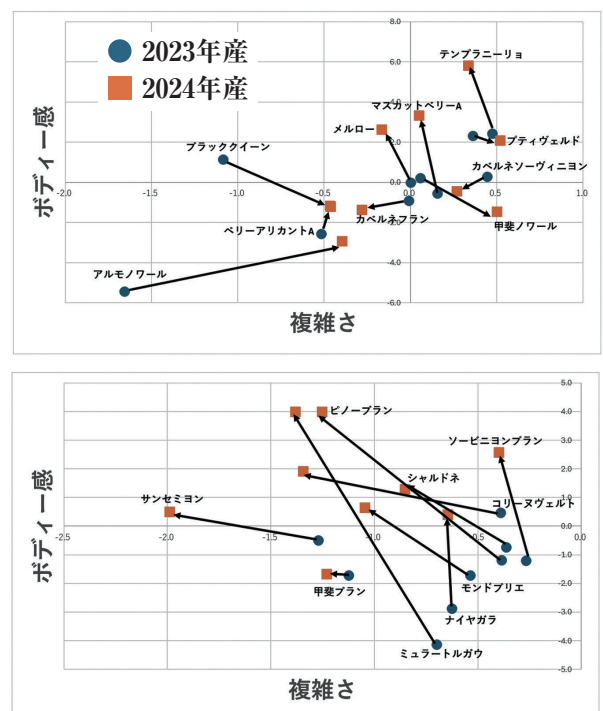


図2 製成ワインの味覚二次元散布図（上図：黒ブドウ、下図：白ブドウ）

お知らせ

●人事異動

(令和8年4月1日)

氏 名	新 所 属	旧 所 属
[退職] (令和8年3月31日) 原 田 恭 行	—	食品加工課長
[転入] 梶 川 芽 生	食品加工課 主任研究員	農業技術課
野 尻 真 優	食品化学課 研究員	農業研究所
[異動] 寺 島 晃 也	食品加工課長	食品加工課 副主幹研究員

●転入者挨拶

食品加工課 梶川 芽生

4月に農業技術課から異動し、食品加工課に配属となりました。前所属では、肥料生産・販売に関する届出等の業務を担当しておりました。試験研究機関への配属や食品を主に扱う業務は初めてであり、これまで担当していた業務とは全く内容が異なりますが、学生時代には栄養学や食品化学について学んでいたため、学生時代に学んだことを業務に生かすことができると思います。不慣れな点も多くご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、県民の皆さんの課題解決のお力になれるよう、業務に取り組みたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

●職員紹介

(令和8年4月1日現在)

職 名	氏 名	担 当
所 長	横 井 健 二	研究所総括
食品化学課		
課 長	鍋島 裕佳子	食品化学課総括・農産加工
上 席 専 門 員	加 藤 肇 一	海洋深層水利用技術
主 任 研 究 員	藤本 龍太郎	微生物・酵素利用技術
研 究 員	野 地 秀 和	醸造・発酵食品製造技術
研 究 員	野 尻 真 優	栄養、品質
食品加工課		
課 長	寺 島 晃 也	食品加工課総括・畜産加工
副主幹研究員	鹿 島 真 樹	農産加工
主 任 研 究 員	大 津 創	水産加工
主 任 研 究 員	梶 川 芽 生	農産加工

食品化学課 野尻 真優

4月に農業研究所から異動し、食品化学課に配属となりました。学生時代は大豆の栽培について研究しており、農業研究所では米の食味特性評価や米粉用品種の栽培・加工適性評価を担当しておりました。これまでは主に生産面から農業に関わり、農業者を支援する立場でしたが、米粉関連業務に携わった経験から、農産物と消費者を繋ぎ、豊かな生活を支えている食品産業の重要性も感じております。これから食品研究所の一員として、食を通して富山県に貢献できるように知識や経験を広げていきたいと思っております。ご指導のほどよろしくお願いいたします。

編集・発行 富山県農林水産総合技術センター
食品研究所
〒939-8153 富山市吉岡360
TEL076-429-5400 FAX076-429-4908
URL <http://taffrc.pref.toyama.jp/nsgc/shokuhin/>