

## すだちワインの開発

すだちはカボスと混同されることがありますが、両者の違いは大きさで、すだちはカボスの半分以下です。すだちはユズの近縁種です。すだちの用途は、料理の横に添えるか、搾汁してすだち酢とするかに限られていました。このため需要の拡大を目指し、新規な利用方法の開発を試みました。徳島県立工業技術センターでは、地場特産品であるすだちを果実酒の原料とするための研究を行い、すだちワインを開発したので、その概要を紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. 果実酒の代表であるワインの原料のブドウとすだちの成分組成を比べると、有機酸の組成が全く異なることと糖質の割合がすだちの方が格段に低いことが分かりました。このために糖を添加する必要性がありました。
2. すだちの特徴を活かしたワインの製造を目指したことから、すだち果実を外果皮ごと搾汁した搾汁液を原料とすることを考えました。これを常法に従って発酵させたところ十分に発酵しません。窒素成分が欠乏している可能性を考えて酵母エキスを加えましたが、発酵は改善されませんでした。
3. 外果皮を除いてからすだちを搾汁すると、順調に発酵し、すだちワイン（写真）を製造することができました。外果皮ごと搾汁した搾汁液では発酵が進まない理由を調べたところ、外果皮には酵母の増殖を阻害する揮発成分が存在することが分かりました。



写真 開発したすだちワイン

新鮮なすだちの外果皮から抽出した物質を濾紙に付けると、酵母に対し増殖阻効果を示した

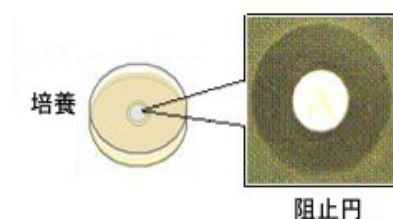


図 発酵阻害物質の検索

### ☆ 活用面での留意点

1. 開発後税法に変更があり、開発したすだちワインのように本来の果汁の糖濃度を超える糖を添加した製品は、果実酒とは呼ばず、甘味果実酒という表示が必要となりました。
2. すだち果実にかかわらず、柑橘類を外果皮ごと搾汁した搾汁液を原料としても、発酵妨害物質を除去すれば、果実酒を製造できる可能性があります。
3. 詳細については、徳島県工業技術センター食品・応用生物担当(TEL: 088-669-4711 : 代表)にお問い合わせください。  
(食総研アドバイザー 柳本正勝)