

岩手県産ブドウを原料としたワインの産地特性の解明

近年、果実の高付加価値化として国産ブドウを原料とする日本ワインが注目されています。岩手県は冷涼な地域ですが、醸造用ブドウ生産量及び日本ワイン製成量は全国5～6位と比較的多く、ワイナリーは令和7年現在で19社まで増えました。全国的にもワイナリーは増えており、地理的表示（GI）など産地特性を反映させたワインの差別化・高付加価値化が重要になっています。そこで、醸造用ブドウ新品種のアルモノワールとモンドブリエの岩手県内における醸造適性及び産地特性を調べました。また、日本を代表する醸造用ブドウ品種マスカット・ベリーAについて、全国11産地（うち岩手県内3産地）の果実を用いてワインを試作し、比較することで岩手県産ワインの特性を明らかにしました。

☆ 技術の概要

1. 岩手県産アルモノワール及びモンドブリエの高い醸造適性と県内産地の特性を明らかにした結果（図）¹⁾、普及・商品化に繋がりました（写真）。
2. 試作したマスカット・ベリーAワインの成分等を主成分分析した結果、岩手県産は赤色が濃い、酸が多い、綿飴様の特徴香フラネオールが多い等の特性がありました。²⁾

北上市	花巻市	陸前高田市	北上市	花巻市
<ul style="list-style-type: none"> ・ベリー系の果実様の香り ・やや渋味 ・しっかりとした味 	<ul style="list-style-type: none"> ・少し緑の野菜様の香り ・味のバランスが良い 	<ul style="list-style-type: none"> ・やさしい香り ・軽やかで飲みやすい味 	<ul style="list-style-type: none"> ・花や果実様のおだやかな香り ・しっかりとした酸味 	<ul style="list-style-type: none"> ・ライチ様のはなやかな香り ・豊かな酸味 ・軽やかな味

図 ワイン特性、アルモノワール（左）、モンドブリエ（右）



写真

(有)神田葡萄園 アルモノワール 2022（左）

(株)紫波フルーツパーク モンドブリエ 2022（右）

☆ 活用面での留意点

1. 1) いわてワインヒルズ推進事業（岩手県）にて実施しました。
2) 独立行政法人酒類総合研究所及びキリンホールディングス株式会社との研究成果です（日本醸造協会誌、Vol.120、No.2、101-114（2025））。
2. 詳細については、岩手県工業技術センター醸造技術部（TEL：019-635-1115）にお問い合わせください。

（地方独立行政法人岩手県工業技術センター 平野 高広）