

[学会情報]

日本ブドウ・ワイン学会西日本地域研究会第17回の開催報告

中尾義則・山本裕貴

名城大学農学部

Reports on 17<sup>th</sup> Meeting of Western Division of ASEV Japan Chapter

Yoshinori NAKAO and Hiroki YAMAMOTO  
Meijo University

日時：2017年6月10日（土）

場所：京都大学農学部

報告1 フランスのモンペリエ SupAgro の Laurent Torregrosa 教授から「地球温暖化が進行する中でワイン産業を持続的に発展させるためのワイン用ブドウの遺伝資源の多様性の探索」についての報告がなされた。

まず、地球温暖化による気温上昇がブドウの生理におよぼす影響について説明があった。一つに、気温が高くなると収穫適期が早まり、気温が高い時期にブドウを収穫することになる。これはワイン用ブドウの品質低下につながる事が報告された。次に、地球温暖化は避けられない気象変動であり、気温ばかりではなく二酸化炭素濃度も加味しながら、今後この変動に適応したワイン用ブドウの品種改良の可能性について報告があった。ヨーロッパのみならず日本でもブドウ栽培上問題となる環境変化に対応すべく、ワイン用ブドウの育種と栽培の重要性を示すものであった。

報告2 山梨大学総合研究部附属ワイン科学研究センター久本雅嗣准教授による「ワインのアロマとオフフレーバーのテイスティング」に関する報告があった。ワインの評価法の一つとして色味と香りがある。まず、ワインの色調はアントシアニンを主体とするフラボノイド類とその他の物質により赤から紫系の色味が決定づけられていること、色調の変化は多様であるとの報告があった。次にアロマとオフフレーバーに関する報告があった。香気成分はワインを評価する重要な要素の一つである。品質評価には客観的な評価が必要となること、そのためにはよい香りと悪い香りを体感し、評価の基礎を身に着けることが重要である。ワインに含まれる香気成分の標品を実際に体験し、官能検査者自身の感覚を認識した上で品質評価に重要であるとの説明があった。参加型の講演ゆえか、学生の出席も多い講演だった。



Torregrosa 教授の講演



久本准教授の講演

報告 3 京都大学大学院農学研究科川崎訓昭特定助教による「仏モンペリエ SupAgro を拠点とした南フランスワインビジネスに関する交流実践」の報告があった。

現地でのプログラムの内容について、現地での活動の写真を交えての紹介であり、フランスモンペリエのワイン産業と、学生の現地での研修や交流の様子がわ

かりやすく紹介された。本プログラムは 10 日間余りのワインビジネスや生産地を知る興味深いプログラムが組まれている。京都大学が中心となり実施されているが、実施定員によっては他大学や外部機関からの同行も可能である。南フランスワインを知るために最適といえる。