



京都の食文化に合うワインを創る 「京都酵母と丹波ワインの出会い」

丹波ワイン株式会社

事業概要・成果

●当社は1979年にクロイ電機株式会社（京都市南区）の当時の社長黒井哲夫により「京都の食文化に合うワインを創る」という熱い想いを持って事業を開始しました。これまで、和食に合うワインを製造することで京都の食文化に貢献してきました。今回、「控えめながら料理に寄り添う、最初から最後まで楽しめるワイン」を実現するため、日本酒を製造するための酵母「京都酵母」を発酵に使用することを検討し、京都酵母「京の恋」を利用したワイン製造を実現しました。

開発のきっかけ

●近年、日本ワインは世界的に評価されていますが、一方で「海外産との違いや、京都ならではの魅力をどう表現するか」という壁に当たっていました。「丹波ワインだからこそできる挑戦はないか」と模索し、着目したのが、「酵母」だったわけです。親交のあった伏見の増田徳兵衛商店「月の桂」の増田会長に相談したところ、日本酒製造用に開発された「京都酵母」の存在を教えてくださいました。京都酵母でワインを仕込むなんて前例はありませんでしたが、

「料理に控えめに寄り添い、最初から最後まで楽しめるワイン」を作るための鍵はこれだ！と直感しました。



完成までの経過

●最初は手探りでした。まずは海外産のブドウ果汁で5種類の京都酵母を試し、発酵スピードや香りの違いから2種類に絞り込みました。そして日本固有品種の「甲州ブドウ」と合わせるというチャレンジを試みたところ、「京の恋」という酵母が驚くほど見事にマッチしました。甲州ブドウのポテンシャルと、京の恋ならではの華やかな香り、心地よい酸味が美しく調和し、まさに「和の食文化に寄り添う味わい」が完成しました。

産技研の支援内容

●京都酵母の醸造特性についての技術指導をいただくとともに、製品の評価をしていただきました。

今後の展望

●今後は発酵の環境管理をさらに高度化し、この素晴らしい味わいの「再現性」を高めていくことが目標です。産技研には技術的なアドバイスをいただきつつ、今後は京都の酒蔵さんとの協働など、京都ならではの新しいアイデアも一緒に形にしていけたら嬉しいです。

担当研究員から一言

京都酵母がつくり出す香味がワインとも相性が良いのか、私達にとっても未知数でした。しかし、小スケールでの発酵試験やブドウ品種の選定、日本酒醸造にならった低温発酵など、様々なことに挑戦いただき、京の恋の特徴が引き出されたワインができあがりました。京都ならではの、こだわったものづくりを、ぜひ一緒に進めてまいりましょう！。

（産業技術支援センター 次席研究員 田中 秀典）

丹波ワイン株式会社

京都府船井郡 京丹波町豊田千原 8 3
<https://www.tambawine.co.jp/>

