

清酒とワインの食品との組合せによる美味しさの違い

品質・評価研究部門 藤田 晃子

1. はじめに

お酒と食品の組合せには相性の善し悪しや、美味しさの違いがあることが経験的に知られています。しかし、その理由については科学的な研究が少なく、解明が望まれています。

チーズはワインだけでなく、清酒とも相性が良い食品です。「ワインと合わせると、チーズを食べた後の口中をさっぱりさせる」、「清酒と合わせると、チーズそのものの味がよくわかる」と言われています。チーズには、うま味成分であるアミノ酸が多く含まれること、熟成チーズのペプチドが持続性のあるコク味に寄与していることが知られています。そこで、チーズに清酒やワインを組み合わせた時のうま味の後味の感じ方の違いとその要因について調べました¹⁾。

本研究は日本酒造組合中央会との共同研究として実施しました。

2. うま味後味の測定

味の数値化が可能な味覚センサーを用いて、食品とお酒を組み合わせたときの味の変化を測定しました。味覚センサーを食品に浸した後、さらにお酒に浸すことで「食品を食べてからお酒を飲んだときの後味」を測定することができます(図1)。センサーをチーズや味噌の水溶液に浸した後、清酒または白ワインに浸したところ、清酒に浸したときの方が白ワインよりもうま味後味の値が高くなりました(図2)。このことは、清酒が白ワインよりも食品のうま味後味を強く残すことを示しています。チーズや味噌のうま味成分であるグルタミン酸の水溶液や、コク味成分であるペプチドを使用した調味料の水溶液を使用して同じ測定をした場合も、白ワインより清酒の方がうま味後味は強くなりました。

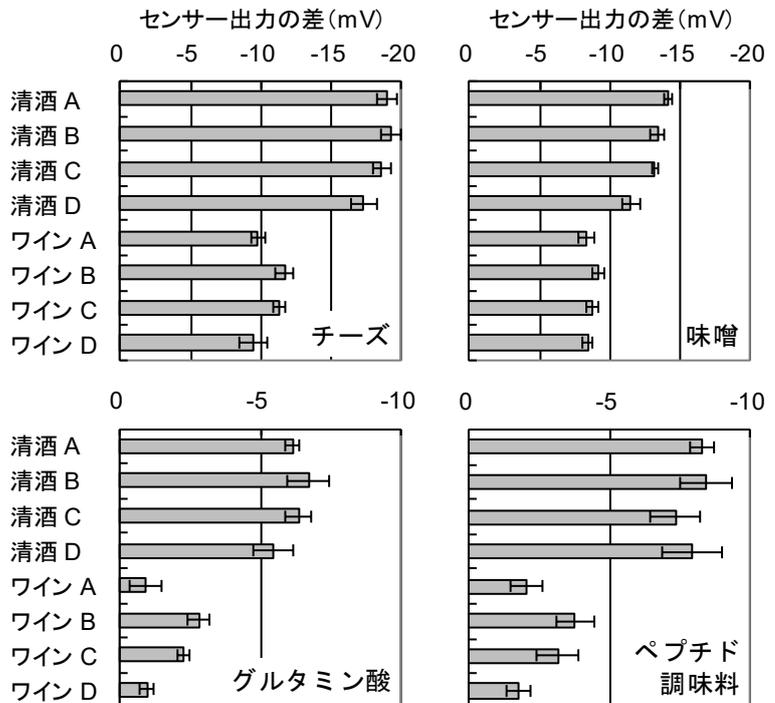
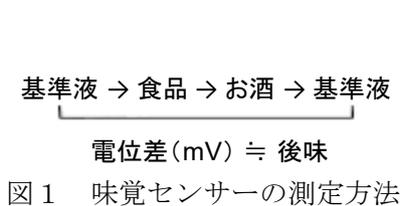


図2 味覚センサーによるうま味後味の測定結果

(グラフの棒が長いほど、うま味後味が強いことを示します。)

3. ワイン成分の影響

清酒がワインに比べて食品等のうま味を残す原因を調べるため、ワインに多く含まれる成分を清酒に添加し、食品等のうま味後味を測定して影響を調べました。その結果、清酒に酒石酸やリンゴ酸等の有機酸を添加すると、濃度が高いほどうま味後味の強度が低下しました（図3）。酒石酸やリンゴ酸を多く含むワインでは、チーズや味噌のようにアミノ酸やペプチドがうま味やコク味の主体となっている食品の味を洗い流しやすく、有機酸をワインほど多く含まない清酒では残りやすい可能性が示唆されました。

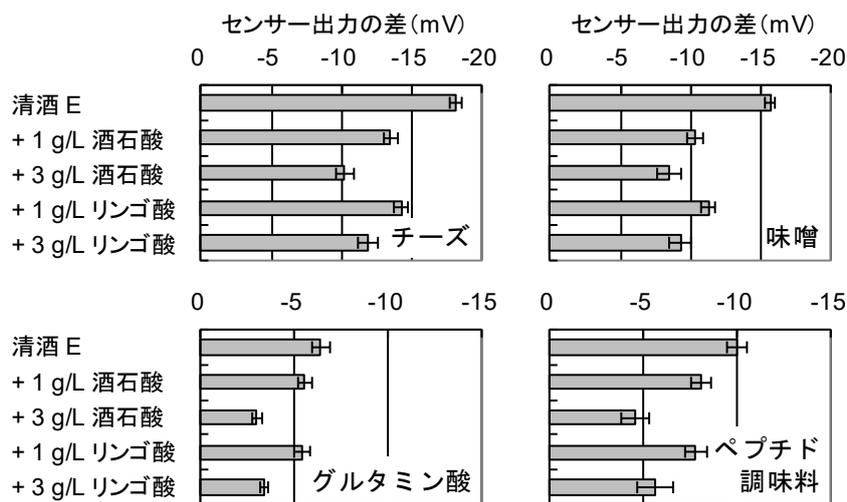


図3 有機酸を添加した清酒を食品と合わせたときのうま味後味の測定結果

4. うま味後味の官能評価

お酒の有機酸がチーズのうま味に及ぼす影響を調べるため、チーズを食べた後に清酒または酒石酸を添加した清酒を口に含む官能評価を行ったところ、酒石酸を添加していない方がうま味が残ると答えた人数が多くなりました（表1）。

表1 チーズ（3種）を食べた後に清酒を口に含む官能評価の結果

酒試料	うま味が残ると答えた人数	p値
清酒	68	0.04
清酒（酒石酸添加）	45	

5. おわりに

以上の結果から、ワインでは有機酸が口中のうま味を洗い流すため、「チーズを食べた後の口中をさっぱりさせ、食べ飽きしない」のに対し、有機酸を多く含まない清酒ではうま味残り、「チーズそのものの味がよくわかる」ことが裏付けられました。お酒と料理にはたくさんの組合せがあります。食事中にふと感じられる香味変化のサイエンスが分かると、飲み物や食事を選ぶ楽しみがより一層広がるのではないかと考えています。

6. 参考文献

- 1) 藤田ら, 醸協, 114, p522-529 (2019)