

豊平峡ダムの作業用トンネルを活用した貯蔵実験

2021. 6.17

「貯蔵したワインと日本茶葉」の官能試験を*2年ぶりに実施しました！

※ 昨年は新型コロナ対策のため中止



北海道開発局では、豊平峡ダムのトンネルを貯蔵施設として活用可能か検討するため、民間企業と連携し、ワイン・日本茶葉の貯蔵実験に取り組んでいます。

令和3年度は貯蔵状況一般公開および「5年及び6年貯蔵したワイン」と「5年貯蔵した日本茶葉」の官能試験を公開。貯蔵した日本茶の試飲会および貯蔵効果の検証も実施しました。



貯蔵実験場所

豊平峡ダム建設中に基礎地盤の改良などのために掘られた長さ約50mのトンネルです。

鑑定評価

八剣山ワイナリー

味わいは軽やかでエレガント。かどの取れた酸やタンニンとアルコールがまろやかに重なり合って上品で落ち着いた印象。とても良い熟成状態が続いていることに驚く。

藤野ワイナリー

熟成＝赤ワインと認識されることが多い中で、シャンパーニュスタイルのスパークリングワインにおいても、ダムトンネル内での貯蔵がワインのよい熟成に寄与する可能性が高いことが示された。

玉翠園

ダムトンネルにおける茶熟成実験に於いて、香りや滋味などは熟成によって美味しくなることが実証された。熟成の香気や滋味のうま味だけはブレンドなどでは作り上げることが出来ない要素なのでトンネル熟成の有効性は実証された。

さらなる保存を続けることによって、熟成の可能性が求められると評価をいただきました。

官能試験とは
人間の感覚（視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚）によって、製品の品質を判定します。人の好みなど、機械では判断できない場合などに用いられます。



外気に左右されず温度が約10℃・湿度が約100%と年中一定に保たれており、この環境がワインや日本茶葉の熟成に適するか効果検証の実験を実施しています。

■ワイン
(株) 八剣山さっぽろ地ワイン研究所
さっぽろ藤野ワイナリー株式会社

■日本茶葉
(株) 玉木商店 お茶の玉翠園

豊平川ダム統合管理事務所

〒005-0032 札幌市南区南32条西8丁目2-1

約5年の熟成ではあるが、外観審査の形状は変化無し。色沢は鮮緑色ではなくなり明度、緑色相が落ち艶が無くなっているが、本年産の新茶と比べて著しく低下したとはいえない。

香氣については、新茶には青葉アルコールに由来する爽快な若芽の香りがある一方、トンネル熟成茶は新鮮香は無くなったが、火香や長期熟成による芳醇な香りの香氣成分は残った。これが熟成香のような芳醇な独特な香りに置き換わった。

滋味はこの実験で一番重要な審査項目であるが、確実にまろやかでうまみを感じることができた。脱酸素（真空パック保存）状態の茶より青臭が減り、濃厚なうまみを感じられた。これは、一定の低温での熟成をかけることにより、茶に含まれる苦味、渋味成分のカフェインの味が弱まり甘み成分のテアニンの味が引き立つたためだと推察される。

5年間にわたる豊平峡リムトンネルにおける茶熟成実験に於いて、脱酸素でない保存の場合は茶の色沢や水色は多少悪くなるものの、香りや滋味などは熟成によって美味しくなることが実証された。

熟成の香氣や滋味のうま味だけはブレンドなどでは作り上げることが出来ない要素なので、トンネル熟成の有効性は実証されたと思う。

但しどのお茶でも同じ効果が得られるのか、今後も実証実験を続けていくことが必要であると思われる。

官能試験内容

2016年8月5日に入庫した
福岡県星野村産の八女茶

日本茶インストラクター・
日本茶アドバイザー専任講師
(茶鑑定資格)
玉木幸男氏

玉翠園



官能試験内容

MAYA 2016 (スパークリングワイン)

ワイナリー熟成/ダムトンネル熟成

ツヴァイゲルトレーベ 2014 (赤ワイン)

ワイナリー熟成/ダムトンネル熟成

MAYA 2016/ダムトンネル熟成

クリアで透明感、ほんのりと色づいたピンク～オレンジの色合いが綺麗で泡立ちと持続性が豊か。香りには果実感があり、味わいの印象と合い洗練されている。瓶内二次発酵の工程のなかで大切なデゴルジュマン（ドサージュ）後の一定温度での低温熟成が泡をしっかりとワインになじませることや、清涼感とフレッシュさを保つうえで重要なことが伝わっている。低温で光も振動もなく、ワインの若々しさを保てる環境がもたらす効果を実感。

ツヴァイゲルトレーベ 2014/ダムトンネル熟成

ツヴァイゲルトの青紫を含んだ若い色調が全く退色することなく、驚くほど若々しい。香りもツヴァイゲルトのアロマが華やかで摘みたてのブルーベリーやプラムのようなフレッシュな果実感が感じられる。味わいには渋みがしっかりと感じられ、厚みとバランスがよい。光があたらない環境での退色防止や一定の低温と高湿度での保管がワインのフレッシュさとコルクの状況を保っていると考えられる。

さっぽろ藤野ワイナリー 醸造責任者 秋元崇宏氏

貯蔵実験による熟成は、どうしても数年という短い期間では効果が見えにくい。長いスパンで考えると非常にワクワクさせられることを行わせていただいている。日本ワインにおいては、どうしても経年＝劣化と捉えられがちであり、それはすべてが間違いとはいえないが、経年≠劣化であることが豊平峡ダムを介すことで可能になれば…。日本ワインという大きな枠組みで捉えても、非常に価値のあることを、まさに今実験させていただいていることに感謝したい。

いただいた鑑定結果を抜粋してご紹介します

NPO北海道ワインクラスター代表
日本ソムリエ協会認定
シニアソムリエ
阿部真久氏

八剣山
ワイナリー

藤野
ワイナリー

2014年 K-Rouge#2

小豆色に少しマホガニーの色合い。香りはセイベルに由来する土っぽいアロマにドライフルーツのようなニュアンスも感じられ、紅茶っぽい香りもあり熟成感が出ている。味わいは軽やかでエレガント。かどの取れた酸やタンニンとアルコールがまろやかに重なり合って上品で落ち着いた印象。とてもよい熟成状態が続いていることに驚くとともに、さらなる保存を続けることによって北海道のワインの熟成の可能性を追求したいと感じた。

2017年 K-Rouge#2

とても色合いが濃く、青紫の色素の主張も強い。グラスの内側にある粘性もべっとりとしていてワインを守る成分がたっぷりと含まれており、大きなブルーンのような果実香がはっきりと感じられる。まだまだ若々しくフルーティーな印象であり、醸造後に3年も貯蔵したワインとは思えないほどに若さを保っていることに驚く。このまま貯蔵実験を継続して毎年のテイスティングで変化を確認することが楽しみなワインである。

官能試験内容

K-Rouge#2 (ケイルージュ・ナンバー2、赤)

: 2014、2016、2017、2019、2020