

活動事例

産業界支援

支援先

酒類業界

県産日本酒とイタリアの代表的なチーズの
マリアージュの調査

【研究の背景・目的】

茨城県は関東でトップクラスとなる 35 の酒蔵（令和 7 年 2 月 1 日現在）が集積するなど酒処として知られており、豊かな自然を利用した酒造りが特徴となっています。近年、全国の日本酒輸出額は増加傾向にあり、特に茨城県とイタリアのエミリア・ロマーニャ州とは提携都市であることから、食文化の交流も期待されています。そこで、当センターは県産日本酒の輸出促進に向けた情報収集を目的として、イタリアの代表的なチーズとの相性を官能評価によって調査し、日本酒の成分分析値と照合することでマリアージュの傾向を調査しました。

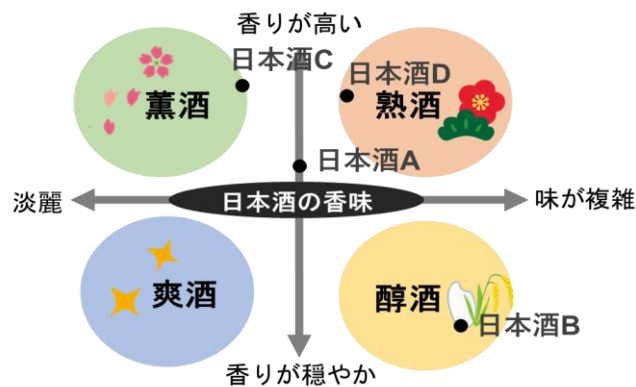


図1 日本酒のタイプ分け

モッツアレラ
（フレッシュタイプ）パルミジャーノ
レッジャーノ
（ハードタイプ）ゴルゴンゾーラ
ドルチェ
（青かびタイプ）

出典元：PIXNIO、photoAC

図2 評価に用いたチーズ

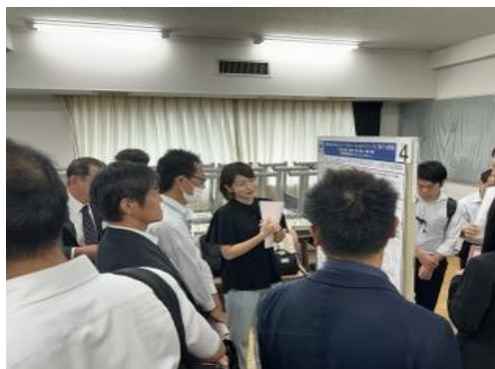


図3 職員による成果発表の様子

【研究の内容】

- ① どのようなタイプの日本酒がイタリアの代表的なチーズと相性が良いのか調査を行いました。日本酒の成分分析からA～Dのタイプ分けを行い(図1)、官能評価試験の結果と照らし合わせたところ、グルコース濃度が高い甘口の県産日本酒では、評価に用いたチーズ(図2)の苦みを感じにくく、相性が良いことが分かりました。
- ② 県産日本酒とチーズの相性について調査したところ、太平洋沿岸の酒蔵で製造された日本酒はマグネシウムやカルシウム濃度が高く、チーズの旨味を感じやすいことが分かりました。

【活動の成果】

本成果については、令和6年9月6日(金)に開催された酪農科学シンポジウム(東京聖栄大学)においてポスター発表を行いました(図3)。発表では、企業や大学の研究者らから多くの質問が寄せられ、活発な議論が交わされました。

今回、得られた日本酒とチーズとのマリアージュに関する情報は、イタリアへ輸出を目指す県内酒蔵にとって、イタリア市場に向けた最適な日本酒の選択に役立ちます。今後、県産日本酒の輸出促進に繋がることが期待されます。

基礎となった事業

令和6年度 維持運営費

担当グループ

フード・ケミカルG

グループ長

浅野 俊之

TEL:029-293-7497

主任研究員

飛田 啓輔

技 師

新木 翔太

会計年度職員

澤 畠 真名美