

「菊鹿ワイナリーのワインパミスの活用方法」

1. 要旨 abstract

熊本県山鹿市にある菊鹿ワイナリーではワインパミスが年間大量に出で問題になっている。そこでワインパミスを使うことで山家をアピールする商品を作るとともに捨ててしまう資源の有効活用ができるのではないかと思いワインパミスの成分、アイスの作り方について調べ、まとめた。

2. 研究背景/目的・意義

山鹿にあるワイナリーでは全国的に有名なワインを作っているが、その裏でたくさん の ワインの絞り粕、ワインパミスが出ていると企業説明会で知った。そこで山鹿の新しい名物としてワインパミスを使ってなにか作れないかと考えた。山鹿をアピールする名物を作ると同時に余った資源を有効活用することができるので環境にも良いのではと思う。捨ててしまう菊鹿ワイナリーのワインパミスという資源を活用するとともにその商品を山鹿の活性化につなげるというのが今回の



目的だ。
atpress<https://www.atpress.ne.jp/>

3. 研究方法

- インターネットのレシピを参考にレシピを考える
- 企業に聞く
- インターネットを使って調べる

ワインパミスの元は果物なのでまずは食品に加工しようと調べてみたところ、赤ワインの粕はジャムやソースに使われているようだ。そこで、白ワインの粕をアイスに、赤ワインの粕をアイスの上にかけるジャムに利用することで2種類の粕を使った新たな観光資源を作り出すことにする。作り方は、アイスはワイン粕で作るアイスの作り方が見つからなかったので酒粕で作るアイスの作り方のなかからワイン生産の副産物ということとを考慮して最も材料が少ない作り方を参考にし、ジャムは赤ワインの粕を使うので、甘みが強い作り方を参考にし、食品としてはジュースなどにも加工しやすいと思うので例がないか調べることにする。

まずはアイスのレシピ

- 1・白ワインの粕 100g
 - ・牛乳 300cc
 - ・卵 1個
 - ・砂糖 30~40g

これらをハンドプロセッサー、ミキサー、泡立て器で混ぜ合わせる。

- 2 冷凍する。
- 3 凍り始めたら一度混ぜる→凍らせる。完成

次にジャムのレシピ

- 1・赤ワインの粕 300g
 - ・砂糖 200g
 - ・レモン汁 大さじ1杯
 - ・ぶどう 一房

これらを鍋に混ぜ合わせ5分おく。

- 2 水分が出てきたら中火にかけて15~20分加熱する。途中でアクが出てきたら取る。
- 3 とろみが付いたら火からおろし、清潔な瓶に入れて冷蔵庫に4~5日保存する。両方の準備ができたなら合体させて完成。

4. 結果・考察

アイスの方は白ワインの粕にアルコールもなく糖分が含まれているので味に問題はないと思うが、ジャムは赤ワインの粕に含まれているアルコールのせいで味が強くなり商品としてはダメかもしれない。そこで、ジャムではなく粉末にしてアイスへのトッピングとして使う方法を考えた。しかし、ワインパミスをジャムに加工して商品として起用している企業はないか調べた所、山梨県の中村商事が立ち上げたRE-WINEという事業がワインパミスを使ったシャンブーやジャム、こんにやくなどに加工して売っていることがわかった。仮説のようにジュースも商品として売られていた。その他、美容品に加工している例が多く見られた。



中村商事 RE-WINE 中村商事 RE-WINEオンライン
ショップ

<https://shop.re-wine.jp/> <https://www.re-wine.jp/>

鹿本高校

その事業ではワインパミスそのまま使うのではなく、ワインペーストや粉末状に加工したりして商品に使っている。ワインパミスはペーストにしてもその栄養価はなくう利点もある。調べた所、ワインパミスの主な栄養成分には元のワインの二倍以上のポリフェノール、レスベラトロール、オレオノール酸などの美肌、疲労回復、体脂肪減少などの効果がある。



山梨ワインドットコム

<https://yamanashiwinedotnomu.jp/>

また南三陸ワイナリーという企業では、ワインパミスわかめ発酵飼料と混合させて育てたわかめ羊という羊肉がある。加熱してもその栄養素が失われないのでその特徴を利用して幅広い年代の人々が食べたり利用したりできる商品にしている企業が多い。

5. 今後の展望

ワインパミスには元のワインよりもたくさんの栄養素が含まれているのでその効果を生かした商品にしたいと思った。最初はアイスとジャムに加工することを考えていたがワインパミスは一年間で何万トンと大量にできているので効率的に消費し、幅広い人達にワインパミスを、ひいては山鹿を知ってもらうためには食品以外の物にも加工したほうが良いと考えた。アルコールが入っているとやはり小さな年代の子や弱い人は食べにくいと思うのでRE-WINEのようにシャンブーなどの実用品や家畜の餌などにまぜるとそのお肉などは誰でも食べれていいのではと思った。私達はワインパミスそのまま加工しようと思ったが今回調べた結果、ペーストや粉末にしたほうが加工しやすいとわかった。今後は菊鹿ワイナリーに協力してもらい実際にワインパミスを使って名物になるようなものを作りたい。

6. 参考文献

READYFOR

<https://readyfor.jp/projects/winepaste>

未知の料理へ楽しく挑む オトコ中村の楽しい毎日

<https://otokonakamura.com/winekasu>

cookpad

<https://cookpad.com/recipe/7281824>

macami

<https://macaro-ni.jp/90294>

日本ワイン.jp

<https://nihonwine.jp/>

中村商事 RE-WINEオンラインショップ

<https://shop.re-wine.jp/>

中村商事

<https://nakamura-shouji.com/>

中村商事 RE-WINE

<https://www.re-wine.jp/>

山梨ワインドットコム

<https://yamanashiwinedotnomu.jp/>

菊鹿ワイナリー

<https://kikuka-winery.jp/>

atpress

<https://www.atpress.ne.jp/>