

# ワイン づくりへの 挑戦

File.24



## 酸化防止剤ってなに？ ワインと亜硫酸のはなし

今月は、ワインに使われる亜硫酸についてお伝えします。

ラベルに「酸化防止剤」と書かれていると少し不安になりますよね。でもワインづくりでは酸化を防ぐために、亜硫酸（亜硫酸塩）というものを使うのが一般的です。この亜硫酸はワインづくりで昔から使われてきた「品質を守る道具」のひとつです。

### なにをしてくれるの？

役割は大きく2つ。

- ①空気に触れて色や香りが変わる「酸化」をゆるやかにする。  
（切ったリンゴが茶色くなるのも酸化によるもの）
- ②雑菌が増えすぎるのを抑えて、ワインが傷みにくい状態に保つ。

このおかげで、運ぶ途中や保存中も味わいが安定しやすくなります。



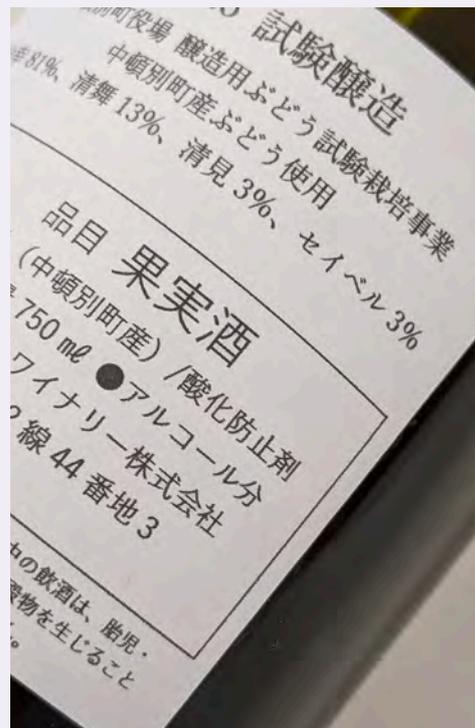
### 「無添加」ならゼロ？

実は、ブドウ果汁が発酵してワインになる途中でも、亜硫酸は少し自然に生まれます。つまり亜硫酸を添加しなくても、完全なゼロになることはほとんどありません。

### 安全なの？頭痛の原因？

亜硫酸はごく一部の方に対しては体質（ぜんそく等）で反応することがありますが、一般的にみれば安全性の高いものです。また、ワインだけでなくドライフルーツやかんぴょうなど、身近な食品にも広く使われています。

二日酔いや頭痛は「亜硫酸のせい」と言われがちですが、これらはアルコール自体や別の成分が原因であると考えられています。



← 過去の試験醸造ワインにも酸化防止剤（亜硫酸塩）を使用

中頓別町で今年の試験販売を目指しているワインも、亜硫酸を適切に用いて香りや味を保ったまま届ける一般的なスタイルのワインです。亜硫酸は怖いものではなく、皆さまの口に入るまで、ワインの品質が変わらないように守るための工夫のひとつです。

中頓別町産ブドウの委託醸造ワインは、近い将来お披露目できるよう準備中です。機会がありましたら、ぜひ一度味わってみてください。

お問い合わせ 産業課 産業グループ (01634-8-7662)