

清酒とワインの食品との組合せによる美味しさの違い

お酒と食品の組み合わ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。そこで、お酒に相性がよいとされる食品として旨味成分が豊富なチーズに清酒とワインを組み合わせた時の旨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。

味の数値化が可能な味覚センサーにより、チーズ等の食品に清酒とワインを組み合わせた時の味の変化を測定したところ、ワインより清酒において旨味後味の値が高くなりました。この結果は、チーズにワインを合わせるとチーズの味がすっきりし、食べ飽きしないのに対し、清酒を合わせるとチーズそのものの味（旨味）がよくわかるという人間の感覚と一致しました。この感じ方の違いには、ワインに多く含まれる酒石酸等の有機酸が食品に含まれるアミノ酸やペプチドの旨味後味を弱める効果が影響していることがわかりました。

以上のことより、清酒とワインの食品との組合せによる美味しさの違いを科学的にある程度裏付けることができました。

本研究は、日本酒造組合中央会との共同研究として実施されました。

チーズと清酒、チーズとワインの美味しさの違いにはお酒の有機酸が影響している。

清酒とワインの食品との組合せによる美味しさの違い

お酒と食品の相性がよい例

チーズ & ワイン

- ・食べ飽きない組合せ
- ・チーズの濃厚な味がすっきりする。

チーズ & 清酒

- ・近年楽しめるようになった組合せ
- ・チーズそのものの味がよくわかる。

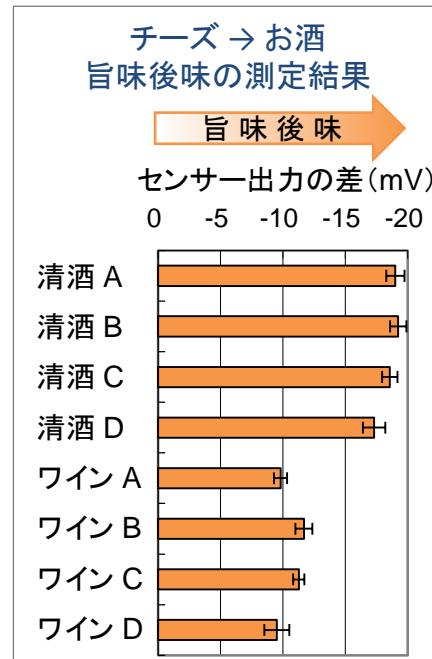
科学的な根拠は？

【食品 → お酒 旨味後味の測定】

味の数値化が可能な味覚センサーにより、食品を食べてからお酒を飲んだ後に残る後味を測定したところ、旨味成分が豊富なチーズ等の食品の旨味後味の値は清酒で高く、白ワインで低かった。この違いには、ワインに多く含まれる酒石酸等の有機酸が食品に含まれるアミノ酸やペプチドの旨味後味を弱める効果が影響していることがわかった。

【チーズ → お酒 官能評価】

チーズにお酒を組み合わせて後味の官能評価を行ったところ、お酒に有機酸が多いとチーズの旨味が弱く感じられる傾向がみられた。

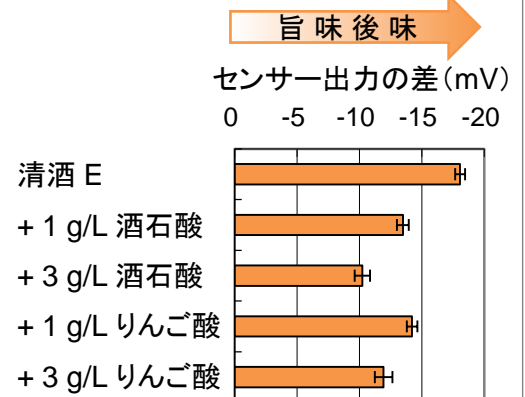


味覚センサーの測定方法

基準液 → 食品 → お酒 → 基準液

電位差 (mV) ÷ 後味

お酒の有機酸がチーズの旨味後味に及ぼす影響



食品 & ワイン

ワインには有機酸が多い。



旨味成分が舌から洗い流される。

食品 & 清酒

清酒はワインより酸が少ない。



旨味成分が舌に残りやすい。