

日時：令和5年8月25日(金)

同行講師：マンズワイン(株)小諸ワイナリー 栽培・醸造責任者 西畑 徹平 氏
山梨大学 理事・副学長 奥田 徹 氏

すでに多くの実績を積み重ねてきた北海道を代表するワイナリー、開設間もないヴィンヤードにご協力いただき、ブドウ畑や醸造所を見学した。ご自身の経験から得られたワイナリー、ヴィンヤードの運営、ワイン造りへの考え方や工夫、課題などをお話しいただいた。また、受講生、同行講師を交えた質疑応答で理解を深めることができた。

第1講義 ふらのワインのブドウ畑・醸造所訪問

富良野市ぶどう果樹研究所 ふらのワイン(富良野市)

富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長 高橋 克幸 氏



第2講義 TADA WINERYのブドウ畑・醸造所訪問

TADA WINERY(上富良野町)

(有)多田農園 代表取締役 多田 繁夫 氏



第3講義 えべおつWeinのブドウ畑訪問

えべおつWein(滝川市)

(株)えべおつWein 取締役 高橋 満 氏



実地研修

日時：令和5年11月9日(木)

第1講義 凍害対策に向けたブドウの樹体管理

農村活性化センター(メッセ・アップルドリーム)

富良野市ぶどう果樹研究所製造課長 高橋 克幸 氏

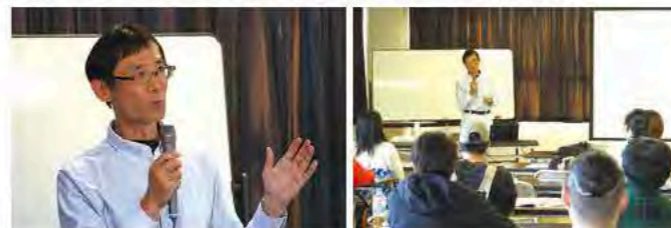


主幹に亀裂が入る、発芽しないなどの症状が起こる凍害への対策を学んだ。ブドウが耐寒力を獲得する条件と凍害の症状について説明があった後、凍害の起こる原因ごとに対策が示された。仕立て方、土で覆う、保温材を巻くなどの基本対策に加え、降雪量の減少、登熟不良や樹の病気、風の強さへの対策法が示された。また、ブドウ樹の生育管理が重要となること、耐寒性が強いブドウ品種の導入についても提言があった。

第2講義 ブドウ剪定の基本について

農村活性化センター(メッセ・アップルドリーム)

北海道農政生産振興局技術普及課 主査 黒川 晃次 氏



ブドウ栽培において重要な作業のひとつである剪定に必要な基本を学んだ。ブドウの樹や枝の特性や剪定の目的の説明とともに、剪定にあたっては、ブドウ樹をしっかりと観察して状態を判断するとともに樹勢調節、残す芽数、樹形を考えた剪定を行うことが重要であるとの解説があった。また、仕立て方による耐寒性や作業効率などを調査した中央農業試験場の試験結果も紹介された。午後の実習に備え、実際の作業手順についての説明も行われた。

第3講義 剪定実習(NIKI Hills Winery)

NIKI Hills Winery(仁木町)

富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長 高橋 克幸 氏
北海道農政生産振興局技術普及課 主査 黒川 晃次 氏
北海道ワイン後志ヴィンヤード(株)農場長 兼 北海道ワイン(株)営農部次長 兼 営農管理課課長 小林 千洋 氏



NIKI Hills Wineryの圃場で剪定実習を実施した。3種類のブドウ品種の樹体を例にとり、講師それぞれが、剪定に関する考え方、残す枝の判定方法やその理由について解説しながら実際に剪定を行った。また、剪定の方向性の判断、樹勢の強弱や登熟の見極め方、主幹の更新の方法やタイミングなど多岐にわたる質問に対して、講師と受講者のほか、NIKI Hills Wineryの栽培担当者も加わって活発なディスカッションが行われた。

座学

実地研修

第1講義 土壤に関する基礎知識とブドウ園開設に向けた土壌改良

北海道大学大学院農学研究院 講師 柏木 淳一 氏



ブドウの生育に適した土壌について、3つのポイントからお話いただいた。まず、土壌の物理性や理化学的性の診断方法やデータの基準、分析値に基づいた土壌改良への活用について説明があった。続いて、ブドウ根の機能と根の発達に影響を与える因子として、台木、植栽密度、草生栽培、灌漑・堆肥などが紹介された。また、ブドウ園における排水改良についても、具体的な事例を交えて説明があった。

第2・3講義 受講生の土壌成分分析から推察されること

北海道大学大学院農学研究院 講師 柏木 淳一 氏
 (株)丹波屋 倶知安支店 肥料課 課長 峯岸 道有 氏
 (株)丹波屋 技術部栽培課 課長 山影 悟史 氏
 富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長 高橋 克幸 氏



各受講生が自らの畑において、生育の良い場所と悪い場所の2カ所から採取した土壌サンプルについて、事前に理化学分析を行った。講義では受講生からのサンプルについての簡単な状況説明に沿って、分析結果に基づいた専門家の視点から解説があった。ブドウ畑としての適正な土壌理化学的性、地点間での土壌の違いやその要因について理解し、土壌改良や施肥計画、土壌に対応した栽培上の留意点などについて、客観的なアドバイスを得ることができた。

第4講義 肥料の特徴と使用方法

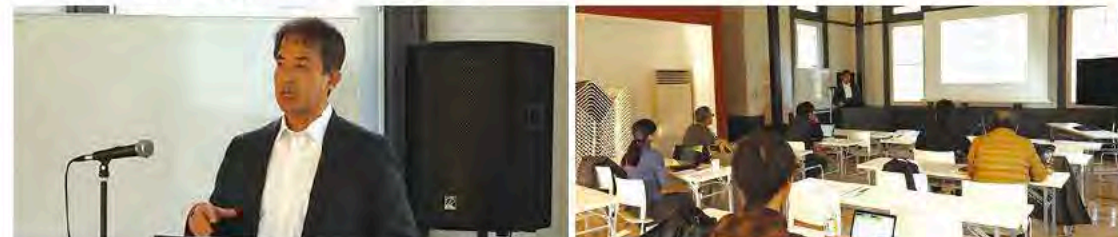
(株)丹波屋 技術部栽培課 課長 山影 悟史 氏



ブドウの成長に必要な養分を補う肥料とその使用方法について解説いただいた。まず、肥料の分類とそれぞれの特性や働き、施肥の方法について概要説明があった。続いて、土壌診断の見方とどのように施肥設計を行うか、特に重要なポイントとなるpHの矯正の仕組みと石灰資材の投与量、pHとCEC、塩基飽和度の関係についての解説があった。加えて、窒素、リン酸、カリの施肥における留意点についてもお話いただいた。

第1講義 商品価値の発揮とは?～積丹ジン事業から感じること

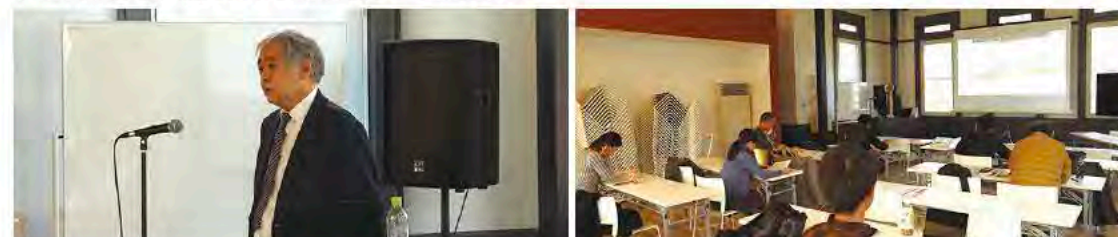
GB 産業化設計(株) 代表取締役社長 岩井 宏文 氏



積丹町の地域活性化のために立ち上げた積丹ジンの事業を通して、自分たちの価値とお客様の価値をどう捉え、自分たちが作り上げたいと思う価値を限られたリソースでどう実現しようとしてきたのかを紹介いただいた。北海道産ポタニカルによるストーリー性のある商品づくり、ターゲット層の設定、会員制度によるファンづくりを通じた地域の価値の創造など、多様な視点からの解説とともに、今後の展望と課題についてもお話いただいた。

第2講義 道産ワインの海外展開について

(一社)北海道貿易物産振興会 公務企画部長 藤田 博康 氏



海外マーケットへの展開のために必要となる輸出に関する基礎知識についてお話いただいた。日本産酒類の輸出や国内消費状況について確認したのち、輸出のための手続き、酒税の免税措置の流れについて説明があった。また、シンガポール、タイ、EUへの輸出する際のポイントや留意が必要な点についても解説いただいた。

第3講義 消費者の観点からみたワインのマーケティングのあり方

北海道大学 大学院メディア・コミュニケーション研究院 教授 兼国際広報メディア・観光学院 兼北海道ワイン教育研究センター 中川 理 氏



マーケティングの基本と国内酒類市場について紹介いただいたのち、講師が実施した一般消費者へのアンケート調査の結果をもとに、属性によるワインの意識や行動、消費傾向の違いや特徴の解説があった。また、マーケティングミックス(4P)の視点からの分析、ワイナリー訪問の実態など、マーケティングの取り組みへのヒントも紹介された。消費者の観点から考察することで多くの気づきを得る講義となった。

第1講義 リジョン1のワイン産地「北海道」～その優位性と脅威～

NPO法人 ワインクラスター北海道 代表 阿部 眞久 氏



北海道のワインの歴史と人物、これまでの自身の活動や考えについて説明があったのち、弱点と考えられがちな「寒冷地」をどう強みに変えていくべきかについて、気候変動や消費動向、最近の北海道のワインのトピックスを交えて、そのヒントが提示された。また、ワイン銘醸地の共通点として「食」と「観光」と「都市」の三要素を挙げ、北海道の食とのマッチングを強みとすることや、ワインツーリズムを軸とした海外のワイン産地のマーケティング事例が紹介された。

第2講義 資金計画と農業会計について

(株)北洋銀行 地域産業支援部 フードビジネス推進G 調査役 大島 和也 氏



はじめに北洋銀行の地域産業支援部の取り組みについて説明があった後、ぶどう栽培、ワインの製造・販売の事業について、ワイナリー開設までの資金調達、収支計画の重要性と立案のポイントを解説いただいた。続いて、日本政策金融公庫の融資、ワイナリー関連の補助金制度、ほくよう農業地域活性化ファンドなどの資金調達方法や特徴について、北洋銀行のワイナリー支援事例とともに紹介があった。

第3講義 北海道 食のブランド化について

(一社)北海道貿易物産振興会 事務局長 吉岡 史世 氏



北海道の食産業の現状や百貨店業界及びEC市場等の動向について解説いただくとともに、道主催物産展や北海道とさんごプラザ、北のハイグレード食品、ヘルシーDoなどのマーケティング支援機能について説明いただいた。また、道産ワイン振興にかかる百貨店プロモーション、著名ソムリエ向けプロモーション、経営サポートや人材育成、輸出促進等の取り組みや、北海道とさんごプラザ札幌店におけるワイン販売の傾向についても紹介があった。

第4講義 スパークリングワインの魅力と多様性
～GI北海道スパークリングへの道～

北海道ワインアカデミー 名誉校長 田辺 由美 氏



世界的にスパークリングワインの消費が拡大しているなか、北海道の気候風土を活かしたスパークリングワインの生産も重要なテーマとなることから、世界の主要産地の代表的なスパークリングワイン8種について、製造方法の違いと特徴、生産地域の特色を解説いただきながらテイステイングした。

<テイステイングワインリスト>

- ポール・デュテヌヌブリュット(フランス)
- ペラヴィスタ フランチャコルタ・グランテ・キウヴェ・アルマ・ブリュット(イタリア)
- ドメーヌ・アルペール・マン クレマン・ダルザス・エクストラ・ブリュット2019(フランス)
- ピノル クレーア(イタリア)
- トーレス キウヴェ・エスプレンドール・ヴァルドシケネット 2015(スペイン)
- グラハム・ベック グラハム・ベックブリュットブランド・プラン(南アフリカ)
- ミゲル・トレス・テリ サンタ・テリグナ・エステラド・ブリュット・ロゼ 2019(チリ)
- 安心院ワインスパークリング ロゼ2018(日本)

第1講義 3部構成

酒類製造免許の申請と取得について

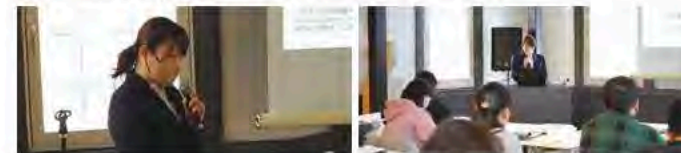
札幌国税局 課税部 酒税課 主査 橋詰 晶広 氏



ワイン製造に必要な酒類製造免許の概要や免許要件、特区法による特例のほか、申請から付与までの手続きの方法について具体的な解説があった。また、酒税の納付についてもポイントが説明された。

酒類の表示制度について

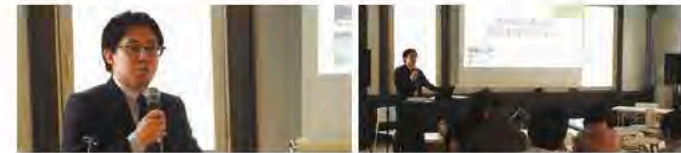
札幌国税局 課税部 酒税課 団体企業係長 松本 麻美 氏



酒類の品目等の表示義務、果実酒等の製法品質表示基準を中心としたラベル表示のルールについて、日本ワインや地理的表示(GI)における基準や表示も含めて説明があった。

国税局における技術支援等について

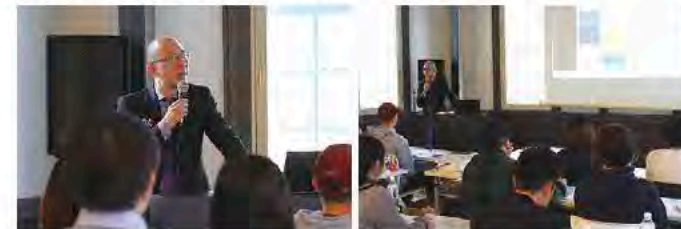
札幌国税局 課税部 鑑定官室 主任鑑定官 重田 知也 氏



国税局鑑定官室が行っている果実酒製造者に対する支援について、製造技術相談および技術指導の実例や「ワイン醸造技術研究会」の開催などが紹介された。

第2講義 ワイン法の役割と課題をグローバルな観点から考える

明治学院大学 法学部グローバル法学科 教授 蛭原 健介 氏



20世紀前半のヨーロッパにおいてワイン法や原産地呼称・地理的表示制度(GI)が誕生した歴史的経緯、日欧EPA、ワイン法のグローバル化により必要となった国際機関としてのOIVの役割などについて解説があった。また、日本のワイン法として「果実酒等の製法品質表示基準」「酒類の地理的表示に関する表示基準」を取り上げて、その概要とともに、役割や留意すべき点、どう活用していくべきかについて説明いただいた。

第3講義 ワインの品質管理

メルシャン(株) 生産・SCM本部 エグゼクティブ・ワインメーカー 安蔵 光弘 氏



ワイン製造における品質管理のポイントとして、亜硫酸の役割、ブドウの収穫時期と未熟な香りやYANの関係、醸造におけるフェノール抽出、酵母選択、濁度、そして貯蔵中の劣化臭などについて解説いただいた。また、「個性的なワインを造る前に、まずはしっかりとワイン造りの基礎を学ぶべき」とのアドバイスとともに、海外産地と競合している意識を持って協働していくことも必要との提言があった。長年のワイン造りで培われてきた知見を得る講義となった。

第1講義 甲州きいろ香の開発

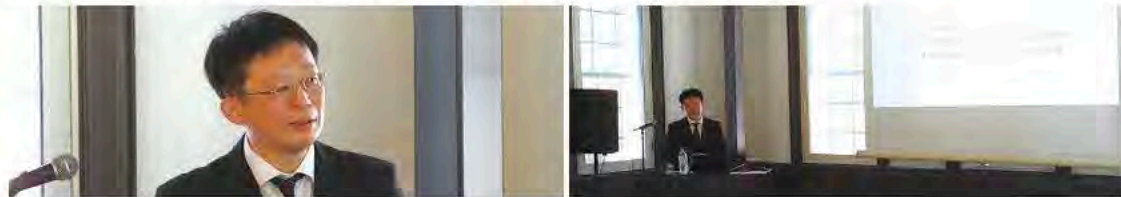
メルシャン(株) シャトー・メルシャン ゼネラルマネージャー 小林 弘憲 氏



甲州ぶどうによるワイン製造における品質向上への長年の取り組みで得られた知見について解説いただいた。甲州ブドウの特色に触れたのち、甲州きいろ香の開発の経緯とともに、好ましい香りの引き出し方、好ましくない香りのコントロールについて、多くのデータの収集、栽培や醸造のうえでの研究の結果や工夫についての説明があった。加えて、シャトー・メルシャンの3ワイナリーが目指すワイン造りについても紹介があった。

第2講義 ワインのアントシアニンとタンニンの役割

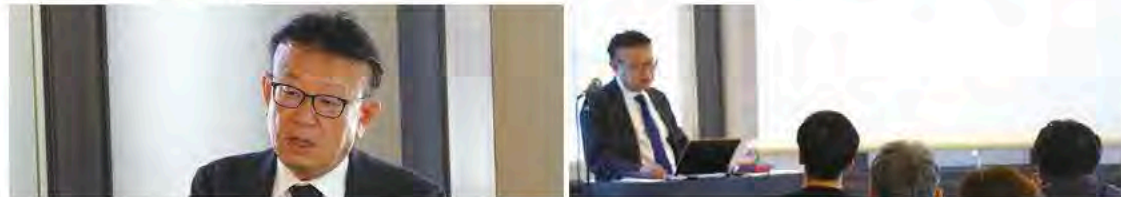
山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター 准教授 久本 雅嗣 氏



赤ワインの品質評価の重要な要素である色に大きな影響を与えるアントシアニンとタンニンについて解説いただいた。はじめにポリフェノールの基本の後、赤ワイン中のアントシアニンの状態変化と色調安定化の関係、製造過程におけるアントシアニンとタンニンの推移についての説明があった。続いて、着色不良への対応するための醸造の工夫、pHの高低が及ぼす影響について解説いただいた。また、ヤマブドウ系ワインの分析結果についても紹介された。

第3講義 ワイン用ブドウ生産のスマート化の現状と今後の展望

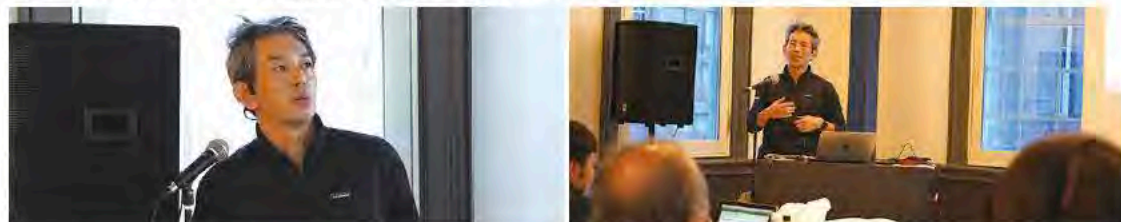
北海道大学大学院農学研究院 研究院長 野口 伸 氏



スマート農業、スマートヴィンヤードの現状と今後の展望についてお話しいただいた。まず、スマート農業の全体像とロボット農機の活用事例について説明があった。ワイン用ブドウ栽培のスマート化については、データを自動収集するセンサネットワーク、生育の良否を見える化するリモートセンシング、農作業の自動化が重要なポイントとなることを、「北海道スマートヴィンヤードプロジェクト」の実証事業や海外における豊富な事例とともに解説があった。

第4講義 畑の気象を調べる

北海道農業研究センター生産環境研究領域寒地気候変動グループ 主任研究員 根本 学 氏

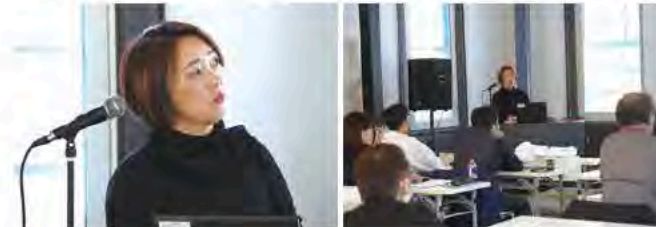


ブドウの栽培において、畑の気象を知ることは防除や収穫の時期などを判断する際に有用である。「農研機構のメッシュ農業気象データ」で提供されている要素や期間などの説明のあと、実際にPCを使った実習形式でデータの取得方法と活用法について学んだ。

座学

第1講義 日本発の新しいワイン醸造技術 ～スケールアップ・ピエド・キューブ法を用いたワインの自然発酵～

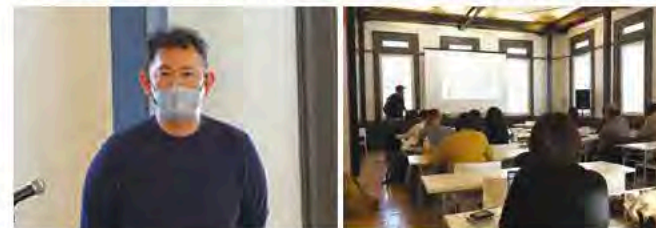
山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター 准教授 乙黒 美彩 氏



ワインの発酵に関わる酵母やマロラクティック発酵に関わる細菌など、ワイン製造における微生物の動きや自然発酵のメリット、デメリットについての概説ののち、土着微生物に着目した海外研究事例についても説明があった。また、自然発酵によるワインの品質管理を可能とするスケールアップ・ピエド・キューブ法について、研究結果から見てきたポイントや実践に際しての注意点を解説いただいた。11月に実施されたブルゴーニュ研修での最新の知見についても紹介があった。

第2講義 醸造設備、栽培の資材、機器について

シンワフーズケミカル(株) 山梨営業所「ワインづくり研究所」所長 川上 晃 氏



自社モデルワイナリー「ワインづくり研究所」で導入した醸造設備を中心に、除梗機・選果台、プレス機、タンクなどについて、醸造所開設までの経験や注意点、実際に使用した感想も含めて詳細な解説があった。また、自社農場で使用している畑用資材やトラクターアタッチメントを中心に国内実績導入のある機器や導入予定の機器についても説明いただいた。また、酵母などの醸造資材や海外の展示会で見てきたトレンドなど、最新情報についても紹介があった。

第3講義 ワイン中の香気成分の実践

山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター 准教授 久本 雅嗣 氏



ワインを製造するにあたり、ワインに含まれる香気成分を認識できるようにしておくことが必要である。ワインの代表的な香気成分やオフフレーバー合わせて12種類について、実際にサンプルをブラインドでテイストしながら、香りの特徴やもとなる化合物やオフフレーバーの発生条件などについて解説いただいた。

第4講義 ワインの化学分析とテイスト

山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター 准教授 久本 雅嗣 氏
シンワフーズケミカル(株) 山梨営業所「ワインづくり研究所」所長 川上 晃 氏
山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター 准教授 乙黒 美彩 氏



最初に、ワインにおける化学分析の分析値が持つ意味について解説いただいた。その後、日本ワインと海外ワイン合計8種について、ブラインドテイストの印象と事前に実施した分析結果をもとに、それぞれのワインの持つ特徴についてディスカッションした。

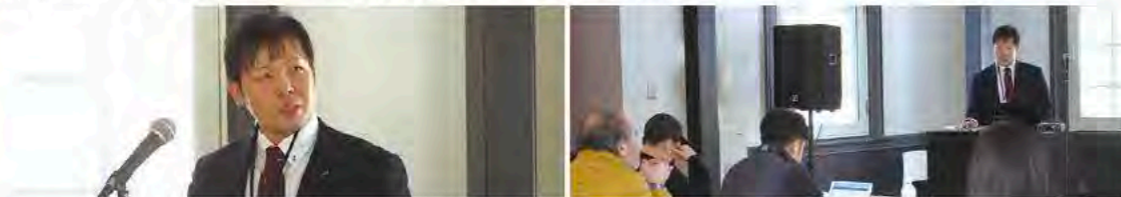
座学

実践講義

ディスカッション

第1講義 ワイナリーが活用できる支援施策

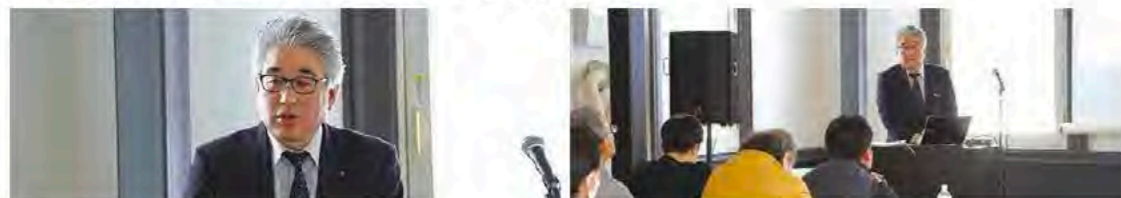
北海道中小企業総合支援センター 経営支援部 経営支援G 係長 佐藤 孝弘 氏



ワイナリーを農業と中小企業の両方の視点から捉えて、活用できる補助金と注意事項についてお話しいただいた。ワイナリーが利用できる農水省系、経済産業省系の補助金の種類や内容、申請方法のほか、北海道中小企業支援センターで扱っている補助金についても説明があった。併せて、具体的な支援事例や、専門家による経営相談など補助金以外の支援策についても紹介があった。

第2講義 小売店(百貨店)から見た道産ワイン

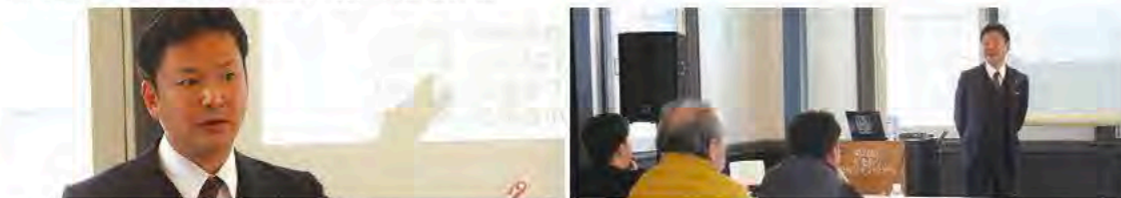
(株)高島屋 MD本部 食料品部 マーチャンダイザー 山下 裕司 氏



酒類市場や消費者の動向の現況について確認した後、高島屋における販売の概況や、オリジナル商品の開発など洋酒売場の方向性について紹介いただいた。続いて、北海道庁との取り組みである大北海道展「北の大地を醸す SAKE」のイベント展開について説明があった。また、百貨店の視点から北海道のワイナリーに期待したいこととして、わかりやすいブランドコンセプトの構築、ストーリー性のある情報発信力などについてご提案いただいた。

第3講義 ワインと地域とアントレプレナーシップ

NPO法人 ワインクラスター北海道 代表 阿部 眞久 氏



北海道のワインの可能性に惹かれて活動してきたこれまでの経験から、気候、消費活動などの環境変化にいち早く気づき、アントレプレナーシップ(企業家精神)による行動を通して変革を起こしていく必要があるとの提言があった。続いて、世界の銘醸地に共通する要素である食・都市・観光や、北海道の食の恵みとのマッチング、ワインツーリズムの取り組みや事例など今後の北海道の発展のためにワインがどう関わっていくかについてのヒントが紹介された。

第4講義 北海道のワイン産業の担い手達へ

(有)山崎ワイナリー 山崎 太地 氏



最初に山崎ワイナリーのこれまでの歩みと空知地域について紹介を交えてワイン造りへの考え方についてお話しいただいた。続いて、自らのワイナリーの置かれた土壌や気候などの特性を引き出し、さらに「地域」の持つ文化や歴史をベースにして「私」の思いをブドウ栽培、ワイン醸造のスタイルにどう反映させていくべきかを考えることが重要との説明があった。また、栽培や醸造上の方針や技術の知見、工夫などについての質疑応答も行った。

座学

ディスカッション

特別講義 ワインブランディング戦略

末広 栄二 氏



ワイナリーの運営、成長のために必要となるブランディング戦略についてお話しいただいた。マーケティングの考え方、歴史を概観したのち、ブランディングの基礎知識と実践のためのヒントとなる手法や法則、事例の紹介があった。また、ソーシャルメディアの効果や進化の解説とともに、SNSを活用した実際のマーケティング手法や、どのようにブランディングにつなげていくかについて、今まで実際に実施してきた経験に基づいた具体的な解説があった。

特別講義 モダンワインメイキング
～欠陥のないワイン生産、ワイン微生物を中心に～

(株)マルキヨー/Cfa Backyard Winery 増子 敬公 氏



欠陥のないワインを生産するために考察すべき点について、主に微生物の視点からお話しいただいた。ワイン汚染の種類と症状、原因微生物、対処法のほか、ワインの不耐性についても説明があった。また、ワイン酵母の過去、現在、未来として、醸造から見た特性、乾燥酵母の信頼性と多様性の限界、野生酵母への向き合い方と課題、消費者のニーズへ応えるワイン造りの必要性などについて、歴史的見地からの知見も含めて、詳細に解説いただいた。

特別講義 グラステイスティング
～ワインの印象を左右するグラス形状を理解する～

リーダルジャパン ブランド・アンバサダー/シニアグラス・エデュケーター 庄司 大輔 氏
 NPO法人 ワインクラスター北海道 代表 阿部 眞久 氏



北海道のワインの魅力を引き出すグラスについて考える講義を実施した。ホワイトワイン/シャルドネ/ピノ・ノワール/カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロの形状の異なる4つのグラスを使って、道産ワイン4品種について試飲を行った。グラスの形状による香り、味わいの変化を体験し、品種の特性を活かすグラス選択について理論的でわかりやすい解説があった。

<テイスティングワインリスト>
 北海道ワイン 葡萄作りの匠 北島秀樹ケルナー 2020
 YAMAZAKI WINERY CHARDONNAY Private Reserve 2021
 千歳ワイナリー 北ワイン ピノワール2022
 十勝ワイン 山々 2021

特別講義 固有品種とワイン産地の歴史
東欧のワインテイスティングを通じて

北海道ワインアカデミー 名誉校長 田辺 由美 氏
 NPO法人 ワインクラスター北海道 代表 阿部 眞久 氏



ブルガリア、ジョージア、モルドバ、スロバキア、ブルガリア、クロアチア、ハンガリーといった東欧圏の固有ブドウ品種ならびに伝統的な製法によるワイン醸造について、解説とともに11種類のワインをテイスティングした。地域ごとの固有品種を大切にしながら、長い歴史のなかでワイン産業を続けていく意味について考え、普段はあまり接することのないマイナーなブドウ品種について学ぶことは、受講生にとって新たな気づきの機会となった。

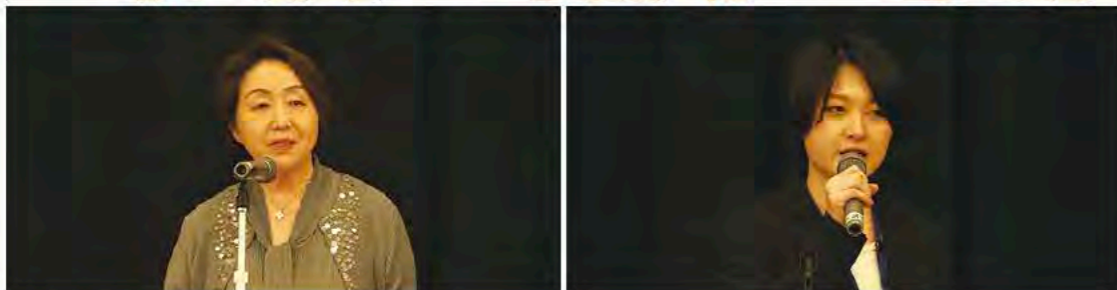
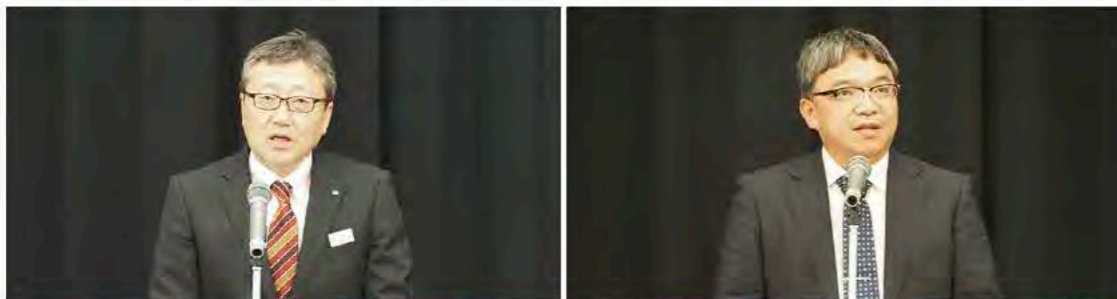
<テイスティングワインリスト>
 ゼラヌ ミスカット 2019(ブルガリア)
 シュミ イベリウリ・ツィンダリ 2020(ジョージア)
 ノヴァク フェアスカ・アムル 2020(モルドバ)
 カレルヤカー・ベララ ヴェルトリンスケ・ゼレネ2022(スロバキア)
 カタリジーナ ラヴ・マヴルッド2018(ブルガリア)
 カタリジーナ シェヴァル・デ・カタリジーナ・ルビン2019(ブルガリア)
 ステフィ フラヴァツ・マリ 2018(クロアチア)
 ムルヴァ&スタンコ フランコスカ・モドラ 2019(スロバキア)
 ストリ・マラニ ムソヴァネン・ソフィラト・ドライ・アンバー 2020(ジョージア)
 トカイ・ヘートソーロー ドライ・フルミント・オーガニック 2018(ハンガリー)
 マツイク・ワイナリー トカイ・クラシック・6プット 2006(スロバキア)

座学

実践講義

テイスティング

- 主催者挨拶 北海道経済部食産業振興監 仲野 克彦 氏
- 運営代表挨拶 北海道大学大学院農学研究院 教授 曾根 輝雄 氏
- 来賓紹介 北海道議会議員 藤沢 澄雄 氏、佐藤 禎洋 氏、水間 健太 氏
- 祝電披露 北海道議会議長 富原 亮 氏
北海道議会議員 笠井 龍司 氏
- 共催・協力機関紹介 札幌国税局課税部 次長兼酒類監理官 高盛 洋明 氏
札幌国税局鑑定官室 室長 松本 健 氏
道産ワイン懇談会 会長 安井 美裕 氏
道産ワイン懇談会 副会長 高村 公宏 氏
北海道貿易物産振興会 副会長 谷岡 俊則 氏
北洋銀行地域支援部 部長 越田 雄三 氏
- 修了証書授与
- 名誉校長講評 ワインアンドワインカルチャー(株) 代表取締役 田辺 由美 氏
- 受講生決意表明 八雲町役場 農林課 農業振興係 地域おこし協力隊 茂木 真夕子 氏



■記念撮影



特別講義

特別テイスティング

ボルドーはどのように世界のワインとなったのか？

北海道ワインアカデミー 名誉校長 田辺 由美 氏



良いワインの作り手となるためには、自身にとっての手本や気付きとなるワインを飲むことも大事であるという観点から、ボルドーのワインについて理解を深めた。ワイン産地としての歴史、それぞれの地区の土壌、気候環境とそこから生み出されるワインの特徴について解説があり、各地区で格付けを得ているシャトーを中心に、スパークリング、白、赤、白甘口の7種のワインについてテイスティングを行った。

<テイスティングワインリスト>

- ラティロン・ボーリアン・クレマン・ド・ボルドー・ブリュットNV(フランス)
- シャトー・ド・フェューザル プラン 2020(フランス)
- エール・ド・リュセック 2021(フランス)
- シャトー・ド・フェューザル ルージュ 2013(フランス) グラヴ格付け
- シャトー・マレスコ・サンテグジュベリ 2017(フランス) メドック格付け第3級
- シャトー・カノン 2013(フランス) サンテミリオン格付け第一特別級B
- シャトー・リュセック 2007(フランス) ソーテルヌ第1級





※敬称省略(開講時の所属)

新規参入コース
20名



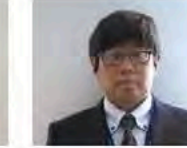
入口 凛太郎
(株)北海道興農社



海野 豊
さっぽろワイン(株)



大坪 祐希
(株)大坪農園



奥山 裕介
(株)ダイナックス



金澤 正樹
(株)大地
(十勝まきばの家ワイナリー)



金城 紘
(株)宝水ワイナリー



金田 陽子
(株)Vina de oro bodega



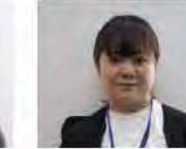
兼谷 颯斗
北海道ワイン(株)



神野 淳
北海道中央葡萄酒(株)千歳ワイナリー



田代 直規
(有)山崎ワイナリー



中山 実花
さっぽろ藤野ワイナリー(株)



松原 萌
(同)松原農園



宮崎 有輝
(株)キャメルファーム



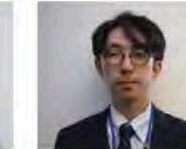
茂木 真夕子
八雲町役場農林課農業振興係
地域おこし協力隊



森田 純幸
(株)深川振興公社
(アップランド山の駅おとえ)



森谷 優太
(株)NIKI Hillsファーム



野宮 準矢
(株)Domaine Raison



山田 彩織
ニトリ果樹園(株)



横山 一輝
(有)グリーンテーブル
(TAKIZAWA WINERY)



吉國 颯太
池田町ブドウ・ブドウ酒研究所

高度専門コース
9名



赤城 桃
(株)キャメルファーム



大日向 きよし
(株)おぞら葡萄園



鹿野 皓己
北海道ワイン(株)



三溝 礼子
チョコトゥルーファーム



鈴木 正光
North Creek Farm



関 翔二
池田町ブドウ・ブドウ酒研究所



林 勇人
社会福祉法人鷹栖共生会
とわ北斗



山平 未来
雪川醸造(同)



山本 信明
ニッカ余市ヴィンヤード(株)

ワインアンドワインカルチャー(株)
代表取締役 田辺 由美





講師① 計75名

※敬称省略(講義時の所属・役職)

 曾根 輝雄 北海道大学大学院 農学研究院 教授	 橋本 佳佳 (一社)流通問題研究会 専務理事	 中馬 いづみ 帯広畜産大学 准教授	 黒川 晃次 北海道農政庁生産振興局 技術普及課 主査	 久本 雅嗣 山梨大学大学院総合研究部 附属ワイン科学研究センター 准教授	 小林 千洋 北海道ワイン後志ワイナリー(株)農場長 兼 北海道ワイン(株)営業部次長 兼 営業管理課課長
 大西 良人 北海道ワイン後志ワイナリー(株)副農場長 兼 北海道ワイン(株)営業部次長 兼 営業企画課課長	 倉岡 祐樹 (株)NIKI Hillsヴィレッジ 栽培責任者	 ウィズリントン 真理子 (株)NIKI Hills ヴィレッジ ワインメーカー	 後藤 奈美 (独)酒類総合研究所 前理事長	 ジャン・イブ・ピノ ブルゴーニュワインぶどう拠点機構 (Pôle Bourgogne Vigne et Vin(BVV)) 代表 (ドメーヌ・ピノ当主)	 フロリアン・ハンパー ブルゴーニュワインぶどう拠点機構 (Pôle Bourgogne Vigne et Vin(BVV)) 理事長
 レギ・ゴージョン ブルゴーニュワインぶどう拠点機構 (Pôle Bourgogne Vigne et Vin(BVV)) 科学責任者	 田崎 健 田崎ワイナリー	 木村 幸司 木村農園	 星野 洋一郎 北海道大学 北方生物圏 フィールド科学センター 耕地圏ステーション 生物生産研究農場 教授	 積 栄 国立研究開発法人 農業・食品産業 技術総合研究機構 農業機械研究部門 システム安全工学研究領域 予防安全 システムグループグループ長補佐	 武井 壽美男 北海道ワイン(株) 工場管理醸造部工場長兼部長
 柏木 淳一 北海道大学大学院 農学研究院 講師	 山崎 大地 (有)山崎ワイナリー	 濱田 洋文 (株)ハマダワイナリー 代表取締役	 影山 航大 (有)グリーンテール 代表取締役	 村上 健 (株)高島ワイナリー 代表取締役社長	 佐藤 充弘 (株)高島ワイナリー 取締役製造部長
 松田 旬一 (株)高島ワイナリー 製造部リーダー	 四釜 伸一 (株)高島ワイナリー 製造部原料栽培担当	 小原 右太郎 (株)高島ワイナリー 製造部	 酒井 一平 (有)酒井ワイナリー 代表取締役	 小川 昭市 (有)朝日町ワイン 専務取締役	 近衛 秀敏 (有)朝日町ワイン 常務取締役営業部長
 池田 秀和 (有)朝日町ワイン 工場長兼醸造営業課長	 安藤 武 (有)朝日町ワイン 栽培製造課長	 鈴木 俊哉 (有)朝日町ワイン 栽培製造係長	 鈴木 智晃 (株)ベルウッドワイナリー 代表取締役	 岸平 典子 (有)タケダワイナリー 代表取締役社長 栽培醸造責任者	 木村 義廣 (有)蔵王ウッディーファーム 代表取締役・栽培責任者
 金原 勇人 (有)蔵王ウッディーファーム ワイン事業ゼネラルマネージャー	 阿部 利徳 (同)東根フルーツワイン 代表	 毛利 親房 (株)仙台秋保醸造所 代表取締役	 畑谷 達児 北海道大学大学院 農学研究院 講師	 清水 秀明 (独)酒類総合研究所 成分分析研究部門 主任研究員	 実山 豊 北海道大学大学院農学研究院 講師



講師② 計75名

※敬称省略(講義時の所属・役職)

 小山 和哉 (独)酒類総合研究所 成分分析研究部門 主任研究員	 佐藤 朋之 北海道大学大学院 農学研究院 特任准教授	 田島 大敬 北海道ワイン(株) 経営企画部 次長	 猪狩 太基 北海道ワイン(株) 製造企画部・品質管理課 副主任	 奥田 徹 山梨大学理事・副学長	 キャサンドラ・コリンズ アテレード大学 准教授
 西畑 徹平 マンズワイン(株) 小諸ワイナリー 栽培・醸造責任者	 高橋 克幸 富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長	 多田 繁夫 (有)多田農園 代表取締役	 高橋 満 (株)スベおつWein 取締役	 峯岸 道有 (株)丹波屋 伊知安支店 紀料課 課長	 山影 悟史 (株)丹波屋 技術部栽培課 課長
 岩井 宏文 GB 産業化設計(株) 代表取締役社長	 藤田 博康 (一社)北海道貿易物産振興会 公務企画部長	 中川 理 北海道大学大学院メディア・ コミュニケーション研究院 教授 兼国際広報メディア・観光学院 兼北海道ワイン教育研究センター	 阿部 真久 NPO法人 ワインクラスター 北海道 代表	 大島 和也 (株)北洋銀行 地域産業支援部 フードビジネス推進G 調査役	 吉岡 史世 (一社)北海道貿易物産振興会 事務局長
 橋詰 晶広 札幌国税局 課税部 酒税課 主査	 松本 麻美 札幌国税局 課税部 酒税課 団体企業係長	 重田 知也 札幌国税局 課税部 鑑定官室 主任鑑定官	 蛭原 健介 明治学院大学 法学部グローバル法学科 教授	 安藏 光弘 メルシャン(株) 生産・SCM本部 エグゼクティブ・ワインメーカー	 小林 弘憲 メルシャン(株) シャトー・メルシャン ゼネラルマネージャー
 野口 伸 北海道大学大学院農学研究院 研究員	 根本 学 北海道農業研究センター 生産環境研究領域寒地気候 変動グループ 主任研究員	 乙黒 美彩 山梨大学大学院総合研究部 附属ワイン科学研究センター 准教授	 川上 晃 シンフーズケミカル(株) 山梨営業所 「ワインづくり研究所」所長	 佐藤 孝弘 北海道中小企業 総合支援センター 経営支援部 経営支援G 係長	 山下 裕司 高島屋 MD本部 マーチャンダイザー
 末広 栄二	 増子 敬公 (株)マルキヨー/ Cfa Backyard Winery	 庄司 大輔 リーアルジャパン ブランドアンバサダー/ シニアグラス・エデュケーター			



講義一覧

日付	場所	講師名	所属	講義タイトル	コース
5月18日	北洋銀行 セミナーホール	田辺 由美 曾根 輝雄	北海道ワインアカデミー名譽校長 北海道大学大学院農学研究院 教授	In the North. 未来に進む、北海道ワインバレー構想 北海道ワインバレーにおける北大の取り組み	共通
5月19日	北洋銀行 セミナーホール	橋本 佳住	(一社)流通問題研究協会 専務理事	第1部 マーケティング戦略の基本 —お客様は「モノ」ではなく、「価値」を求めている— 第2部 Afterコロナ時代に求められる視点 ～コロナとの決別—環境変化の中での新需要開拓～ ＜個人作業と発表＞私が作りたいワイン ＜グループ演習＞北海道産ワインのSWOT分析	共通
5月25日	北海道大学 農学部 N13	中馬 いづみ 黒川 晃次	帯広畜産大学 准教授 北海道農政生産振興局技術普及課 主査	植物病害の基礎知識とブドウの菌類病 醸造用ブドウにおける病害虫防除の基本 ブドウの生育特性と植え付け・芽かきの基本	新規参入
	北海道大学 農学部 N31	久本 雅嗣	山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター 准教授	ワイン中の香気成分の実践	
5月26日	北海道ワイン後志ヴィンヤード (仁木町)	小林 千洋 大西 良人	北海道ワイン後志ヴィンヤード(株)農場長 兼 北海道ワイン(株)営業部次長 兼 営業管理課課長 北海道ワイン後志ヴィンヤード(株)副農場長 兼 北海道ワイン(株)営業部次長兼営業企画課課長	ブドウ畑の立ち上げと植え付けについて	新規参入
	NIKI Hills Winery (仁木町)	小林 千洋 黒川晃次 倉岡 祐樹 ウィズリントン 真理子	北海道ワイン後志ヴィンヤード(株)農場長 兼 北海道ワイン(株)営業部次長 兼 営業管理課課長 北海道農政生産振興局技術普及課 主査 (株)NIKI Hillsフレッジ 栽培責任者 (株)NIKI Hillsフレッジ ワインメーカー	芽欠き実習 ブドウ畑・醸造所見学(NIKI Hills Winery)	
6月6日	北海道大学 農学部 中講堂	後藤 奈美 ジャン・イブ・ ピゾ フロリアン・ ハンパー レギ・ ゴージョン	(独)酒類総合研究所 前理事長 ブルゴーニュワインぶどう拠点機構(Pôle Bourgogne Vigne et Vin(B.V.V)) 代表(ドメヌ・ピゾ当主) ブルゴーニュワインぶどう拠点機構(Pôle Bourgogne Vigne et Vin(B.V.V)) 理事長 ブルゴーニュワインぶどう拠点機構(Pôle Bourgogne Vigne et Vin(B.V.V)) 科学責任者	ワインのテロワールを考える ブルゴーニュにおけるワイン生産に係る取り組みについて	高度専門
	北海道大学 農学部 大講堂	田辺 由美	北海道ワインアカデミー名譽校長	ブルゴーニュワインのワインテイスティング	
6月7日	田崎ヴィンヤード(余市町)	田崎 健	田崎ヴィンヤード	田崎ヴィンヤードのブドウ畑訪問	高度専門
	ニッカ余市ヴィンヤード (余市町)	山本 信明 (受講生)	ニッカ余市ヴィンヤード	受講生のブドウ畑訪問(ニッカ余市ヴィンヤード)	
	木村農園(余市町)	木村 幸司	木村農園	木村農園のブドウ畑訪問	
	北方生物圏フィールド科学 センター 余市果樹園	星野 洋一郎	北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター 耕地園ステーション 生物生産研究農場 教授	収益安定化のためにブドウと共に 栽培すべき作物を考よう ～北海道で栽培可能な小果樹(ベリー類)について～	
6月22日	北海道大学 農学部 大講堂	積 栄 武井 喜美男 柏木 淳一 田辺 由美	国立研究開発法人 農産・食品産業技術総合研究機構 農業機械研究部門 システム安全工学研究領域 予防安全システムグループ グループ長補佐 北海道ワイン(株)工場管理醸造部工場長兼部長 北海道大学大学院農学研究院 講師 北海道ワインアカデミー名譽校長	生産現場における効果的な安全確保の考え方 工場における安全対策について ブドウ栽培に必須な土壌に関する 基礎知識と土壌断面調査 ワインテイスティング:世界の代表的ブドウ品種の テイスティング	新規参入
6月23日	YAMAZAKI WINERY(三笠市)	山崎 太地	(有)山崎ワイナリー	YAMAZAKI WINERYのブドウ畑・醸造所訪問	新規参入
	濱田ヴィンヤード(三笠市)	濱田 洋文	(株)ハマダヴィンヤード 代表取締役	濱田ヴィンヤードのブドウ畑訪問	
	TAKIZAWA WINERY(三笠市)	影山 航大 柏木 淳一	(有)グリーンテーブル 代表取締役 北海道大学大学院農学研究院 講師	TAKIZAWA WINERYの畑訪問及び土壌についての講義	
7月5日	高島ワイナリー (山形県東田川郡高島町)	村上 麗 佐藤 充弘 松田 旬一 四笠 紳一 小原 右太郎	(株)高島ワイナリー 代表取締役社長 取締役製造部長 製造部リーダー 製造部原料栽培担当 製造部	高島ワイナリー見学	共通
	酒井ワイナリー (山形県南陽市)	酒井 一平	(有)酒井ワイナリー 代表取締役	酒井ワイナリー見学	
7月6日	朝日町ワイン (山形県西村山郡朝日町)	小川 昭市 近衛 秀敏 池田 秀和 安藤 武 鈴木 俊哉	(有)朝日町ワイン 専務取締役 常務取締役営業部長 工場長兼統括営業課長 栽培製造課長 栽培製造係長	朝日町ワイン見学	共通
	ベルウッドヴィンヤード (山形県上山市)	鈴木 智晃	(株)ベルウッドヴィンヤード 代表取締役	ベルウッドヴィンヤード見学	
	タケダワイナリー (山形県上山市)	岸平 典子	(有)タケダワイナリー 代表取締役社長 栽培醸造責任者	タケダワイナリー見学	
	ウッディーファーム& ワイナリー(山形県上山市)	木村 義廣 金原 勇人	(有)蔵王ウッディーファーム 代表取締役・栽培責任者 ワイン事業ゼネラルマネージャー	ウッディーファーム&ワイナリー見学	
7月7日	東根フルーツワイン (山形県東根市)	阿部 利徳	(有)東根フルーツワイン 代表	東根フルーツワイン見学	共通
	秋保ワイナリー (宮城県仙台市)	毛利 親房	(株)仙台秋保醸造所 代表取締役	秋保ワイナリー見学	
7月21日	北海道大学 農学部 大講堂	柏木 淳一 畑谷 達児 清水 秀明 栗山 豊	北海道大学大学院農学研究院 講師 北海道大学大学院農学研究院 講師 (独)酒類総合研究所 成分分析研究部門 主任研究員 北海道大学大学院農学研究院 講師	土壌に関する基礎知識とブドウ園における土づくり ブドウに感染するウイルス・ウイルスと病害 最近のワイン研究(醸しと自発発酵) 醸造用ブドウの耐凍性について	高度専門

日付	場所	講師名	所属	講義タイトル	コース
8月9日 8月10日	北海道大学 農学部 N12	小山 和哉	(独)酒類総合研究所 成分分析研究部門 主任研究員	ワイン分析と工程管理	新規参入
	北海道大学 農学部 生物機能化学実験室	小山 和哉 曾根 輝雄 佐藤 朋之 田島 大敬 猪狩 太基	(独)酒類総合研究所 成分分析研究部門 主任研究員 北海道大学大学院農学研究院 教授 北海道大学大学院農学研究院 特任准教授 北海道ワイン(株) 経営企画室次長 北海道ワイン(株) 製造企画部・品質管理課副主任	分析実習	
	北海道大学 農学部 N12	小山 和哉	(独)酒類総合研究所 成分分析研究部門 主任研究員	分析結果からの計算演習	
8月24日	北海道大学 農学部 中講堂	奥田 徹 キャサンドラ・ コリンズ 西畑 徹平	山梨大学理事・副学長 アデレード大学 准教授 マンズワイン(株) 小諸ワイナリー 栽培・醸造責任者	ワインの有機酸の重要性 アデレード大学におけるワイン研究の取り組み ※オンライン マンズワイン(株) 小諸ワイナリーでのワイン造り	高度専門
	北海道大学 農学部 大講堂	田辺 由美	北海道ワインアカデミー名譽校長	ニューワールドと呼ばれるワイン産地の成功秘話と そのワイン	
8月25日	富良野市ぶどう果樹研究所 ふらのワイン(富良野市)	高橋 克幸	富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長	ふらのワインのブドウ畑・醸造所訪問	高度専門
	TADA WINERY(上富良野町)	多田 繁夫	(有)多田農園 代表取締役	TADA WINERYのブドウ畑・醸造所訪問	
	えべおつWein(滝川市)	高橋 満	(株)えべおつWein 取締役	えべおつWeinのブドウ畑訪問	
11月9日	農林活性化センター (メッセ・アップルドリーム)	高橋 克幸 黒川 晃次	富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長 北海道農政生産振興局技術普及課 主査	凍害対策に向けたブドウの樹体管理 ブドウ剪定の基本について	新規参入
	NIKI Hills Winery (仁木町)	高橋 克幸 黒川 晃次 小林 千洋	富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長 北海道農政生産振興局技術普及課 主査 北海道ワイン後志ヴィンヤード(株)農場長 兼 北海道ワイン(株)営業部次長 兼 営業管理課課長	剪定実習(NIKI Hills Winery)	
11月10日	北海道大学 ワイン教育研究センター棟	柏木 淳一 山影 悠史 高橋 克幸 山影 悠史	北海道大学大学院農学研究院 講師 北海道大学大学院農学研究院 講師 (株)丹波屋 倶知安支店 肥料課 課長 (株)丹波屋 技術部栽培課 課長 富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長	土壌に関する基礎知識とブドウ園開設に向けた土壌改良 「受講生の土壌成分分析から提案されること」	新規参入
11月22日	北海道大学 ワイン教育研究センター棟	岩井 宏文 藤田 博豪 中川 理	GB 産業化設計(株) 代表取締役社長 (一社)北海道貿易物産振興会 公務企画部長 北海道大学 大学院メディア・コミュニケーション研究院 教授 兼国際広報メディア・観光学院 兼北海道ワイン教育研究センター	肥料の特徴と使用方法 商品価値の発端とは?—種丹ジシ事業から感じること 道産ワインの海外展開について 消費者の観点からみたワインのマーケティングのあり方	高度専門
11月30日	北海道大学 ワイン教育研究センター棟	阿部 眞久 大島 和也 吉岡 史世 田辺 由美	NPO法人 ワインクラスター北海道 代表 (株)北洋銀行 地域産業支援部 フードビジネス推進G 調査役 (一社)北海道貿易物産振興会 専務局長 北海道大学 大学院メディア・コミュニケーション研究院 教授 兼国際広報メディア・観光学院 兼北海道ワイン教育研究センター	リジョン1のワイン産地「北海道」～その優位性と脅威～ 資金計画と農業会計について 北海道 食のブランド化について スパークリングワインの魅力と多様性 ～G1北海道スパークリングへの道～ 酒類製造免許の申請と取得について 酒類の表示制度について	新規参入
12月1日	北海道大学 ワイン教育研究センター棟	橋詰 晶広 松本 麻美 重田 知也 鮎原 健介 安藤 光弘 小林 弘希	札幌国税局 課税課 酒税課 主査 札幌国税局 課税課 酒税課 団体企業係長 札幌国税局 課税課 鑑定官室 主任鑑定官 明治学院大学 法学部グローバル法学科 教授 メルジャン(株) 生産・SCM本部エグゼクティブ・ワインメーカー メルジャン(株) シェア・メルジャン セネラルマネージャー	酒類の表示制度について 酒類の製造免許の申請と取得について 酒類の表示制度について 酒類の表示制度について 酒類の表示制度について 酒類の表示制度について	新規参入
12月21日	北海道大学 ワイン教育研究センター棟	久本 雅嗣 野口 伸 根本 学	山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター 准教授 北海道大学大学院農学研究院 研究部長 北海道農業研究センター生産環境研究領域気候変動 グループ 主任研究員	ワインのアントシアニンとタンニンの役割 ワイン用ブドウ生産のスマート化の現状と今後の展望 畑の気象を調べる	高度専門
12月22日	北海道大学 ワイン教育研究センター棟	乙黒 美彩 川上 見	山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター 准教授 シンワフーズケミカル(株) 山梨営業所「ワインづくり研究所」所長	日本発の新しいワイン醸造技術～スケールアップ・ピ エ・ド・キューブ法を用いたワインの自然発酵～ 醸造設備、栽培の資材、機器について	高度専門
1月18日	北海道大学 ワイン教育研究センター棟	久本 雅嗣 佐藤 孝弘 山下 裕司 阿部 眞久 山崎 太地 未広 栄二	山梨大学大学院総合研究部附属 ワイン科学研究センター 准教授 北海道中小企業総合支援センター 経営支援部 経営支援G 係長 高島屋 MD本部マーチャングイザー NPO法人 ワインクラスター北海道 代表 (有)山崎ワイナリー	ワイン中の香気成分の実践 ワインの化学分析とテイスティング ワイナリーが活用できる支援施策 小売店(百貨店)から見た道産ワイン ワインと地域とアントレプレナーシップ 北海道のワイン産業の担い手達へ	高度専門
1月19日	ホテルモントレ・ エーデルホフ札幌	増子 敬公 庄司 大輔 田辺 由美	(株)マルキョー/Cfa Backyard Winery リアルジャパン ブランド・アンバサダー/ シニアグラス・エデュケーター 北海道ワインアカデミー名譽校長	ワインブランディング戦略 モダンワインマーケティング ～欠陥のないワイン生産、ワイン微生物を中心に～ グラステイスティング～ワインの印象を左右する グラス形状を理解する～ 固有品種とワイン産地の歴史 東欧のワインテイスティングを通じて	共通
2月16日	北海道大学 ワイン教育研究センター棟	田辺 由美	北海道ワインアカデミー名譽校長	ポルダーはどのように世界のワインとなったのか?	共通