

年 組 名前:

問1

山梨大ワイン科学研究センターが始めた、プロジェクトの内容を教えてください。

.....

問2

本年度、ワインの原料となるブドウの品種を教えてください。

.....

問3

プロジェクトでは、どこに「ほ場」を整備する計画がありますか。

.....

問4

鈴木センター長は、このプロジェクトの意義を、どのように話していますか。

.....

山梨大 単独でワイン造り

山梨大ワイン科学研究センターは、ブドウ栽培やワイン醸造、瓶詰めなどワイン造りの全てを教職員と学生が手がけるプロジェクトを始めた。大学によると、大学が単独で栽培から醸造など一連の工程を手がける例は他にないという。将来的には大学オリジナルワインの販売を視野に、実践的な経験の場をつくり技術向上や知識の深化を通じて、ワイン業界をけん引する即戦力の人材育成を図る狙いがある。

「シン・山梨大学ワインプロジェクト」と名付け、本年度からスタート。ブドウ栽培からワイン醸造、瓶詰め、ラベルデザイン、貯蔵・熟成をはじめ、ワイン造りの全てをセンターで一貫して手がける。醸造は研究用に使用しているセンター内の醸造施設を活用するという。

栽培から醸造の全工程



1Aと甲州種を原料に栽培ワイン造りを進める予定。プロジェクトでは温暖な気候に対応した栽培技術の研究や品種の育種にも取り組む。峡東地域にはほ場を整備することも計画している。

プロジェクトに取り組むのは山梨大ワイン科学研究センターの教職員と学生。1947年に設立したセンターは3年後に80周年を迎え、大学オリジナルワイン造りに取り組むことで、技術の継承と発展につなげるとともに、さらなる技術力の向上と知識の深化を図る狙いがある。

センターはこれまでもワイナリーとの共同でワイン醸造に取り組んできたが、醸造作業はワイナリーが担当。ワイナリーが大学との共同開発商品として販売するなどしている。

将来的には販売やマーケティングを視野に入れている他、コンクールへの出品も目指すという。鈴木俊二センター長は「販売を念頭に置くことで、将来現場で真に必要な知識技能を習得が図られる。卒業後もワイナリーなどで即戦力の活躍が期待される」とプロジェクトの意義を示す。

山梨大ワイン科学研究センター内の醸造場。製法とワイン製造の全てを大学で行う新プロジェクトを立ち上げた。甲府市内

センターは5月30日まで「READYFOR」でクラウドファンディングを実施している。ワイン製造に必要な醸造設備、ほ場の整備費用などに活用する。

鈴木センター長は「持続可能なブドウ栽培、ワイン造りに取り組む、次世代につなげたい」と話している。

〈小池直輝〉

(2024年4月22日付 山梨日日新聞1面)