



ふくいワインカレッジ(FWC)第2期生(2019年度生)必修講座シラバス

(コース共通)

月日	タイトル	講師	内容
4	ガイダンス、新規就農支援制度について	地域農業課 担当者	オリエンテーション、新規就農支援制度の説明
7	入校式 ブドウ栽培概論(オープン)	川俣 昌大 岡山理科大学 ワイン醸造科学センター准教授	日本や世界のブドウ栽培、特にワイン用ブドウを中心に解説します。
14	ブドウ栽培技術①	中山 正男 ワイン用葡萄栽培コンサルタント 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ	品種の特性から見た適地選定とブドウ園開園の準備、土壌改良と苗木の確保、苗木の選定も含めて解説します。
21	ブドウ栽培技術②	中山 正男 ワイン用葡萄栽培コンサルタント 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ	苗木植付、仕立て方法と整枝せん定、新梢管理、果房管理の理論を実践を交えて解説します。
28	接木苗のつくり方実技	福井県農業試験場 果樹研究員	接枝接ぎと休眠接ぎ、苗木増殖方法についての解説。 全員で接枝接ぎを実演します。
4	ブドウ栽培技術③	中山 正男 ワイン用葡萄栽培コンサルタント 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ	病虫予防と生理障害、肥培管理や農薬の知識について解説します。
11	ブドウ栽培技術④	中山 正男 ワイン用葡萄栽培コンサルタント 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ	収穫時期の決定、農機具、農業機械の取り扱い。強風など気象災害時の対応について解説します。
18	ブドウ栽培技術⑤ 土壌条件、土壌診断、土壌改良	福井県農業試験場 土壌環境研究員	福井県の代表的な土壌条件についての解説。土壌診断の方法と土壌改良について、解説します。
25	ワインリー・ブドウ栽培見学①	マンズワイン小諸ワイナリー	マンズワイン小諸ワイナリーにて、実際のブドウ栽培の現状と醸造準備について見学します。
2	ブドウ栽培技術⑥ 除葉作業の実技	福井県農業試験場 果樹研究員	ブドウ栽培技術②の講座を踏まえ、ふくいワインカレッジ実習農場で除葉作業の実技を行います。
9	ブドウ栽培技術⑦ ワインヤードの整備、テロワール等	川俣 昌大 岡山理科大学 ワイン醸造科学センター准教授	ワインヤードの整備とテロワールについて説明します。
16	福井県の気象と病害虫予防	福井県農業試験場 果樹研究員	福井の気象と発生しやすい病害虫、防除のポイントについて解説します。
23	ワイン醸造を学ぶにあたって(オープン)	中西 載慶 東京農業大学 名誉教授	ワインの歴史と文化、ワインの種類と特徴、ワイン醸造技術の演变と進歩、アルコール発酵のメカニズム、ワインの熟成など、ワインを醸造するために必要な基本的事項について解説します。
30	ワイン醸造の基本操作とその意義	村上 安生 ワインコンサルタント (一社)葡萄酒技術研究会 専務理事 ジェイ・ワイン研究所 代表	果実からワインにするという意味。果実、果糖の扱い方、液送時の注意点や酵母選択の観点など、白、赤ワイン醸造に共通する基礎的知識や発酵器ごとにモニタリングする項目とその意味などについて解説します。
6	予備日		除梗、破砕や压榨、果汁処理など一連の白ワイン醸造方法の操作とその意義、効果、留意点について説明します。
20	ワイン醸造② 赤ワインの醸造法	村上 安生 ワインコンサルタント (一社)葡萄酒技術研究会 専務理事 ジェイ・ワイン研究所 代表	除梗、破砕から発酵に至る赤ワイン醸造方法の解説と操作上の留意点について、成分抽出とキャップマネージメントに関して解説します。
27	ワイン醸造③ ワインの熟成・貯蔵	(独法) 酒類総合研究所 主任研究員	熟成、貯蔵の意味や熟成中に特に留意すべき点、熱熱の方法や樽の保守管理方法なども説明します。また、貯蔵中に行うべきワインの安定化処理方法や、これらと関連したビン詰後の混濁トラブルについて解説します。
3	予備日		ワイン製造における工程管理に必要な基本分析(比重、アルコール、酸度、ホルモール窒素、亜硫酸等)について実習するとともに、分析値を用いた工程管理方法について解説します。
10	予備日		
17	ワインの流通・販売①	県内酒類卸・販売業 担当者	県内酒類卸による県内および北陸の酒類流通の状況について説明します。
24	ワイン醸造⑤ 発泡性ワインと酒精強化ワイン	中西 載慶 東京農業大学 名誉教授	シャンパーニュに代表される発泡性ワイン(スパークリングワイン)と代表的な酒精強化ワインであるシエリーとポートワインについて、その歴史、産地、特徴、醸造法などを解説します。

※日程、内容は変更することがあります。

※必修講座は原則火曜日13:00~15:00に開催します(内容等により変更することがあります)。

※実習(栽培・醸造)は自習形式を中心に実施します。

※実習(栽培・醸造)カリキュラムは4月23日ガイダンスにてご連絡します。

※就農相談や資金調達、農地取得などは県地域農業課が窓口として対応し、担当部署に引き継ぎます。

※(オープン)は一般の方を含む公開講座を予定しています。

月日	タイトル	講師	内容
1	ワイナリー見学②	マンズワイン小諸ワイナリー 契約農園員	マンズワイン小諸ワイナリー周辺圃場および上田・東山圃場をご案内いたします。
8	ワイン醸造⑥ 醸造設備について	細井 剛 (株)オーソーアシスト 代表取締役	醸造機器の仕組みと、新規ワイナリーでの設備整備状況を紹介いたします。
15	製造場管理・衛生管理 福井県HACCP制度について	福井県南健康福祉センター	食品衛生法と食品加工工場の衛生管理について解説します。福井県HACCPについて紹介いたします。
29	ブドウ栽培技術⑧ 整枝せん定作業の実技	中山 正男 ワイン用葡萄栽培コンサルタント 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ	ブドウ栽培技術②の講座を踏まえ、ふくいワインカレッジ実習農場で整枝せん定作業の実技を行います。
5	ワインの官能評価・実践①	松本 信彦	醸造者からみたワインの色、香り、味、バランスの評価ポイントについて実践を交えて解説します。
12	予備日	マンズワイン(株)常任顧問	ワインのブレンド(アッサンブラージュ)の意義について実践を交えて解説します。
19	ワインの官能評価実践③	県内在住のソムリエ	県内在住ソムリエによる官能表現についての講座を行います。
26	世界各地のワイン産業の現状	石井もと子	ワインのトレンド、温暖化への対応策などグローバルな状況。ニューワールドの産地(ニュージーランド、オレゴンなど)が急速に存在感を高めたのはなぜか、新規ワイナリーの参考となる事例も含め解説します。
3	日本のワイン産地とワイナリーの現状(オープン)	日本ワイナリー協会 顧問 ワインコーディネーター&ジャーナリスト ベイス 代表	注目のワイン産地(北海道、長野県)の取り組みについて。さらに、単独で成功しているワイナリーの事例紹介を交えて解説します。
10	ワイナリー経営① 経営・経済学的視点から	小田 滋晃	ワイン産業、小規模ワイナリー(ブティックワイナリー)の経営状況、南仏ワイナリーの地域産業クラスター形成による地域産業振興の事例を紹介いたします。
17	ワイナリー経営② 経営・経済学的視点から	京都大学大学院農学研究科 教授	ワイナリー経営者に求められる能力 経営戦略について説明します。
24	予備日		
7	ワイナリー経営・事例紹介① 経営形態・特色商品ブランディング	近県ワイナリーオーナー	特色ある経営を行っている近県ワイナリーのオーナーを招いて商品の特徴や、販売方法についてお聞きします。
14	ワイナリー経営・事例紹介② 経営形態・特色商品ブランディング	近県ワイナリーオーナー	
21	ワイナリー経営・事例紹介③ 経営形態・特色商品ブランディング	近県ワイナリーオーナー	
28	ワイナリー設立の資金調達方法等	日本政策金融公庫 担当者	ワイナリー開業に向けて活用できる制度資金について説明します。
4	ワイナリー設立計画①	助言者: ふくい農業ビジネスセンター宮田GM 農業試験場 高度営農支援課	自身のワイナリー設立計画を作成します。
18	ワイナリー設立計画②		
25	ワイナリー設立計画③		
3	国内ワイナリー事例調査		各自で計画を立てて、国内ワイナリーの視察調査を行います。
10	国内ワイナリー事例調査		
17	ワイナリー計画発表	東京農業大学 中西載慶 ふくい農業ビジネスセンター 宮田GM 農業試験場 高度営農支援課	各自のワイナリー設立計画を発表し、講師陣から助言等をいただきます。
24	終業式		



敷地内に50aの専用実習農場完備



平成30年視察研修の様子

2019年度生募集内容

コース	定員	対象	研修期間	内容	受講料
ワインぶどう栽培コース	10名	20歳以上	1年	○必修講座(座学) 火曜日 ○実習・自習 月～金	無料
ワインナリー開業コース	10名	20歳以上	3年	○必修講座(座学) 火曜日 ○実習・自習 月～金	3万円

※受講希望者は別に定める申込書を平成31年4月12日までに提出願います。
申込書は、http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/021500/jinzai/kakuhou/wine_college.html からダウンロードできます。(応募者多数の場合面談有)

※ワインナリー開業コースでは、各自専用のぶどう樹50本程度を使用した栽培実習と専用容器による醸造実習を行います。製造されたワインは購入いただけます。(年間50本/人程度)

※実習(栽培・醸造)は研修生のライフスタイルに合わせた受講ができます。

主な講師の紹介



中西載慶
東京農業大学名誉教授



松本信彦
フランスワイン(株) 常任顧問



川俣昌大
岡山理科大学准教授 (ワイン発酵科学センター)



中山正男
ワイン用葡萄栽培 コンサルタント



村上安生
葡萄酒技術研究会 専務理事



石井もと子
日本ワインナリー協会顧問

充実の講師陣があなたのワインナリー開業をバックアップします(裏面シラバ参照)。

ワインナリー開業をトータルサポート
～研修中の住居から開業後の販売まで～

1年目	2年目	3年目
ワインカレッジ研修	インターンシップ研修	

○受講生に応じた研修で必要なノウハウ習得

農業経験や醸造経験のない人でも受講可能
栽培、醸造、販売、経営の全ての分野で技術を習得
トップレベルの講師陣とワインナリーでの醸造実習
ぶどう栽培講座のみの受講も可能



○醸造免許取得をサポート
開業に向けた実践醸造
研修受入ワインナリー(国内)紹介
希望ワインナリー(国内)への推薦
酒類製造免許申請の支援

○ぶどう圃場準備

醸造用ぶどう栽培農地の賃借を仲介

○ワインナリー開業相談

場所、規模、資金調達、商品デザインの個別相談



写真：能登ワイン様
ワイン特区申請により2,000Lから製造可能

○施設整備の支援

補助事業や融資の活用支援
建物改修、醸造装置、苗木、栽培管理施設



写真：能登ワイン様

○研修中の生活支援

農業次世代人材投資資金
＜準備型＞ 年間150万円
(最大2年間)

＜経営開始型＞

1年目 150万円/年(最大5年間)
2年目以降は所得により変動

※要件がありますので、事前にご相談ください

○空き家紹介・家賃助成

住宅家賃1/2助成(上限26,500円)

ふくいワインカレッジ

ワインぶどう栽培コースは
受講料無料

