

ふくいワインカレッジ(FWC)必修講座講義計画

・2021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月	20日	ガイダンス、新規就農支援制度について	園芸振興課 担当者 中山間農業・畜産課 //	オリエンテーション 新規就農支援制度の説明
5月	11日	開校式 ブドウ栽培概論(オープン)	川俣 昌大 岡山理科大学ワイン発酵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。
	18日	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、台木特性も含めて解説します。
	25日	ブドウ栽培技術②		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技を交えて解説します。
6月	1日	ブドウ栽培技術③ (接木苗のつくり方実技)	福井県農業試験場 果樹研究員	緑枝接ぎと休眠枝接ぎ、台木増殖方法についての解説。全員で緑枝接ぎを実演します。
	8日	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	病害虫防除と生理障害、肥培管理や農薬の知識について解説します。
	15日	ブドウ栽培技術⑤		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。
	22日	予 備 日		
	29日	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圃場で除葉作業の実技を行います。
7月	6日	ブドウ栽培技術⑦ (ヴィンヤードの整備、テロワール等)	川俣 昌大 岡山理科大学 ワイン発酵科学センター准教授	ヴィンヤードの整備とテロワールについて説明します。
	13日	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、ワイン醸造技術の変遷と進歩、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。
	20日	ワイン醸造法④ ワイン分析と工程管理①	(独法) 酒類総合研究所 主任研究員	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。
		ワイン分析と工程管理②		
27日	予 備 日			
8月	3日	福井県の気象と病害虫予察	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。
	10日	予 備 日		
	17日	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、果醪の扱い方、液送時の注意点や酵母選択の視点など。白、赤ワイン醸造に共通する基礎的知識や発酵容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。
		ワイン醸造法①白ワインの醸造法		除梗、破碎や圧搾、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、操作上の留意点について説明します。
	24日	予 備 日		
31日	ワイン醸造法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、破碎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。	
	ワイン醸造法③ ワインの熟成・貯蔵		熟成、貯蔵の意味や熟成中に特に留意すべき点。樽熟成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。	
9月	7日	先進ワイナリー視察見学	県外ワイナリー	県外の先進ワイナリーを視察します。
	14日	ブドウ栽培技術⑧ (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。
	21日	ワイン醸造法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ェ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。
	28日	予 備 日		

ふくいワインカレッジ(FWC)必修講座講義計画

・2021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
10月	5日	製造場管理・衛生管理 福井県版HACCP制度について	福井県丹南健康福祉センター 食品衛生法と食品加工場の衛生管理について解説します。福井県版HACCPについて紹介します。
	12日	ワイン醸造法⑥醸造設備について	細井 剛 (株)オーソーアシスト 代表取締役社長 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します。
	19日	ワインの流通・販売	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。
	26日	ワインの官能評価概論・実践①	松本 信彦 マンズワイン(株)常任顧問 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、ブレンド(アッサムブラージュ)の意義について実践を交えて解説します。
11月	2日	ワインの官能評価概論・実践②	県内在住シニアソムリエ ソムリエによる官能表現についての講座を行います。
	9日	ブドウ栽培技術⑨ (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圃場で整枝せん定作業の実技を行います。
	16日	予 備 日	
	30日	世界各地のワイン産業の現状 (オープン)	石井 もと子 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 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。
12月	7日	日本のワイン産地とワイナリーの現状	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まじえて解説します。
	14日	ワイナリー経営 経営・経済学的視点から	小田 滋晃 京都大学 名誉教授 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します。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。
	21日	予 備 日	
1月	4日	予 備 日	
	11日	ワイナリー設立計画①	宮田正信 ふくい農業ビジネスセンターGM 開業に向けた計画樹立について講義します。
	18日	ブドウ栽培技術⑩ (接木苗のつくり方実技)	福井県農業試験場 果樹研究員 研修生が接ぎ挿し法の実演を行います。
	25日	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等を招いて、商品の特色や販売方法についてお話をお聞かせします。
1日	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		
2月	8日	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	
	15日	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や資金調達のための計画書の作成方法について説明します。
	22日	予 備 日	
3月	1日	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。
	8日	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。
	15日	ワイナリー設立計画② 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。
	22日	終業式	

※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)は受講生のライフスタイルに合わせた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20日ガイダンスにてご連絡します。

※栽培実習農場は県果樹担当普及指導員、醸造実習ワイナリーはワイナリー醸造担当者が必要に応じて対応します。

※(オープン)は一般の方を含む公開講座を予定しています。