

ふくいワインカレッジ(FWC)必修講座講義計画

・第1期生(2018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	24日	入校式、ガイダンス、基調講演		
5月	1日	農地取得、新規就農支援について 国内製造ワイン概況	担当官庁 担当者	福井県内での就農に向けた就農支援制度や農地取得の状況を説明します。
	8日	ブドウ栽培概論 (オープン)	川俣 昌大 マンズワイン(株)小諸ワイナリー 工場長	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。
	15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。
	22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。
	29日	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。
6月	5日	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。
	12日	ブドウ栽培技術④		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。
	19日	ワイナリー・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。
	26日	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、実技を交えて解説します。
7月	3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園場で除葉作業の実技を行います。
	10日	ブドウ栽培技術⑨ (ヴィンヤードの整備、テロワール等)	川俣 昌大 マンズワイン小諸ワイナリー 工場長	ヴィンヤードの整備とテロワールについて説明します。
	17日	福井県の気象と病害虫予察	福井県病害虫防除室 研究員 福井地方気象台業務係職員	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。
	24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。
	31日	ワイン醸造の基本操作とその意義 (オープン)	村上 安生	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。
8月	7日	ワイン醸造法①白ワインの醸造法	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。
	21日	ワイン醸造法②赤ワインの醸造法		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。
	28日	ワイン醸造法③ ワイン分析と工程管理① ワイン分析と工程管理②	(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。
9月	4日	ワイン醸造法④ワインの熟成・貯蔵	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	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。
	11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。
	18日	ワイナリー見学②	マンズワイン小諸ワイナリー見学	マンズワイン小諸ワイナリー周辺園場および上田・東山園場をご案内いたします。
	25日	ワイン醸造法⑥ワインの濾過・瓶詰め	細井 剛 (株)オーツアアシスト 代表取締役専務	珪藻土フィルターの正しい使用方法や安全な瓶詰め方法を解説します。また、最新機材についても紹介します。

ふくいワインカレッジ(FWC)必修講座講義計画

・第1期生(2018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	2日	製造場管理・衛生管理 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。
	9日		食品衛生自主管理プログラム認証制度(福井県版HACCP)取得について 福井県版HACCPについて紹介します。
	16日	酒税法・酒類販売等法律関係 担当官庁 担当者	福井税務署酒類指導官から酒税法について解説します。
	23日	ワインの流通・販売① 県内酒類販売店 担当者	県内酒類販売店による県内流通の状況について説明します。
	30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について実践を交えて解説します。
11月	6日	ワインの官能評価概論・実践② 松本 信彦 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。
	13日	ワインの官能評価実践③ (予定)県内在住のシニアソムリエ	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。
	20日	予 備 日	
	27日	世界各地のワイン産業の現状 石井もと子 日本ワイナリー協会 顧問 (株)ベイス 代表 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	4日	日本のワイン産地とワイナリーの現状(オープン)	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。
	11日	ワイナリー経営① 経営・経済学的視点から 小田 滋晃 京都大学大学院農学研究科 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)の経営状況について説明します。
	18日	ワイナリー経営② 経営・経済学的視点から	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
1月	8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を招いて、商品の特徴や販売方法についてお話をお聞きます。
	15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 近県ワイナリーオーナー	
	22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 近県ワイナリーオーナー	
	29日	ワイナリー設立の資金調達方法等 日本政策金融公庫 福井支店 農林水産事業担当者	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。
2月	5日	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 経営研究G オーツアсист	自身のワイナリー設立計画を作成し
	12日	ワイナリー設立計画②	
	19日	ワイナリー設立計画③	
	26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。
3月	5日	国内ワイナリー事例調査	
	12日	ワイナリー計画発表 東京農業大学 中西載慶 ふくい産業支援センター ふくい農業ビジネスセンター 宮田GM	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。
	19日	予 備 日	
	26日	終業式 基調講演	

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でを中心に実施します。

実習(栽培・醸造)カリキュラムは4月24日ガイダンスにてご連絡します。