

令和6年度ふくいワインカレッジ募集要項

1 目的

醸造用ブドウの栽培やワイン醸造等に必要な知識を習得する知識習得講座、専用圃場を用いたブドウ栽培の実習、ワイナリーでの醸造実習を行い、福井県内でワインによる農村地域の振興に携わる人材を育成する。

2 研修区分

研修は「実践コース」と「教養コース」の2つとする。

3-1 実践コース

- (1) 対象者 福井県内でワイン生産を目指す者
ただし、令和6年4月1日現在で20歳以上であること
- (2) 定員 10人程度
- (3) 研修期間 2年
- (4) 受講料 1人3万円/年
- (5) 研修場所 ふくい農業ビジネスセンター（福井県越前市安養寺町142字27-1）
県内ワイナリー
- (6) 研修内容 （ブドウの生育状況や講師との調整により変更の場合がある）

	1年目	2年目
知識習得講座	・ブドウ栽培、ワイン醸造等に必要な講義 原則、5月～2月の火曜日に実施	・ワイナリー整備、ワイナリー経営等に必要な講義 原則、5月～2月の火曜日に実施
栽培実習	・専用圃場での栽培実習 (各自に担当区画を割当) 2年生とチームを組んで実施 原則、5月～11月の火・水曜日に実施	・専用圃場にて自らが計画し管理する、実践的な栽培実習 (各自に担当区画を割当) 2年生が中心となり、1年生とチームを組んで実施 原則、5月～11月の火・水曜日に実施
醸造実習	・実習農場で収穫したブドウを用いたワインの醸造実習 原則、8月～11月の木曜日に実施	・実習農場で収穫したブドウを用いたワインの醸造実習 原則、8月～11月の木曜日に実施

○知識習得講座（累計86時間）

- ・栽培分野 ブドウ栽培概論、ブドウ園の整備、新梢管理・果房管理、接木苗のつくり方、着果・果房管理、福井県の代表的な土壌条件、整枝せん定など
- ・醸造分野 ワイン醸造概論、ワイン分析と工程管理、ワイン醸造の基本操作、醸造設備、ワインの熟成と貯蔵、発泡性ワインと酒精強化ワインなど

- ・販売分野 ワイナリー設立の資金調達方法、ワインの流通・販売、ワイナリーの経営事例、酒税法・酒類販売免許・製造免許、事業計画書の作成など
- ・その他 世界各地のワイン産業の現状、ワインの官能評価概論・実践など

○栽培実習（累計66時間）

新梢管理、樹冠管理、スピードスプレーヤによる農薬防除、収穫、整枝剪定

○醸造実習（累計72時間）

栽培実習にて収穫したブドウを用いて、以下を実施する。

- ・白ワイン醸造（仕込み、澱引き、温度測定など）
- ・赤ワイン醸造（仕込み、搾入れ、搾汁、澱引き、温度測定など）
- ・瓶詰め、ラベル貼り

3-2 教養コース

- (1) 対象者 福井県在住でワインの知識を深めたい者
ただし、令和6年4月1日現在で20歳以上であること
- (2) 定員 10人程度
- (3) 研修期間 1年
- (4) 受講料 無料
- (5) 研修場所 ふくい農業ビジネスセンター（福井県越前市安養寺町142字27-1）
- (6) 研修内容
実践コース1年目の知識習得講座の一部を合同で実施（座学のみ、累計20時間）

【内容】ブドウ栽培概論、接木苗のつくり方、ワイン醸造概論、ワインの流通・販売、世界各地のワイン産業の現状など

4 申込・選考方法

(1) 実践コース

- ①申込書（別紙様式1）に必要事項を記入の上、福井県農林水産部中山間農業・畜産課に提出
- ②面接審査により合否を決定（開業の動機や栽培・醸造の経験等について確認）

【申込期間】

令和5年9月25日～令和6年2月29日

[申込時期別審査スケジュール]

申込時期	審査予定時期
9月25日(月)～11月30日(木)	12月上旬
12月1日(金)～2月29日(木)	3月上旬

※応募状況により、スケジュールは変更することがあります。

(2) 教養コース

- ①申込書(別紙様式2)に必要事項を記入の上、福井県農林水産部中山間農業・畜産課に提出
- ②新規申込者を優先して受付
- ③申込多数の場合、抽選を実施

5 選考結果の通知

令和6年3月中旬頃に郵送にて通知

6 問合せ・申込先

福井県農林水産部中山間農業・畜産課 伝統農業・中山間G

住 所：〒910-8580 福井県福井市大手3丁目17-1

電 話：0776-20-0446

F A X：0776-20-0651

Eメール：chusankan@pref.fukui.lg.jp