

塩尻ワイン大学 よくあるご質問

<項目>

- 1 受講生はどのような人を想定していますか。
- 2 カリキュラムや講座内容はどのようなものですか。
- 3 講師はどのような方ですか。
- 4 講座日程は月 1 回 2 日間となっておりますが、6 月以降の日程はどうなりますか。
- 5 受講料はいくらで、何が含まれますか。
- 6 4 年間継続受講することが必須でしょうか。
- 7 受講生の選考はあるのでしょうか。
- 8 宿泊施設等の用意はありますか。
- 9 受講により何が達成できますか。
- 10 全国的に小規模ワイナリーが増えているようですが、本講座を受講することで起業できますか。
- 11 すぐに実践に移したいので、市内のぶどう園を紹介してもらえますか。
- 12 長野県においてもワイン生産アカデミーといった講座があるようですが、何が違いますか。
- 13 次年度の募集はありますか。また年次の中途からの参加は可能ですか。
- 14 講座を部分的に聴講することはできますか。

<回答>

1 受講生はどのような人を想定していますか。

今年度から開講します塩尻ワイン大学は、本市が日本ワインを牽引する産地として発展するため、高品質な醸造用ぶどうやワインの造り手を育成確保することを目的としています。このため高度な実践に不可欠な知識を学ぶ講義と、その実習で構成されています。

受講対象者は、醸造用ぶどうの栽培に向け準備を進めている方や、既に栽培を始めている等、ぶどう栽培から醸造、ワインに関する初歩的な知識をお持ちの上で、それを実践に移す、またはその技術に更に磨きをかけていこうとする方を想定しております。したがって、教養としての知識習得を目指す方や、ぶどう栽培等を体験してみたいという方は受講に向きません。

2 カリキュラムや講座内容はどのようなものですか。

概ね 4 年間のカリキュラム計画となっており、1 年次は醸造用ぶどう栽培技術、2 年次は醸造技術、3 年次は経営手法、4 年次はインターン研修などを主要テーマとする計画です。平成 26 年度は醸造用ぶどうの栽培技術を中心に講座を開講します。内容は、高度な実践を目指すために不可欠な知識を学ぶ講義と、果樹園などで行われる実習を組み合わせで行われます。

なお、カリキュラムや講座の内容は、開催進捗、ぶどうの生育、天候等の状況により変更となる場合がありますので御了承ください。

3 講師はどのような方ですか。

平成 26 年度の講師は、ぶどう栽培においては長野県の栽培技術者や JA の営農技術員、地元ワイ

ナリーの栽培担当者や経営者等、経験豊かなぶどう農家を予定しております。またワイン産地としてのこれまでの積み重ねを生かし、ソムリエ、大学教授、ワインジャーナリストなど本市とゆかりのある業界第一人者を講師に招く予定です。

4 講座日程は月1回2日間となっていますが、6月以降の日程はどうなりますか。

受講決定後に年間の講義日程はお示ししますが、5月から翌年3月までの間の月1回、金曜と土曜、平日と祝日又は土曜と日曜といった連続した2日間を予定しております。なお、9、10月のぶどう収穫や仕込みの時期には、講義日数を希望に合わせて拡大し、連続講座とすることも検討しております。

5 受講料はいくらで、何が含まれますか。

平成26年度の受講料は年間3万円で、講師の招聘費用や実習時の傷害保険料、テイस्टィング用ワイン代等に充てさせていただきます。このため、会場までの交通費、宿泊費や道具代等、別途自己負担があります。

6 4年間継続受講することが必須でしょうか。

現在のところ、4年間にわたるカリキュラムを想定しておりますが、実施状況により変更となる場合があります。また、受講生においても、習得状況等は個々に異なることが予想されます。このため、受講の意思確認は年度毎にさせていただくことを考えております。

7 受講生の選考はあるのでしょうか。

受講生は醸造用ぶどうの栽培に向け準備を進めている方や、既に栽培を始めている等、ぶどう栽培から醸造、ワインに関する初歩的な知識をお持ちの方を想定しており、教養としての知識習得を目指す方や、ぶどう栽培を体験してみたいという方は受講に向きません。このため申込書の記載内容等を元に選考させていただく予定です。このため御了承ください。

なお、受講決定及びその通知は5月中旬以降を予定しております。

8 宿泊施設等の用意はありますか。

事務局では、宿泊施設や食事等の手配は行いません。ただし、近隣の宿泊施設や、飲食店等の情報は提供させていただきます。

9 受講により何が達成できますか。

長期間に渡るとはいえ、月1回の講座の受講するだけでは、高度な技術を有する一人前のぶどう栽培者やワイン醸造者になることは困難です。ワイン産地としての本市や、日本ワインを牽引する人材となるには、当然ながら確かな知識や技術の揺るがない基盤と、その日々の実践と積み重ねによるほかありません。

したがって、本講座は月1回栽培と醸造と経営のエッセンスを実践的に提供し、受講生自身が日々の実践に挑戦することで、ぶどう栽培やワイナリー醸造の確かな基礎を築いていただくものと考えております。

10 全国的に小規模ワイナリーが増えているようですが、本講座を受講することで起業できますか。

ワイナリーを設立するには多額の設備投資が必要であり、その根幹であるぶどう栽培においても農地や機械器具類の確保等に資金が現実として必要です。また、近年日本ワインに対する評価が向上してきていますが、日本国内にも新たなワイナリーが多く生まれ、海外のワインとの競争もより厳しくなっていることを考えれば、特徴ある高品質なワインの生産を行っていかねば、起業しても生き残ることは難しいといえるでしょう。本市としても、ワイン醸造の長い歴史を活かし、生き残りとして日本ワインを牽引する産地への発展を目指して、地域全体での環境づくりを行ってまいります。その成否は本人の努力によるとしかいえません。

11 すぐに実践に移りたいので、市内のぶどう園を紹介してもらえますか。

開講時期は既にぶどうの栽培管理が始まっているため、すぐにぶどう園を借り受けることは難しい可能性が高いですが、市内ぶどう栽培農家の作業支援や、遊休果樹園についての情報は収集しております。市の果樹産地保全支援員がお手伝いしますので、事務局まで御相談ください。

12 長野県においてもワイン生産アカデミーといった講座があるようですが、何が違いますか。

長野県が昨年度から開催しているワイン生産アカデミーは、ぶどう栽培からワイン醸造、企業経営に関する広範な知見を7日間という短期間で総合的に学ぶ講座となっております。

一方、塩尻ワイン大学は、醸造用ぶどう栽培やワイン醸造等について基礎的な知識と経験のある程度お持ちで、将来の明確な目標に向けて既に取組を始めている方を対象とし、日本ワインの先進地である塩尻を舞台に、実践に移行する際に必要不可欠な分野を、長期間にわたり、じっくり習得いただくカリキュラムとしております。

また、産地としてこれからも発展するため、一部の講座では、地元の栽培農家やワイナリー関係者もオープン参加で受講可能としていることも特徴のひとつです。

13 次年度の募集はありますか。また年次の中途からの参加は可能ですか。

次年度の募集等については未定です。今年度の実施状況により検討を行います。

14 講座を部分的に聴講することはできますか。

一部講座については、技術向上を目指すぶどう栽培者も、市内在住者に限り聴講できるよう計画しております。募集は本市のホームページや広報等で随時行っていきます。