

文部科学省

「高度人材養成のための社会人学び直し大学院プログラム」 事業

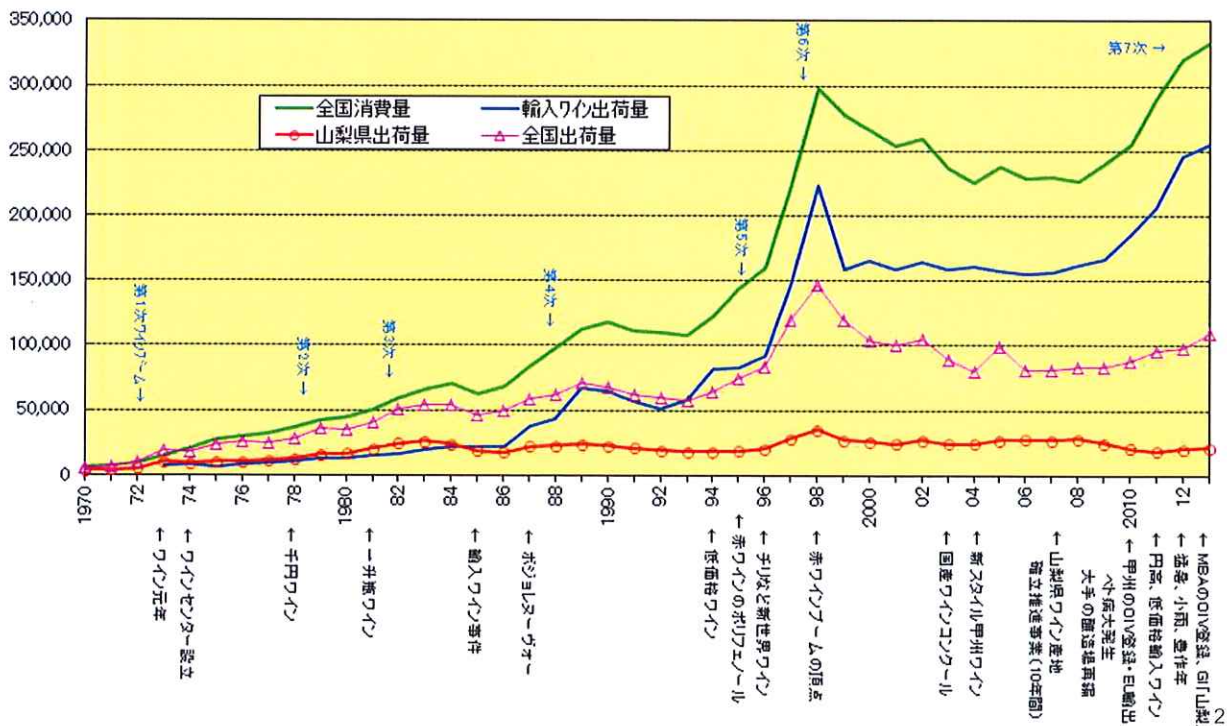
ワイン起業家を育てる ～ワイン・フロンティアリーダー 養成プログラム～

山梨大学 学長補佐

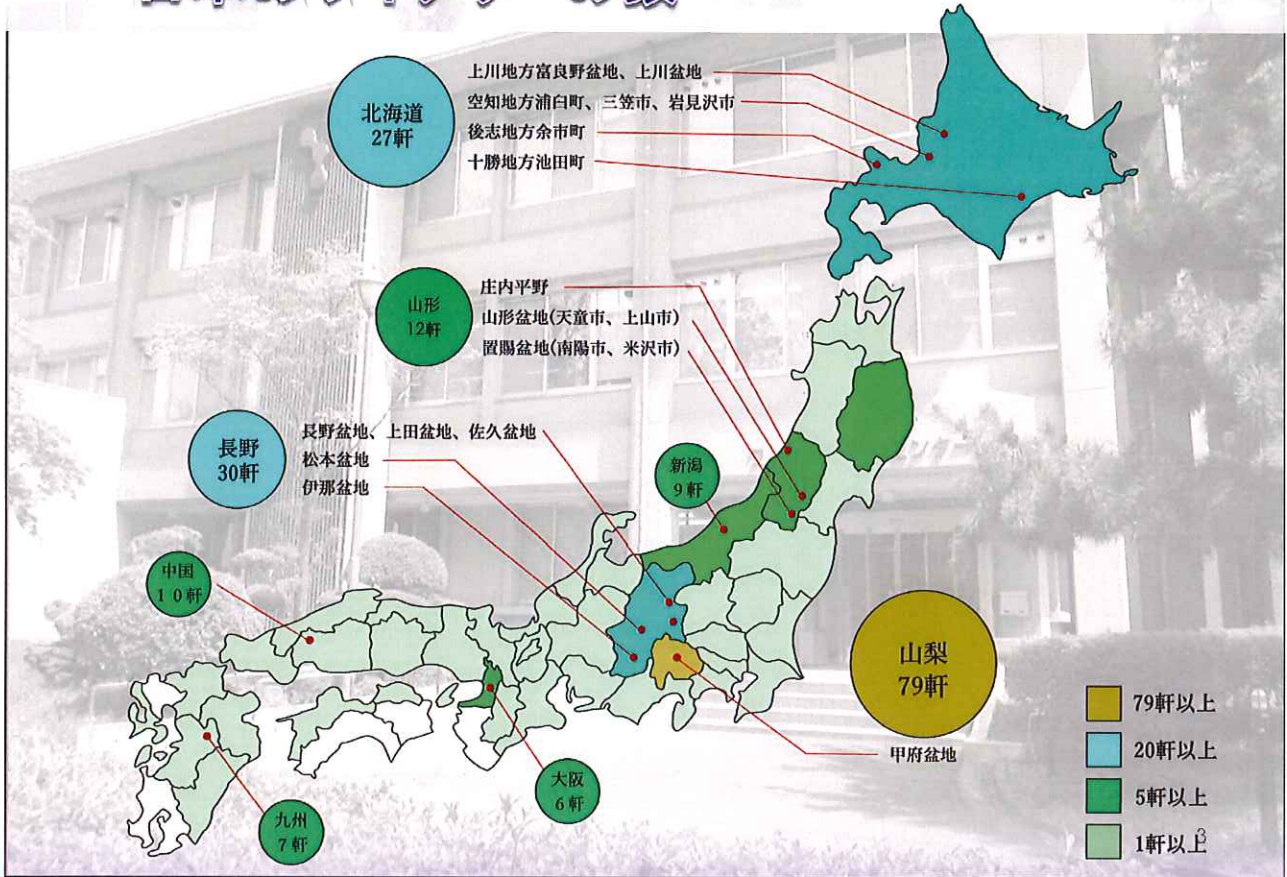
地域食物科学科、ワイン科学研究センター
教授 柳田藤寿

日本のワイン市場の歩み

(果実酒の消費量と課税出荷量の推移 (単位:キリットル) (国税庁))

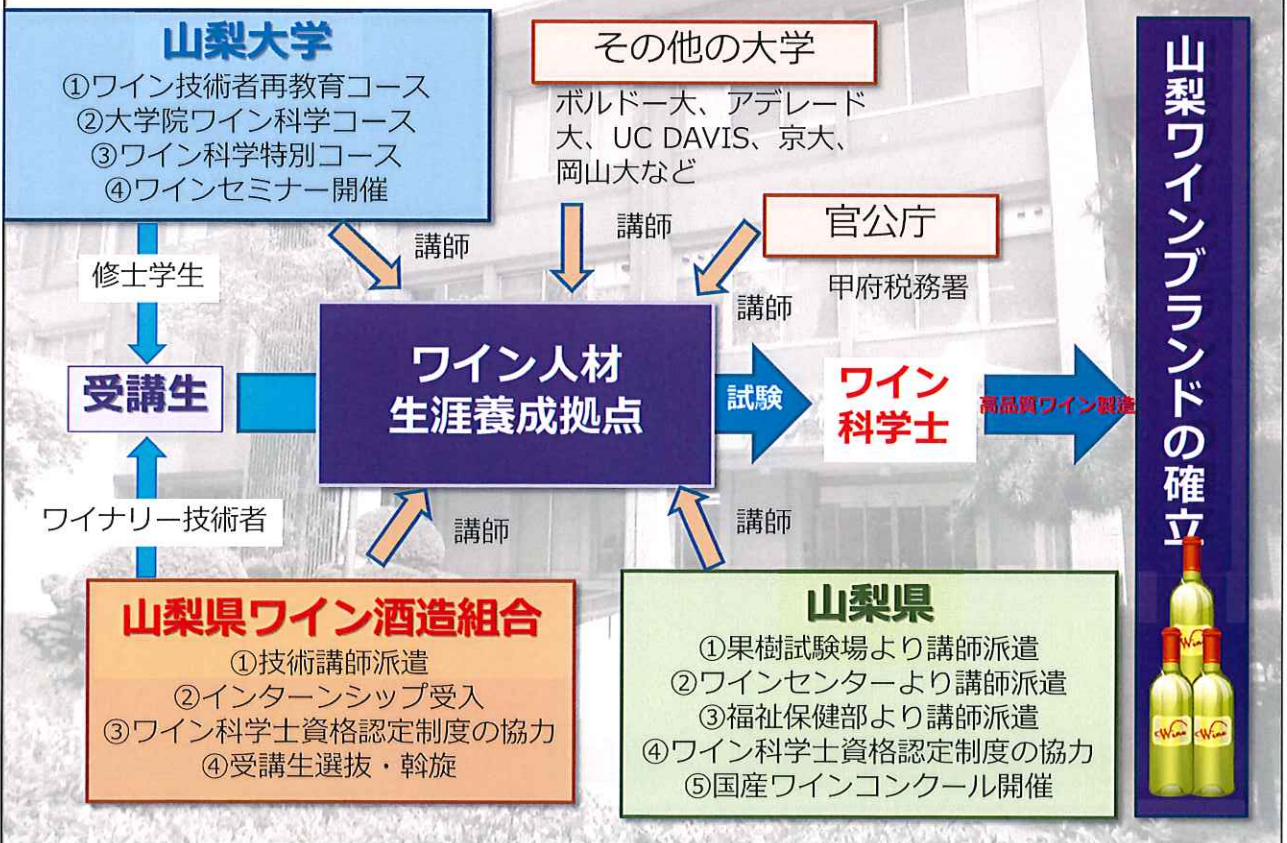


日本のワイナリーの数



文部科学省採択事業「ワイン人材生涯養成拠点」

・事業概要 山梨大学、山梨県、ワイン酒造組合のパートナーシップの基に構築される地域の人材養成拠点



文部科学省採択事業「ワイン人材生涯養成拠点」

・事業内容

・講義（80時間）

ワイン醸造学、ワイン栽培学、
ワイン品質管理学、ワイン評価学、
日本ワイン学、ワイナリー経営学、
(酒税法、食品衛生学)

・実習（40時間）

ワイン（醸造、栽培、評価学等）

・修士学生用特別カリキュラム

インターンシップ（2週間）

海外短期留学（豪州2か月）

・生涯にわたるバックアップ

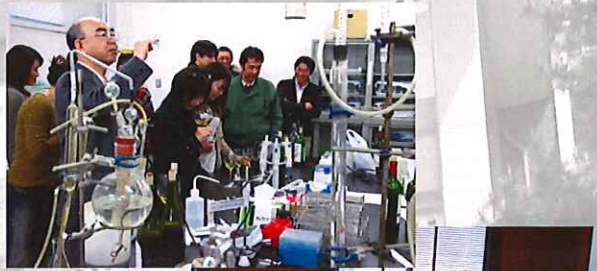
・一般向けのワインセミナー

・グローバルスタンダードの獲得

・国際的評価基準の獲得

・オーストラリア留学（2か月）

・海外講師による授業



「ワイン人材生涯養成拠点」から「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」

背景

《地域資源で稼ぐ地域社会の実現》のためワイン産業の6次産業化を推進するフロンティアリーダーの養成が急務である

事業

これまでの実績（ワイン人材生涯養成拠点）を基盤に、日本ワインのグローバルスタンダード化を大きく推進できるような質の高いカリキュラムを新規に取り入れることにより、国際競争力を有する高品質なワインを製造し、日本ワインの未来を切り拓くワイン技術者を養成する

新ブランド化カリキュラム

- **デザイン学** ■ **ソムリエ学**
- **ワイナリー経営学**
- **ワイナリー演習** 計 25h

高品質ワイン製造カリキュラム

- (ワイン人材生涯養成拠点)
平成18～22年度 科学技術振興調整費
平成23年度～学内予算により継続中
- **ワイン醸造学** ● **ブドウ栽培学**
 - **品質管理学** 計 60h

国際競争力強化カリキュラム

- **アデレード大研修** ■ **ワイン評価学**
- **日本ワイン学** ■ **ワイン法律学**
- **国際ワイン学** 計 55h

Brush UP

NEW ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム

▼講師陣▼
山梨大
県工業技術セ 京都大
甲府税務署 県福祉保健部
(株)ネオスペース ワイン会社
日本ソムリエ協会

▼講師陣▼
山梨大
(独)酒類総合研究所
山梨県果樹試験場
憲ワイン酒造組合

▼講師陣▼
山梨大 アデレード大
ホドロー大 京都大
甲府税務署 県福祉保健部
明治学院大
酒類総合研究所
県ワイン酒造組合

**山梨大学
ワイン
科学士**

ワイナリー
技術者

4月開講

3月修了

質の保証

開発委員会

推進会議

評価委員会

アデレード大研修
(約1週間)

連携先機関・企業

- ・ 山梨県
- ・ 山梨県ワイン酒造組合
- ・ 株式会社ネオスペース

養成する 人材像

- ▶ 日本ワインの未来を切り拓くワイン技術者＝ワイン・フロンティアリーダー
- ▶ ワイン製造の最新技術と理論を学び、高品質なワインを作ることができる
- ▶ 新ブランド化を確立し、新たなビジネスを展開できる
- ▶ 国際競争力を有し、ワインのグローバルスタンダード化を推進できる

実証・普及 活用・評価

- ▼ 日本ワインの輸出増加
- ▼ 修了生のワインコンクール審査員への起用および講演・指導
- ▼ 鹿児島大学「ルネッサンスアカデミー」との教育課程の共有化と相互利用

「ワイン人材生涯養成拠点」から「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」へ

新たな教育課程等の概要（社会人）

- ・授業期間：前期4-7月、後期11-1月
- ・総時間数：140時間
- ・受講料：100,000円

- ・受講生数：5人程度
- *履修資格：ワイン・ブドウ産業に2年以上の就労経験があり、山梨県ワイン酒造組合の推薦が必要

※ なお山梨大学修士生は希望者が受講し、年間140時間の授業を受けた者に「準ワイン科学士」認定試験を受験する権利が与えられる。

支援体制

- ・女性を含む社会人向けの配慮
 - ・ワイン生産の忙しい8-10月は授業を実施しない
 - ・平日の講義は16:30から（夜間）とし、実習は土曜日に行う
 - ・山梨大学女性研究者支援室による支援
 - ・保育園との連携協定
- ・アデレード大学への海外研修
- ・効果的なFDの実施

普及・活用

- ・教育モデルとしての開発と他大学等への展開
- ・産業界ニーズを踏まえた山梨大学学位プログラムの見直し
- ・ワイン産業界との連携によるワイン科学士資格認定制度の充実と事業継続性の確保
- ・プログラム修了生のキャリアアップの場を提供
- ・意見交流の場としての「若手の会」



産業界とともに本プログラムを推進することで実現する近未来の山梨県ワイン産業



2

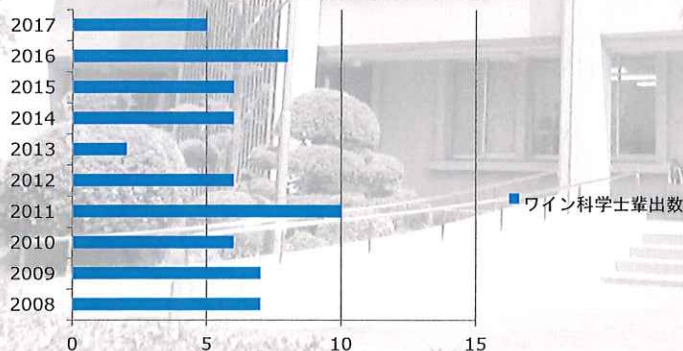
「ワイン科学士」の活躍

山梨大学ワイン科学士

講義終了後、受講修了者のみ受験することができる。フランスの国家資格に準じた試験（官能試験と筆記試験平均80点以上合格）で、山梨大学が認定する。

現在63名を輩出（平成29年度現在）。業界内での認知度も評価も高い。

ワイン科学士輩出数



「ワイン科学士」の活躍

- 日本ワインコンクールでの受賞



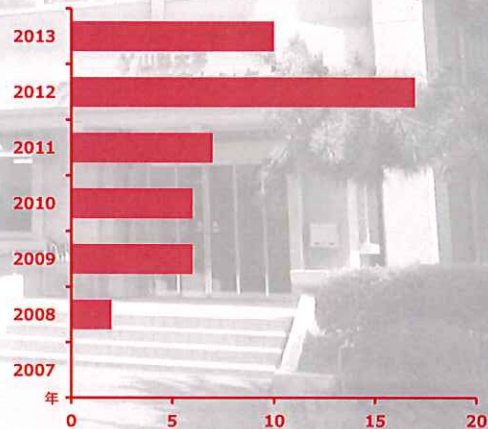
日本ワインコンクール大会エンブレム

- 日本ワインコンクールは、日本国内で作られたワイン出品数700前後の大きなコンクールで、日本国内で最も権威のあるコンクールの一つ。

- 国産ワインコンクールへの出品・入賞

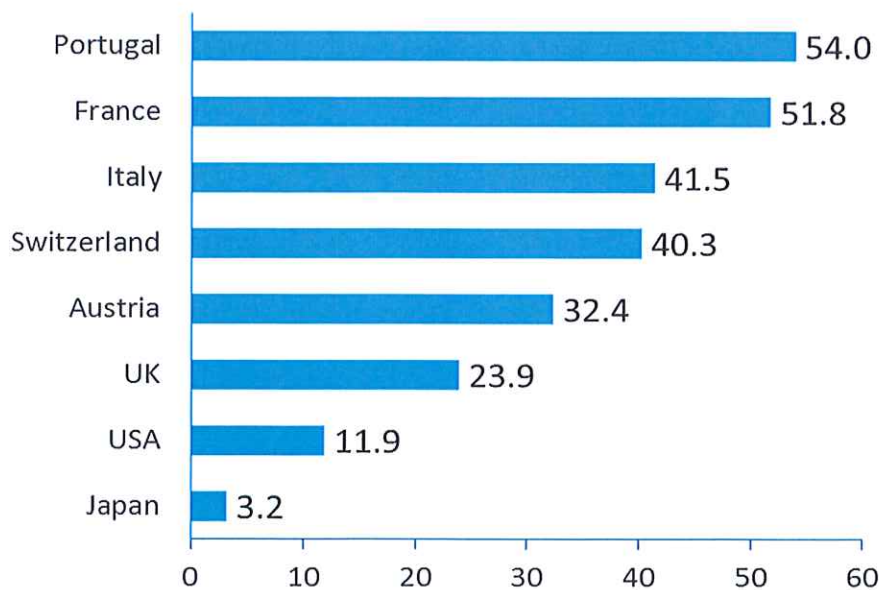
国産ブドウを100%使用して造られたワインを対象とした日本で唯一のコンクール

- 金賞受賞ワインのうち、受講者が製造に関するワインは50%に増加している。
- 事業による技術レベルの向上は、酒質に表れている。
- Koshu of Japan (KOJ) Projectによる日本ワインの輸出



日本ワイン産業の現状と問題点

1人あたりの年間ワイン消費量 2015年(L)



OIV Statistical Report 2017

日本ワイン産業の現状と問題点

・ 日本ワインの問題点

■ ワインレベルが低いものもある

ワイン製造技術の向上

■ 味が薄い

ワインの質の向上

■ 値段が高い

人件費が高い。日本では安いワインを作っても、世界と勝負ができない

■ 原料が少ない

国産原料の収穫量減数。農業従事者の高齢化、耕作放棄地

■ 輸入ワインの台頭

安価ワインの輸入。販路の拡大

高品質ワイン、国際競争のできるワイン製造が求められる。
ワイン業界全般のエキスパート養成が急務

これからの取り組み

ワイン産業は国際市場における成長分野である

「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」事業は

「高品質ワイン製造のための教育」は、全ての「農」に係る産業に関する教育のモデルケースとして展開可能

顕在化された課題

・ EU への国産ワインの輸出

国際競争力のあるワインづくり

将来
展望

グローバル市場での成長

強い農業、攻めの農業

地域資源で稼ぐ地域社会の実現

ワイン産業の6次産業化

ワイン産業界からの要望

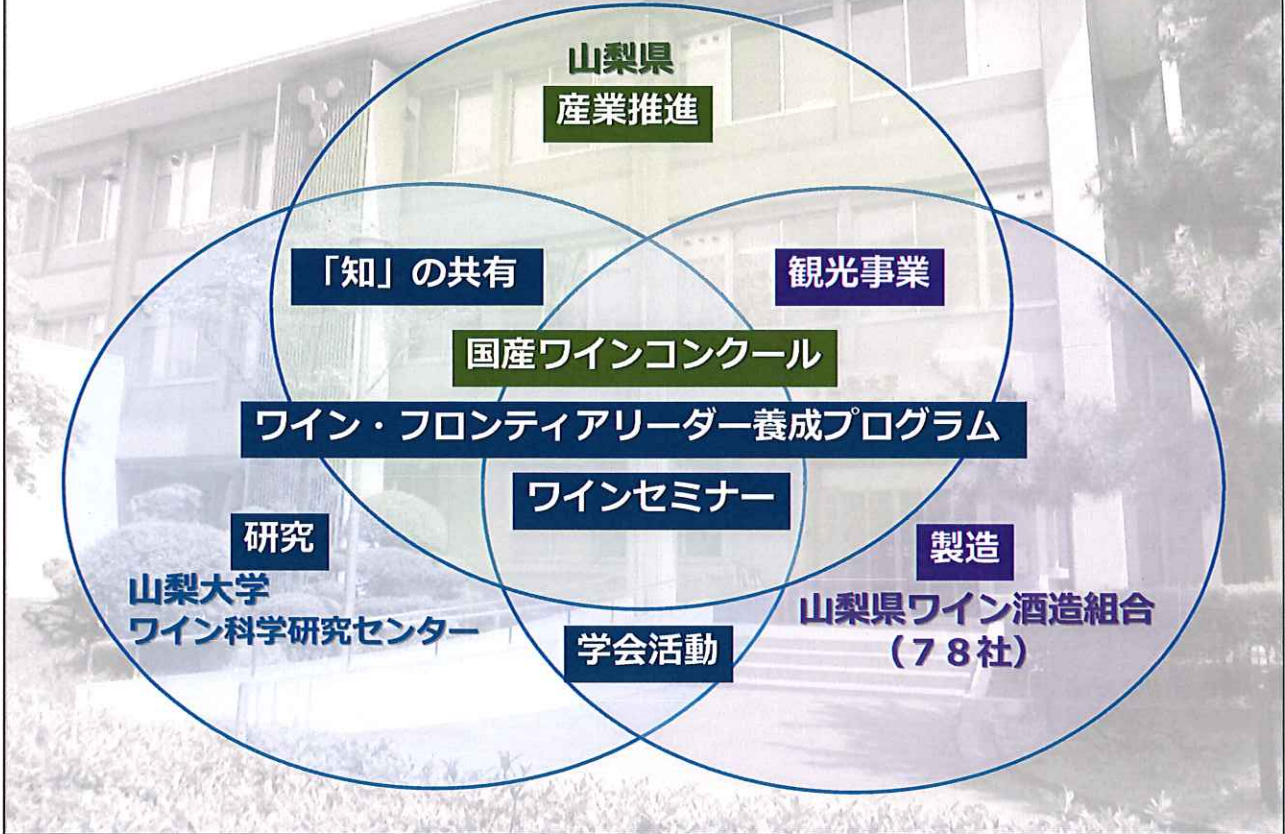
- ・ 世界的な市場で勝負できるワイン製造技術、ブドウ栽培技術を **体系的** に学びたい
- ・ ワインの **ブランド化** はどうすれば良いか？
- ・ 6次産業化に必要な新ビジネスは何か？

取得すべき高度な知識や能力

- ・ ワイン製造の最新技術と理論を学び、高品質ワインを作ることができる
- ・ 新ブランド化を確立し、新たなビジネスを展開できる
- ・ 国際競争力を有し、ワインのグローバルスタンダード化を推進できる

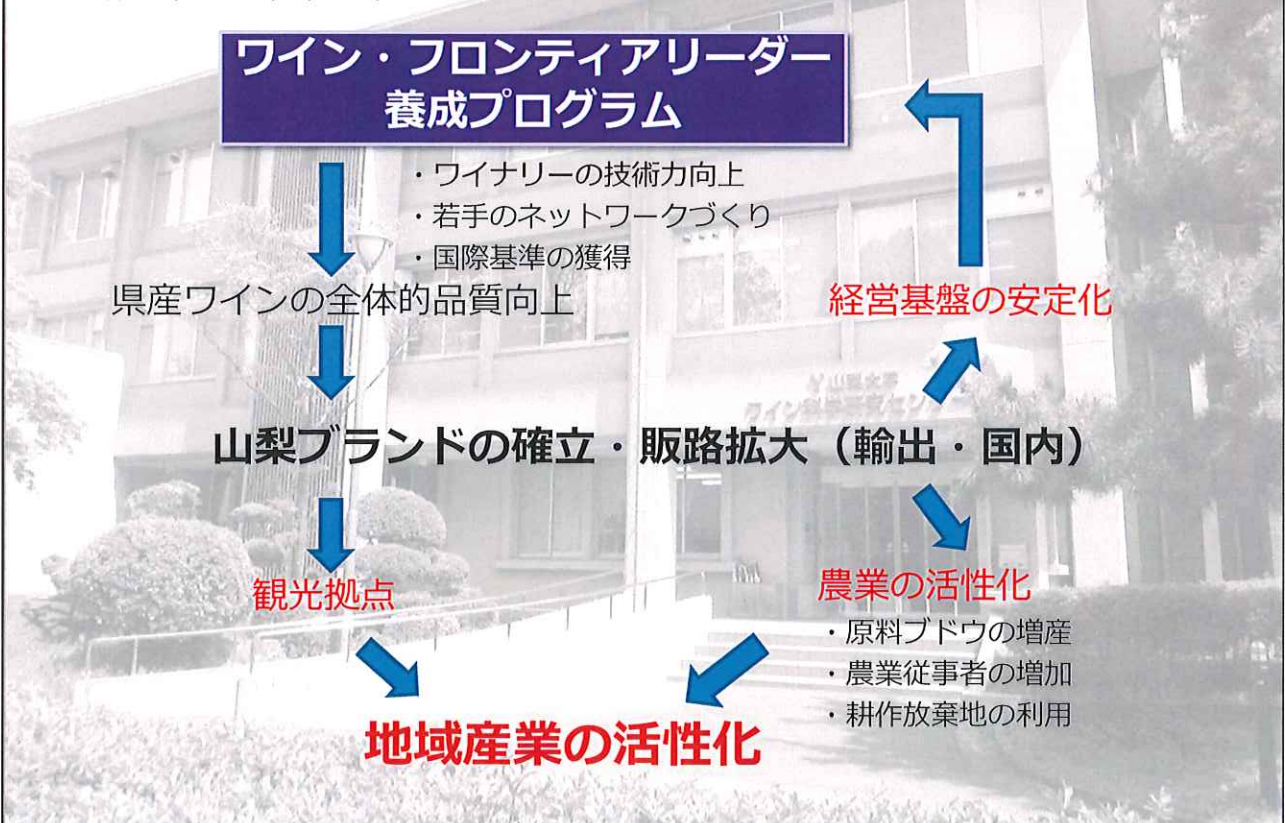
これからの取り組み

- 山梨県下ワイン産業の産学官連携



これからの取り組み

- 地域産業の活性化に向けて



起業の例 ドメーヌ茅ヶ岳 安部正彦

2012年 4月(就職27年間)

NECコンピュータテクノ(株)
生産管理業務

山梨大修士課程
柳田研究室

実家のブドウ農家を
継ぐ

生食 : 50アール
醸造 : 20アール

2014年 4月

ドメーヌ茅ヶ岳
創業

親機 蕪崎上ノ山園場

2015年 9月

ブドウ栽培における
気象センサー利用とワイン醸造

ドメーヌ茅ヶ岳の軌跡

- ・平成26年 6月27日「武田の里にらさきワイン特区」(構造改革特別区域計画 第34回)が認定される。
- ・平成27年 9月 4日「酒類製造業」が許可される。
- ・平成27年 9月28日「果実酒製造免許」が通知される。
- ・平成27年10月13日 穂坂地区で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨン150kgにて初仕込みを行う。
- ・平成27年11月25日 自園のマスカット・ペーリーAから醸造したワイン660Lを初樽詰めを行う。
- ・平成28年 9月12日 第6回日本で飲む最高のワインコンクールにて、ベスト日本ワイン、ベストマスカット・ペーリーA、専門家部門のプラチナ、愛好家部門のゴールドを受賞する。
- ・平成29年 10月 新しいワイナリー建屋に移る。



起業例 「ドメーヌヒデ」 渋谷英雄（55歳）

- 法政大学（法学部）卒業
- 20代 父親の会社＝地図会社（営業職）
- 20代 父親の会社＝航空会社＜現琉球エアークommューター＞（沖縄県慶良間空港長）
- 父親の学校＝日本初のスクーバダイビング専門学校NSIS設立
- 30代に入り東洋大学院（文学研究科）進学
- 30代 航空専門学校勤務後に、東京大学心理教育相談室、尚美学園（大学設置準備室）
- 40代 企業・学校カウンセラー（東京ディズニーランド、日産自動車、電力研究所、定時制高校など）
- 40代後半から醸造学を学ぶ
- 50代 山梨県にてワイナリー「ドメーヌヒデ」を設立



やまなし醸造用ぶどう栽培セミナー

目的 県産ワインの需要の高まりとともに、醸造用ぶどう生産者の高齢化や担い手不足により、原料ぶどうが不足傾向となっている。このため、新たに県内において醸造用ぶどうの生産を希望する者を対象としたセミナーを開催し、次代を担う生産者の確保を図る。

主催 山梨県

協賛 JA山梨信連、JAグループ山梨担い手サポートセンター

対象者 山梨県内で醸造用ぶどうの生産を希望する意欲ある就農希望者

内容 山梨県果樹試験場での実習

民間ワイナリーでの実習

醸造ブドウの経営について

ワイン会社の社長による講義

応募状況	平成28年度	30人定員	45名応募
	平成29年度	20人定員	27名応募
	平成30年度	20人定員	25名応募

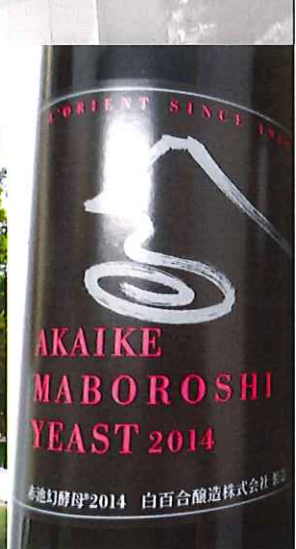
Dr. ヤナギダシリーズの商品



大豆で作った飲むヨーグ



大塚にんじん 乳酸菌発酵飲料



世界初海洋酵母ワイン と 赤池幻酵母ワイン

食べるぶどうジュース

終わりに...

今回ご紹介した通り、日本のワインにおける環境は決して恵まれたものではありません。

「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」事業はワイン人材を育成し、将来的にはワインを地域貢献できる主たる産業にすることを目的としています。

これからも若手醸造家の育成と就職者の向上に努め、さらに、新たなワイン起業家を育て、少しでもワイン業界の裾野を広げていけたらと努力する次第であります。

最後に、ご清聴ありがとうございました。