

文部科学省

平成28年度

「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」

ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム

# 成果報告書

本報告書は、文部科学省の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委託費による委託業務として、国立大学法人山梨大学が実施した平成28年度ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムの成果を取りまとめたものです。

従って、本報告書の複製、転載、引用等には文部科学省の承認手続きが必要です。

# 目 次

はじめに

事業概要	1
カリキュラム	3
ファカルティ・ディベロップメント	7
教育プログラムの実施	9
海外研修報告	10
評価	
授業評価（受講生）	12
プログラム終了者アンケート	14
プログラム事業評価委員会による評価	15
会議等の実施報告	18

## はじめに

文部科学省の平成26年度「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」に採択された「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」事業は、国際市場における成長分野であるワイン産業において高品質ワイン製造のための教育を推進することを目的としており、全ての「農」に係る産業に関する産業モデルケースとして展開可能です。そこで我々は、山梨県、山梨県ワイン酒造組合、関連団体等と連携し、国産ワインの品質向上、地域ブランド化、さらにはグローバルスタンダード化の中核となり推進できるワイン・フロンティアリーダーを養成するプログラムを行ってきました。本事業は、平成26年度から28年度までの3年間で、本年度が最終年度となりました。

ワイン産業は我が国の成長分野の一つであり、その6次産業化には国の重要課題である「地域資源で稼ぐ地域社会の実現」を目指す上で大きな期待が寄せられています。山梨県内ワイン産業界においても、「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?」の要望が寄せられています。そこで我々は、産業界と連携した実践的、体系的な新教育カリキュラムの開発と提供が必要不可欠となっています。

最終年度となる平成28年度は、前年度に引き続き、「高品質ワイン製造カリキュラム」、「新ブランド化カリキュラム」及び「国際競争力強化カリキュラム」を実施し、4名の修了者を輩出しました。

また、本プログラムは、平成27年12月に「職業実践力育成プログラム（BP）」の認定を受け、平成28年4月から文部科学大臣認定プログラムとしても、スタートしています。

本報告書には、これら教育に関する平成28年度の実績を紹介いたします。皆様には、本報告書にお目通しいただき、本学の取組にさらなるご支援、ご協力を賜りますれば幸甚に存じます。

なお、文部科学省の本事業は、平成28年度をもって終了することとなりますが、本学の事業として今後も継続し、更に充実させていく所存です。

国立大学法人山梨大学

大学院総合研究部

プログラム事業責任者

柳田 藤寿

# 事業概要

## 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

経済のグローバル化や少子高齢化の中で、今後、我が国経済が新たな成長軌道に乗って一層の発展を期すためには、国内市場又は国際市場における成長産業の分野や、新たな人材需要の高まりが予想される分野（以下「成長分野等」という。）において、各企業等の成長を牽引し支える高度な人材が不可欠となっている。

このため、この「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」は、大学が産業界等と協働して、社会人を対象に、そのキャリアアップに必要な高度かつ専門的な知識・能力を修得するための大学院教育プログラムを開発し、その成果を全国の大学に普及することにより、大学院教育（修士課程レベル）における社会人学び直しを推進することを目的に、大学院を設置する大学が、産業界等と協働し、社会人を対象とした高度人材養成のための優れた特別の教育課程等を開発・実証及び普及するため、文部科学省が委託する事業である。

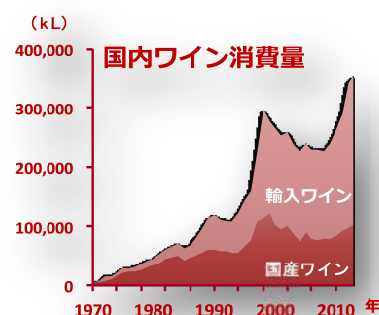
この事業では、人文社会科学系、自然科学系、医学・歯学等保健系の3分野において、14のプログラムが選定された。

本学の「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」は、これまで本学が実施してきた「ワイン人材生涯養成拠点」事業を基に、新たに、より重層的で高度な大学院カリキュラムを導入し、山梨県、地域ワインメーカーが連携して、地域ワインのブランド化及びグローバルスタンダード化を推進できる「ワイン・フロンティアリーダー」を養成することを目指している。

本プログラムの受講によって、高品質ワインの製造能力、国際競争力及び経営能力などを総合的に身につけることができる。

## 社会的背景・課題

- ① ワイン産業は、我が国の成長分野の一つであり、その6次産業化には国の重要課題である「地域資源で稼ぐ地域社会の実現」を目指す上で大きな期待が寄せられている。また、2010年より国産ワインの輸出が開始されたことに伴い、国際競争力を有する質の高いワイン造りが求められている。
- ② 国内のワイン消費量は、2013年度には36.4万キロリットルとなり、今後更なる増加が期待されている。また、国民に消費される酒類のうち、ワインの割合は年々増加し、現在3%程度であるが、今後も急速に増加するものと推測される。このような背景の下、日本のワイナリーが製造するワイン技術を向上させ、世界的な市場で勝負できるようにすることが、本プログラムの目的である。特に山梨県では2010年からワインの輸出が開始されたことへの対応を進めており、「強い農林水産業・攻めの農林水産業」を目指す政府の方針とも合致する。



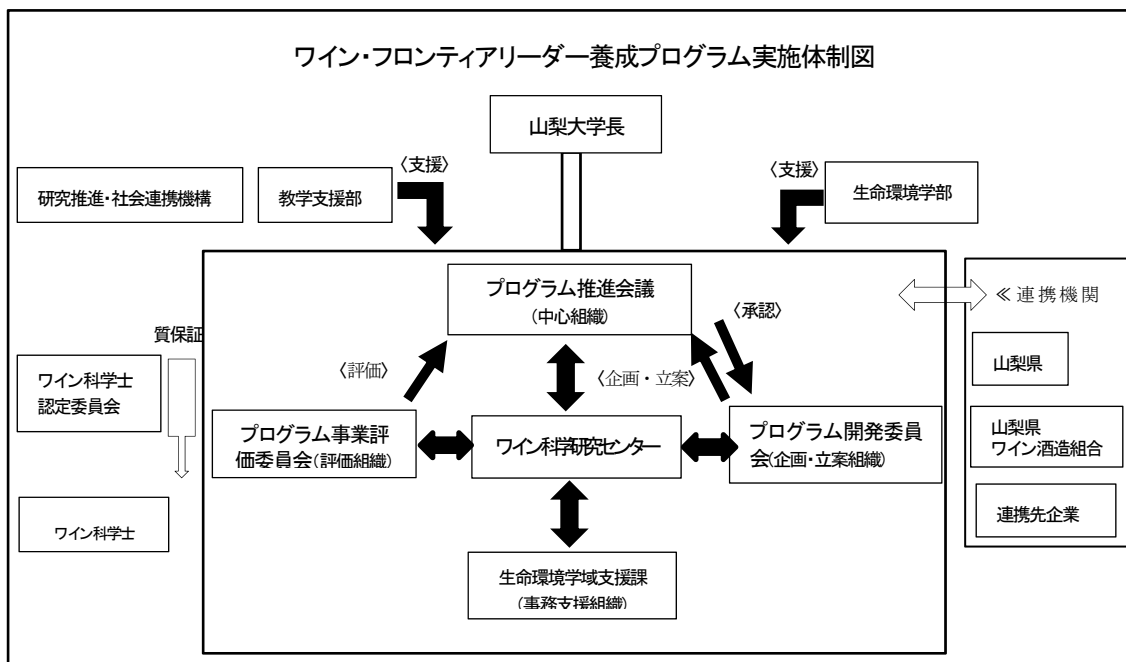
## 事業内容

本プログラムでは、本学がこれまで実施してきたワイン人材生涯養成拠点における実績を基に、より重層的で高度な大学院カリキュラムを新たに導入することで、国産ワインの品質の向上、地域ブランド化、さらにはグローバルスタンダード化を中核となり推進できるフロンティアリーダーを養成する。このため、ワイン・ブドウ産業で実績のある社会人を対象とし、最新技術

を学ぶ「高品質ワイン製造カリキュラム」に加え、デザイン学やワイナリー経営学等を学ぶ「新ブランド化カリキュラム」、さらにワイン法律学や国際ワイン学等を学び海外研修を行う「国際競争力強化カリキュラム」を実施する。

## 実施体制

本事業を円滑に遂行するため、以下の組織を設置する。



### (1) 「プログラム推進会議」の役割

効率的かつ効果的なプログラム推進のために「プログラム推進会議」を中心組織として位置付け、本プログラム遂行に必要な協議と意思決定を行う。構成員は、これまでの「ワイン人材生涯養成拠点事業」の推進において中核を担ってきた本学、山梨県、山梨県ワイン酒造組合の他に、新たに酒類総合研究所、日本ソムリエ協会、日本醸造協会などを加えた12名により組織し、産・学・官それぞれの立場から幅広い視点で協議し、協働できる体制とする。

具体的には、本プログラムの推進について、次の事項に関して協議し、意思決定を行う。

- 1) プログラムの管理運営及び業務の基本方針に関すること
- 2) プログラム計画、予算及び職員の人事に関すること
- 3) プログラムの規則の制定と改廃に関すること
- 4) プログラムの進捗管理と評価に関すること
- 5) その他推進会議が必要と認める事項

### (2) 「プログラム開発委員会」の役割

プログラム開発委員会は、本プログラム遂行に対して具体的な企画立案を担う組織と位置付け、「プログラム推進会議」の下に配置する。本委員会は本学大学院総合研究部生命環境学域長を委員長とし、プログラム事業責任者、ワイン科学研究センター長の他、ワイン醸造技術、ブドウ栽培技術、ワインの評価に深い知識と経験を有する人材を加えた11名により構成する。本委員会はプログラムの根幹となるカリキュラムの構築と改廃の他、授業担当講師の人选、ワイナリー修業研修の企画・調整等における具体案を策定し、「プログラム推進会議」の承認を得て実施する。

なお、プログラム開発委員会とは別に、現在のワイン科学士認定委員会をプログラム推進会議の下に配置し、育成人材の質を保証する機能を設ける。

# カリキュラム

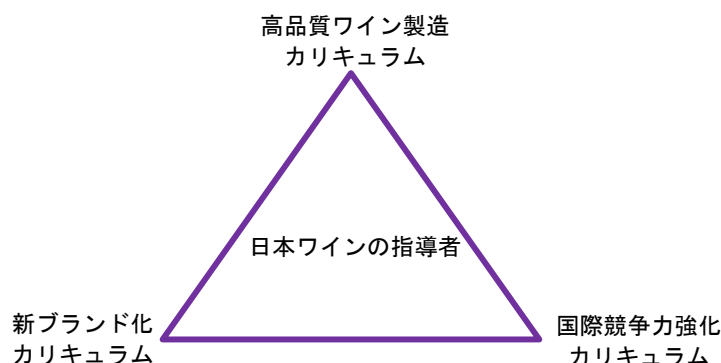
本プログラムの遂行にあたり、3つの柱となるカリキュラム（高品質ワイン製造カリキュラム、新ブランド化カリキュラム及び国際競争力強化カリキュラム）を構築し、3方向からプログラムの本質である「日本ワインの未来を切り開く高い能力を兼ね備えたワイン技術者」を育成することを目指すものである。

具体的に説明すると、まず高品質ワイン製造カリキュラムでは、ブドウ栽培の具体的な方法や圃場での微生物管理の仕方（仕立て方や樹形の管理、光や水の管理方法など）、また化学農薬の使用方法の適切な指導など、ブドウを収穫するまでの課程を全般的に把握するために必要な知識を身に付けること、また醸造学の基礎である微生物の生態や発酵のしくみを通して、どのような過程を経て、ブドウからワインへと変化していくかに関して科学的に裏付けされた確かなプロセスの理解と応用について習得すること、また製造されたワインが消費者に届くまでにどのような管理を行えばよいのか、そうでない場合どのように変化していくのかについて学習することで、原料から消費者の手元に届くまでの一連の流れとその方法及び注意点についてより深く理解することができ、単に「ワインを造る」という作業以上により高度な技術の取得を可能にする。

高品質なワイン製造を可能にする技術を手に入れたとして、次は製造したワインを国内外で販売するためのノウハウの取得が必要となる。そのための学習として、新ブランド化カリキュラムを用意した。ここでは、まずどのようなデザインのワインを製造するのか、そのためにはどのような技術や作業管理が必要かを考える能力を育成するために、パッケージのデザインや販売価格、販路等のデザインを描けるようにするデザイン学やソムリエ学を学び、さらに発展的な内容として、ワイナリーを安定的に経営していくための基本的な方法を取得することを学習内容に盛り込んだ。そして実際に安定経営をしているいくつかのワイナリーに赴き、実際の経営者から話を聞いたり、ワインのボトルデザインやワイン販売のための商品の陳列方法を学んだりするワイナリー演習の時間を取り入れた。この演習はブランド化の勉強だけでなく、最初に学んだ醸造や商品管理に関しても工場見学を通して現場での実際の様子を確認できる良い機会でもある。

そして、3つ目の大きな柱である国際競争力強化カリキュラムでは、上述した2つのカリキュラムで取得した技術を基に、高品質なワインを製造し最終的に輸出したり、また国内で高い評価を得るためのノウハウを学ぶことを目的としている。ワインはアルコール飲料であることから、課税の対象であり、そのための厳しい制約も存在する。また昨今は日本ワインのブランド化を目指してワインの表示ルールも制定された。このような流れの中で、世界のワイン法を学んだり、世界で高評価されているワインを評価できる能力を持つことは将来日本ワインを牽引する指導者に必要である。

このような学習を通して、日本ワインを大きく捉え、世界の銘醸地のワインと競争できる確かな技術を取得できるカリキュラムとなっている。



### 高品質ワイン製造カリキュラム（授業時間数：60 時間）

世界的に通用する高品質のワイン製造に必要な「ワイン醸造学」、「ブドウ栽培学」、「ワイン品質管理学」などの理論を学び、論理的にワインを作る能力を習得させる。

#### 1-1. ワイン醸造学（20 時間）（後期①）

醸造法は、酵母による発酵、乳酸菌による発酵、サニタリーなどについて教授する。

理論的な背景は大学教員が担当し、経験的な部分は実務家が教授する。

#### 1-2. ブドウ栽培学（20 時間）（後期②）

ブドウの剪定方法、農薬、土壌管理などについて講義を行う。また、経験が重要な部分も多いため、実務家による講義も実施する。さらに各ワイナリーの土壌分析など、いくつかの実習を組み込む。

#### 1-3. ワイン品質管理学（20 時間）（後期③）

ワインの成分の理解と、品質管理に必要な知見を座学及び実験を通して理解する。特に、日常の品質管理の重要性とその作業などにも配慮する。

### 新ブランド化カリキュラム（授業時間数：28 時間）

ワインボトルのラベルデザインやキャッチコピーなどは、ワインを売り込むために非常に重要である。また、ワイナリーの運営形態（街づくりとの関連、クラスターの創出、ブドウ栽培農家との関係など）は非常に多様化しており、これらについての知見も重要である。さらに、ワインは製造者（技術者）が直接消費者と接することで、ワインのコンセプトなどを説明して販路を拡大することも多いので、技術者といえども高品質のワインを作るだけでなく、経営基盤を安定化させ、「日本ワイン」ブランドを定着させるノウハウを獲得することが求められる。

これらのことから、「デザイン学」、「ワイナリー経営学」、「ワイナリー演習」、「ソムリエ学」を教授することで、受講者が所属するワイナリーに新領域を開拓し、それを維持する能力を習得させる。

#### 2-1. デザイン学（5時間）（前期③）

国際化により、ラベルのデザインやキャッチコピー、ブランディングに重要性が高まっている。製品にインパクトを与え、国際競争力を獲得するために必要な授業を座学で教授する。

#### 2-2. ワイナリー経営学（8時間）（前期④）

農業形態の多様化により、従来存在しなかった様々な経営形態が可能になっている。これらについて座学で講義する。

#### 2-3. ワイナリー演習（10 時間）（後期⑤）

ワイナリーは小規模なところが多く、その設計や思想なども大きく異なる。受講者は経営者の許可を得て、受講者相互のワイナリーを訪問し、ワイナリーとしての問題点、注意点を洗い出す。本授業は実習形式で行い、担当教員が付添いの上、実施する。

#### 2-4. ソムリエ学（5時間）（前期⑤）

6次産業としてワインの製造者は、ブドウの収穫からワイン製造、販売までを幅広く手掛けるが、実際に客と接する場についてはあまり経験がない。トップソムリエを講師として招聘し、サービス業の注意点について実習を交えながら教授する。

### 国際競争力強化カリキュラム（授業時間数：52 時間）

ワインの輸出が始まって以来、販路は大きく広がったが、輸出するためにクリアしなければならない様々な壁が存在する。ワインの評価を国際基準で行うため、製品を自ら評価することが売り出すうえで必須の技術となる。このためにグローバル基準の評価法を教授する。また、世界にはワイン製造方法を定めた多くの“ワイン法”が存在し、輸出入に関する管理を行っている。さらに、海外で日本のワインを売るためには、「日本らしさ」が重要である。日本独自の品種である「甲州」



と「マスカット・ベリー A」は日本ワインの武器であり、その特徴を充分に知ることが求められている。これらのことから、フランス人講師による「ワイン評価学」の他、「ワイン法律学」、「国際ワイン学」、「日本ワイン学」を教授する。また、海外のワイン産業の実情を知り、グローバルな視点で「日本ワイン」を俯瞰する能力を獲得するためには、「海外研修」は効果が高い取り組みと考えられる。これらの授業を通して、国際競争力を習得させる。

### 3-1. ワイン評価学 (30 時間) (前期⑥、後期⑥)

官能検査は品質評価において大変重要であることから、国際化に対応した海外での評価方法を学ぶ必要がある。そこで、ボルドー大学で官能検査を教授している教員を招聘し、これを学ぶ。授業は講義だけでなく、実習を並行して組み込み、技術を体得できるようにする。官能検査は体得することが重要であるので、定期的に評価実習を繰り返し、技術を体得させる。

### 3-2. ワイン法律学 (8 時間) (前期②)

日本では、ワインは基本的には酒税法や食品衛生法に則って製造されるが、海外には様々なワイン法がある。材料ブドウ、添加物、容器、ラベル表記など、多くの項目において、日本の法規は役に立たない。本講義は座学により、日本及び海外の法規を教授する。

### 3-3. 国際ワイン学 (4 時間) (前期①)

海外での産業の在り方やマーケティング、今後地球規模で重要となる課題などについて、多角的な面から、座学で教授する。

### 3-4. 日本ワイン学 (10 時間) (後期④)

日本ワインの歴史や特徴を教授し、外国産のワインとどのような形で差別化を図るかを講義する。特に、日本独自の品種である「甲州」と「マスカット・ベリー A」については深く教授し、ブランド形成のための礎とする。

### 3-5. 海外 (オーストラリア) 研修 (1 週間程度)

オーストラリアは南半球にあり、季節の関係で海外研修を効率的に行うことができる。2月～3月に希望者を募り、アデレード大学への研修を実施する。研修効果を高めるため、英語力は非常に重要である。そこで研修対象者には、予め本学で語学研修 (学内の語学研修システムの利用) を課し、必要な英語力を習得させる。

## 履修モデル

前期 (5月～8月上旬)			後期 (10月下旬～1月)		
履修順	授業科目名	時間数	履修順	授業科目名	時間数
①	国際ワイン学	4	①	ワイン醸造学	20
②	ワイン法律学	8	②	ブドウ栽培学	20
③	デザイン学	5	③	ワイン品質管理学	20
④	ワイナリー経営学	8	④	日本ワイン学	10
⑤	ソムリエ学	5	⑤	ワイナリー演習	10
⑥	ワイン評価学	15	⑥	ワイン評価学	15
海外研修 (2月～3月、希望者)					

前期は、国際競争力や新領域に関する授業を中心とする。ワインの製造は法規に則って行われるため、国際ワイン学やワイン法律学は、最初に教授する。なお、国際ワイン学の授業に「マーケティング」に関する内容を盛り込み、デザイン学では「ブランディング」に関する講義を取り入れる。後期は高品質ワインの製造に関する授業を行う。日本ワイン学は、醸造法・栽培

法の知識が必要となるので、後半とする。また、全ての授業が終わった後、実践的かつ総合的な復習のため、ワイナリー演習を行う。なお、ワイン評価学は、技術の習得に時間がかかり繰り返しの練習が必要なため、後期にも実習を行う。

多くのワイナリーでは、「経験的なワイン製造法」でワインを製造しており、学術的な裏付けがない。これらの授業を学ぶことで、高品質のワインを理論的に製造し、ワイン産業を俯瞰的に見る力を養い、受講生が将来、ワイナリーの中心的な人材としてキャリアアップが可能となる。

# ファカルティ・ディベロップメント

## ファカルティ・ディベロップメント

プログラム開発委員会において、企業側からの要望を聴き、ニーズを把握する。授業のカリキュラムは、実務家教員（客員准教授）がすべて把握し、必要な内容が含まれることを確認すると同時に、重複がないように調整する。企業等からも多くの技術者などが講師として参加するため、実務家教員（客員准教授）は教員以外の講師が行う授業に出席し、教育上の指示を出す。

## 社会人向けの配慮

授業は、ワイン生産の繁忙期である8月～10月（中旬）を除き、5月～7月、10月（下旬）～1月の間で実施する。また、基本的に講義は平日の16時30分から夜間にかけて実施し、実習は土曜日に実験室等を使用して行う。

さらに、本学では、男女共同参画推進室を設置し、女性を中心に就学環境の整備に努め、その一環として近隣の保育園と一時保育の契約を結び、育児中の研究者（保護者）でも子供を預け、研究・修学に専念できる環境を整えている。

## 開発された特別の教育課程等の実証・普及計画

### <実証>

本学では、これまで山梨県、山梨県ワイン酒造組合それぞれとの間で包括連携協定を締結しており、協力体制は既に確立され、また、ボルドー大学、京都大学、酒類総合研究所等からの講師の招聘体制も構築されている。

また、本プログラム修了生に、本学が実施する「ワイン科学士資格認定制度（※1）」による認定試験を受験させ、プログラム修了生の質の保証とともに、プログラムの有効性検証及び改善の機会とする。

さらに、プログラム推進会議の管理・運営機能の充実、プログラム開発委員会委員及びワイン科学士認定委員会委員を含めた合同協議によって、課題解決や教育課程改善に取り組む。

### （※1）ワイン科学士資格認定制度

筆記及び実技を課した試験を行い、基準の得点を獲得すれば「山梨大学ワイン科学士」として認定する。ワイン科学士の受験資格は、「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」の修了者とし、試験問題は、フランス等のワイン製造・利き酒資格保有者が作成し、レベルの維持を図り、学術的な知識と官能試験の双方において70%以上の得点があり、平均が80点以上を合格者とする。

### <普及計画>

現在実施している本学、山梨県及び山梨県ワイン酒造組合による合同ワインセミナーを発展的に継続実施する。具体的には、ワイナリー醸造責任者（ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム受講生／山梨大学ワイン科学士）による自社の日本ワインコンクール金賞受賞ワインについての講演を設け、本プログラムの有効性を確立するとともにワイン科学士のモチベーション向上に役立てる。

その他、次の事業を展開する。

- ・本プログラム受講生の日本ワインコンクールにおけるインターン審査員への起用
- ・ワイン科学士の本プログラムにおける講師としての招聘
- ・ワイン人材生涯養成拠点の修了生の集まり等で、新しい技術の講演や指導等を行う。
- ・海外研修など本プログラムの効果を検証して、大学院修士課程の教育向上に反映させる。

- ・本事業の成果を継続的に社会に向けて発信するため、平成 26 年度に構築したポータルサイトの管理・運営を行うとともに、コンテンツを充実させる。また、12 月に開催する 14 大学合同フォーラムの取りまとめを行った。

### 産学官の役割分担の明確化と産業界支援内容

山梨県ワイン酒造組合は、プログラム推進会議からの要請に基づき、組合に所属するワイナリーとの間で調整して受講生を選考する。また、受講生のワイナリー修業研修受け入れ先についても、ワイナリーとの間で協議する。さらに、ワイン業界の人材育成や技術開発に関する多様なニーズを収集・整理して本プログラムの充実に反映させる。

ワイナリーはワイン酒造組合との調整に基づいて育成人材を派遣するとともに、プログラム受講生のワイナリー修業研修の受け入れ先となる。また、本プログラム授業への講師派遣やワインセミナー等において使用するワインの格安提供に協力する。

山梨県はプログラム推進会議、プログラム開発委員会及びプログラム事業評価委員会並びにワイン科学士認定委員会の委員の招聘に応じ、本プログラムの運営に主体的に関与する。

また、山梨県が進めるワインに関する技術開発、市場開発等の関連情報について、プログラム推進のために積極的に提供するとともに、講師の派遣に応じる。

本学は、ワイナリーから派遣される人材を受け入れて、設置するカリキュラムに基づいて教育を実施する役割を担うとともに、山梨県及びワイナリーと協力して業界のニーズに応じた研究・技術開発を進める。また、ワイナリーや山梨県からの人的支援、物的支援を受け入れる。

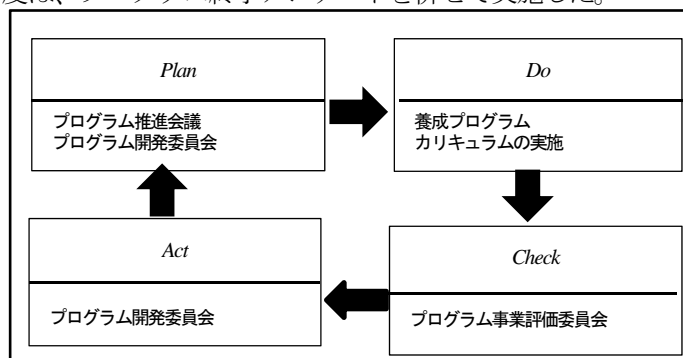
### 事業の評価体制及び継続性等

#### <評価体制>

本プログラムは「プログラム開発委員会」で具体的な事業の企画立案を行い、「プログラム推進会議」の承認を得て実施する。事業の進捗状況・達成度は学内者・学外者各 2 名による「プログラム事業評価委員会」において、学校教育法第 109 条第 1 項の規定に基づく自己点検・評価の一環として、本プログラムの修了者の能力の習得等についての評価を行い、不十分な点があれば改善を促していくとともに、当該評価結果を公表する。

また、全ての授業が終了した段階で、受講生に対する授業評価アンケート等を行い、その集計結果と記述式意見を各教員にフィードバックし、次年度の講義内容に反映してもらうこととした。

加えて、平成 28 年度は、プログラム終了アンケートを併せて実施した。



#### <継続性>

本学では、これまで実施してきた「ワイン人材生涯養成拠点事業」において、当該事業継続のため、県や関連企業等から多大なる協力を得て安定した事業を展開してきた実績がある。

また、本プログラムは、平成 27 年 12 月 18 日付けで文部科学大臣の認定を受け、平成 28 年 4 月から「職業実践力育成プログラム」(BP) と称することとなった。

については、学内経費を確保し、本事業終了後も「職業実践力育成プログラム」(BP) 認定課程として、本プログラムを継続していく。

# 教育プログラムの実施

## 授業期間等

平成 28 年 2 月に平成 28 年度受講生の募集を行い、プログラム開発委員会及びプログラム推進会議において選考を行い、4 名の受講生を受け入れた。授業は 5 月～7 月、10 月～1 月の間で実施した。また、希望者に対し平成 29 年 2 月 26 日から 3 月 5 日までオーストラリア アデレードにおいて、海外研修を実施した。なお、8 月～10 月（中旬）は、ワインの生産時期であり、授業は行わない。

## 総時間数

履修証明プログラムとして、総授業時間数 140 時間の授業を実施した。

## 成績評価方法・基準

各講義・実習についてそれぞれレポートを課し、評価を行った。実学的な部分を重視し、理解力と応用力の両面から評価を行った。

## 修了判定

全ての授業に 2/3 以上出席したうえ、レポートの成績が 60 点以上を取得することを修了要件とし、プログラム開発委員会及びプログラム推進会議において修了判定を行い、平成 28 年度は 4 名の受講生全員が修了し、「履修証明書」を修了者に交付した。

## その他（総評として）

4 名の受講生は授業や実習に対し積極的に取り組み、質問も的確且つ活発に行い、またワイン科学士認定試験に受けての自主勉強、テイスティングに関するグループワークをするなど自身のワイン技術を向上させようとする姿勢が伺えた。このような受講生が、将来、ブドウ栽培農家や新規開設ワイナリーなどと連携を強化し、リーダーシップを持ちつつ活動していけば、必ずや日本ワインの品質の向上と海外における日本ワインの信頼性の向上に寄与するものと確信する。

また、修了者には、本学が実施する本学が実施する「ワイン科学士資格認定制度」による認定試験を受験させ、プログラム修了生の質の保証とともに、プログラムの有効性検証及び改善の機会とすることとしている。



実習風景



ワイナリー演習風景

# 海外研修報告

## アデレード研修

研修期間：平成29年2月26日～3月5日

研修参加者：平井裕貴、山本秀城

引率：高橋千秋（山梨大学客員准教授）

研修機関：Wine Australia

University of Adelaide

Australia Wine Research Institute (AWRI)

Winery 14社

研修日程：2月26日（日） 羽田発

2月27日（月） アデレード着 Wine Australia 訪問

2月28日（火） University of Adelaide、  
Australia Wine Research Institute 訪問  
Ochota Barrels、Penholds Magrill Estate 見学

3月1日（水） Yalumba Winery、Torbreck、Jacob's Creek、  
Chateau Yaldara 見学

3月2日（木） Shaw and Smith Winery、Henschke Wines、  
Gibson Wines、Seppeltsfield 見学

3月3日（金） Noon Winery、Shottesbrooke Winery、d'Arrenberg、  
Kay Brothers、Coriole Winery 見学

3月4日（土） アドレード発

3月5日（日） 羽田着

### 研修目的

ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムにおいて、国際競争力強化カリキュラムの一環として、オーストラリア政府組織や大学、研究所の視察と意見交換を行い、オーストラリアワインの最新のマーケット情報やワイン法、最新の研究内容について学習するほか、南オーストラリアの最新のワイン産業の実態を把握し、国際化を目指す日本のワイナリーに応用可能な技術の習得に努めることを目的とした。

### 研修内容

#### 1. Wine Australia

ワインオーストラリアはオーストラリア連邦政府により1981年に設立されたオーストラリアワインの戦略的マーケティングや法令を管轄している行政機関。

今回の訪問では、オーストラリアワインの法令について、また研究費用の話、最新の研究内容についてレクチャーがあり、活発な情報交換ができた。

#### 2. University of Adelaide

アデレード大学は、1874年に創設された南オーストラリア州アデレードの大学。歴史が古く、ヘルスサイエンスやエンジニアリング、サイエンスの分野は国際的評価が高く、その他にもワイン研究所や、美食学などの特異なプログラムもある。

今回は、ワイナリーや圃場の見学および微生物学の研究室訪問、また大学醸造ワインのテイस्टイングも行った。ちょうど2017年Vinrtageが始まったばかりで、アデレード大学の学生4人一组で行うワイン醸造の仕込みを見学出来た。

### 3. AWRI (オーストラリアワイン研究所)

AWRI は、ワインオーストラリアなどからの助成金を基にブドウやワインについての研究を行ったり、輸出用のワインの品質検査等を行う機関。

早坂先生の案内で、研究所内部の見学やそれぞれの研究を担当する教授から最近の研究の動向についての説明を受け意見交換ができた。

### 4. ワイナリー見学

今年度はアデレードヒルズ・マクラーレンバイル・バロッサバレーの3地域あわせて14の大小のワイナリーを見学した。ほとんどのワイナリーで栽培家や醸造家による説明を聞くことができ、最新の栽培方法や醸造方法などの情報収集ができた。

#### 【総括】

Wine Australia の多大なご協力により、収穫の忙しい時期であるにもかかわらず、ワイナリー内の見学や試飲、関係者との交流などの機会を得ることができ、また、各関係機関の方との意見交換では、最新の情報の収集と踏み込んだ議論ができた。このことは、国際化に向けた本カリキュラムの趣旨に沿った非常に良い学習の機会となった。本年は夏に降雨があり、通常より4週間収穫が遅れていると説明されたが、その分、圃場にブドウがなっている様子や仕込み準備をしているワイナリーの様子、仕込み始めたばかりの醪の状態を見ることができ、とても良い研修になった。



# 評価

## 授業評価（受講生）

全ての授業が終了した段階で、受講生に講義の難易度や量の評価を行う「受講生アンケート」を実施した。結果は、各教員にフィードバックし、次年度の講義内容に反映してもらうこととした。平成28年度のアンケート結果は、以下のとおりであった。

また、当該アンケート結果については、プログラム開発委員会に報告を行い、今後のカリキュラム編成等に活用していくとともに、プログラム事業評価委員会において、自己点検・評価の際の資料として活用することとした。

### 平成28年度ワインフロンティアリーダー養成プログラム授業評価アンケート集計結果

(受講者4名中3名から回答有)

ワイン醸造学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
柳田	0	0	2	1	0	0	3	0
岸本	0	0	2	1	0	0	3	0
乙黒	0	0	2	1	0	0	2	1
松本	0	0	3	0	0	1	2	0

意見  
醸造の基本から微生物サニテーションまで勉強になった。  
どの講義も醸造について勉強になった。  
松本先生の講義が長くてもよい。  
各先生の専門分野が発揮されていて興味深い内容だったので今後も継続を希望する。

ワイン品質管理学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
久本	0	0	3	0	0	0	3	0
奥田	0	0	3	0	0	0	3	0
斉藤	0	1	2	0	0	0	3	0
後藤	0	0	2	1	0	0	3	0

意見  
勉強になった。  
仕事に活かせる内容が多かったので実践で応用したい。  
先生たちの研究内容が興味深かったので今後も同様な講義を希望する。

ワイン評価学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
佐藤	0	0	2	1	0	0	3	0
ルベル	0	0	1	2	0	0	2	1

意見  
専門性が高く興味深い。  
ルベル先生の香りの実習はとても参考になった。  
香りの実習をもう少し長くしてほしい。テイスティングの時間を長くしてほしい。

日本ワイン学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
後藤	0	0	2	1	0	0	3	0
恩田	0	0	3	0	0	0	3	0
上野	0	0	3	0	0	0	2	1
小林	0	0	3	0	0	0	3	0
小田	0	0	3	0	0	0	2	1

意見  
甲州の香りの講義が勉強になった。  
日本ワインに取って重要な甲州ブドウについて歴史から醸造栽培まで広く学ぶことができた。  
栽培や醸造方法の違いによる甲州ワインのテイスティングなどの講義があるとよい。

ワイナリー経営学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
小田	0	0	3	0	0	0	2	1
村上	0	0	2	1	0	0	3	0

意見  
村上先生の講義資料がほしい。  
村上先生の課題の本が面白かった。  
ワインを造るだけでなくワイナリーをどのように維持していくかを考えなければならないと認識した。このような講義を今後も継続してほしい。



国際ワイン学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
渡辺	0	0	2	1	0	1	2	0
竹ノ内	0	0	3	0	0	1	2	0

意見 日本ワインの将来についての講義を希望する。  
日本ワインもこれから先はよりグローバルになると思うのでこのような内容の講義が増えていけばよい。  
普段仕事をしている時には触れることのない生物多様性や日本ワインの国際化について知れてよかった。

デザイン学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
樋口	0	0	2	0	1	0	2	1

意見 デザイン学ブランド学の知識がなかったので難しく感じた。  
ラベルデザインに関して具体的な講義があってもよかった。  
ラベルデザインに関しても少し知りたい。  
ワイナリー経営においてブランド作りは重要なことであるため具体例なども話してほしい。

ソムリエ学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
谷	0	0	3	0	0	1	2	0
森	0	0	3	0	0	1	2	0

意見 テイスティングに関してためになった。  
ソムリエの方の知識の豊富さやワインへの情熱を感じ、造りても負けてはいられないと思った。  
同じワインを扱う仕事ですが新鮮で興味深いことが多かったので今後も同様の講義を希望する。

ワイン法律学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
蛸原	0	0	2	1	0	0	3	0
林	0	0	3	0	0	0	2	1
大澤	0	0	3	0	0	0	2	1

意見 法律は大事なので時間を増やしてほしい。  
表示について勉強になった。醸造方法の流れに沿って酒税法を説明してもらいたい。  
今後日本のワインに関する法律も変わっていくので細心の講義をお願いしたい。  
世界と比較して日本はまだ発展途上であると思った。

ブドウ栽培学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
池川	0	0	0	3	0	1	2	0
鈴木	0	0	2	1	0	0	3	0
山下	0	1	2	0	0	0	2	1
渡辺	0	0	3	0	0	0	3	0

意見 仕事では醸造がメインなので栽培の重要性を再確認でき、栽培もやりたいと思った。  
実習が少ない。  
剪定から収穫までのポイント実習を希望。栽培の講義の時間を長くしてほしい。  
垣根栽培での受精の弱め方を教えてほしい。  
フィールドワークが多ければよいと思う。

ワイナリー演習	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
高橋	0	0	3	0	0	0	2	1

意見 畑の見学を希望。  
他のワイナリーの設備や造りに対する考えを知ることができる。  
受講生が勤務するワイナリーへの見学はよいことだと思う。

## プログラム終了者アンケート

プログラムが終了した段階で、受講生にプログラムの満足度、知識・技術の習得度、能力の向上についての評価を行う「プログラム終了時アンケート」を実施した。当該アンケートは、プログラム事業評価委員会において、自己点検・評価の際の資料として活用するとともに、プログラム開発委員会に報告を行い、今後のカリキュラム編成等に活用していくこととした。平成28年度のアンケート結果は、下記のとおりであった。

### 平成28年度ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム終了者アンケート集計結果 (受講者4名中3名から回答有)

問1 カリキュラム、指導内容等は、ご自身の期待したものとして満足できたと思いますか。

- ① 大いに思う . . . . . 1人
- ② 思う . . . . . 2人
- ③ どちらとも言えない . . . . . 0人
- ④ あまり思わない . . . . . 0人
- ⑤ 全く思わない . . . . . 0人

問2 身につけることのできる能力として、世界的に通用する高品質ワインの製造、ワインのブランド化及び評価法等に関する知識・技術がありますが講義を修了して、これらが身についたと思いますか。

- ① 大いに思う . . . . . 1人
- ② 思う . . . . . 2人
- ③ どちらとも言えない . . . . . 0人
- ④ あまり思わない . . . . . 0人
- ⑤ 全く思わない . . . . . 0人

問3 今回のプログラムを受講して、ご自身の能力がレベルアップしたと思いますか。

- ① 大いに思う . . . . . 1人
- ② 思う . . . . . 2人
- ③ どちらとも言えない . . . . . 0人
- ④ あまり思わない . . . . . 0人
- ⑤ 全く思わない . . . . . 0人

問4 今後に向けて、受講したことをどのように活用していくことを考えられていますか。

- ・実業務や、他のワイナリーとのワイン造りについてのディスカッション等で活用したい。様々な角度からの講義を受けたことにより、普段業務で扱わないような知識に触れられ、視野が広がったと感じる。
- ・醸造や栽培の知識については、まず現場作業へ落とし込み、さらに職場への情報発信源となれるようにしたい。また、今回の講義を通して企業経営のためにはワイン造りの知識だけでは足りないと感じたので、さらに勉強したい。
- ・国産ワインの将来像をイメージすることで、今後取り組むべき課題が理解できた。海外ワインに取り込まれないように、国産ブランドを強化し、シェア拡大に努めたい。その為に、原料、製造技術の向上に取り組み、顧客の期待に沿える基盤作りを考えています。

問5 今回のプログラムについてご意見がありましたら記入してください。

- ・栽培から醸造、法律、ワイナリー経営と様々な視点でワイン造りについて考えることができ、自分の力とすることができた。もう一度受講できるなら、通年で栽培実習があったら良いと思う。
- ・ブドウ栽培の基礎が足りないことを痛感した。剪定作業から収穫までの流れが体験できるプログラムを考えてほしい。

## プログラム事業評価委員会による評価

外部評価委員2名及び内部評価委員2名により構成される「プログラム事業評価委員会」により、事業の目的・概要、実施体制、習得すべき能力・教育内容、受講生の修了・有効性の検証、評価体制、継続性等の項目について評価を行った。

各評価項目に係る平成28年度の事業計画に対する実績に対する自己評価を確認した後、プログラム事業評価委員会委員による評価を行い、委員4人の評価結果を踏まえ、総合評価を決定することとした。

とりわけ本プログラムが、平成27年12月に文部科学大臣の認定を受け、平成28年4月から「職業実践力育成プログラム」(BP)と称し、学校教育法第109条第1項に定める自己点検・評価を行うこととなったことにより、評価項目を見直し、「修得すべき能力」等新たな項目を採用した。

本年度は、4名の受講生を受け入れ、4名全員が修了したこと、受講生による授業アンケート及びプログラム終了者アンケートのプログラムの満足度、知識・技術の習得度、能力の向上についての結果等により、計画を十分に実施しているとの評価を得ることができ、評価結果は良好であった。

平成28年度の評価結果は、下記のとおりであった。

### 平成28年度 ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム事業 自己点検・評価表

自己評価基準：「4：計画を上回って実施している」、「3：計画を十分に実施している」、「2：計画を十分には実施していない」、「1：計画を実施していない」  
総合評価：委員個別評価の総点/委員総数(小数点第2位を四捨五入)

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
<b>1. 事業の目的・概要</b> ワイン産業は我が国の成長分野の一つであり、その6次産業化には国の重要課題である「地域資源で稼ぐ地域社会の実現」を目指す上で大きな期待が寄せられている。また2010年より国産ワインの輸出が開始されたことに伴い、国際競争力を有する質の高いワイン造りが求められている。本プログラムでは、これまで実施してきたワイン人材生涯養成拠点における実績を基に、より重層的で高度な大学院カリキュラムを新たに導入することで、国産ワインの品質の向上、地域ブランド化、さらにはグローバルスタンダード化を中核となり推進できるフロンティアリーダーを養成する。このため、ワイン・ブドウ産業で実績のある社会人を対象とし、最新技術を学ぶ「高品質ワイン製造カリキュラム」に加え、デザイン学やワイナリー経営学等を学ぶ「新ブランド化カリキュラム」、さらにワイン法律学や国際ワイン学等を学び海外研修を行う「国際競争力強化カリキュラム」を実施する。	産業界と連携した「高品質ワイン製造カリキュラム(授業時間数合計60時間)」、「新ブランド化カリキュラム(授業時間数合計28時間)」及び「国際競争力強化カリキュラム(授業時間数合計52時間)」の授業時間数合計140時間及び希望者に対する海外研修(1週間)を実施した。	自己分析結果に基づき、各カリキュラムを実施したことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
<b>2. 実施体制</b> (1) 本プログラム全体を統括し意思決定を行う組織であるプログラム推進会議を山梨県や関連機関の連携により設置し、会議を年2回程度開催する。	下記の開催により、本プログラム遂行の意思決定を行った。 第1回：受講辞退、ワイン科学士関係規定の審議・了承 第2回：平成29年度募集要項、カリキュラム編成の審議・了承 第3回：受講者の修了判定を含む平成28年度事業及び平成29年度受講者の受け入れを含む事業運営について審議予定	自己分析結果に基づき、プログラム遂行の意思決定を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
(2) 本プログラム遂行に対して具体的な企画立案を担う組織であるプログラム開発委員会を本学教員や山梨県及び関連機関の連携により設置し、会議を年2回程度開催する。	下記の開催により、本プログラムの具体的な企画立案を行った。 第1回：受講辞退、ワイン科学士関係規定の審議・了承 第2回：平成28年度事業の実施状況報告、平成29年度募集要項及び受講者の募集、カリキュラム編成の審議・了承 第3回：受講者の修了判定を含む平成28年度事業及び平成29年度受講者の受入れを含む事業運営について審議・了承	自己分析結果に基づき、プログラムの具体的な企画立案を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
3. 習得すべき能力・教育内容 2006年よりワイン人材生涯養成拠点としてワイン科学に関する教育を実践してきた。このため、教育法に関しては多くの技術的蓄積がある。ワインには含まれる成分も多く、反応などを理解するためには物理・化学・生物に関する高度の知見が必要であり、教授する内容は修士以上である。本プログラムでは、国際化したワイン産業界の現状に合ったカリキュラムを実施する。 ①高品質ワイン製造カリキュラム ②新ブランド化カリキュラム ③国際競争力強化カリキュラム	①高品質ワイン製造カリキュラム 世界に通用する高品質ワインに必要な理論を学び、理論的にワインを作る能力の習得に努めた。 ②新ブランド化カリキュラム 所属するワイナリーに新領域を開拓し、それを維持する能力の習得に努めた。 ③国際競争力強化カリキュラム グローバル基準の評価法、国際競争力等の習得に努めた。 また、プログラム終了後のアンケート結果により、習得すべき能力・教育内容とも、良い評価を得ることができた。【別添平成28年度終了者アンケート集計結果参照】	自己分析結果に基づき、習得すべき能力・教育内容についてそれぞれの能力を習得させることができたこと、終了者アンケートの結果により、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	4	3	3.3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
4. 授業期間・総授業時間 2月に受講生を募集し、授業は5月～8月上旬、10月下旬～1月の間で実施する。また、希望者には2～3月に1週間程度の海外研修を実施する。なお、8月(中旬)～10月(中旬)は、ワインの生産時期であり、授業は行わない。 また、学校教育法に基づく履修証明プログラムとして、総授業時間数140時間の授業を実施する。	ワインの製造時期である8月(中旬)～10月(中旬)は授業を行わず、5月～8月上旬に前期、10月下旬から1月に後期の授業を行った。なお、基本的に講義は平日の16時30分から夜間にかけて実施し、実習は土曜日に実験室等を使用して行った。また、履修証明プログラムとして140時間の授業を実施した。 【別添平成28年度授業日程表参照】	自己分析結果に基づき、授業期間・総授業時間について予定どおり授業を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
5. 外国人講師による講演会の実施 官能検査は品質評価において大変重要であることから、国際化に対応した海外での評価方法を学ぶ必要がある。そこで、ボルドー大学で官能検査を教授している教員を招聘し、これを学ぶ。授業は講義だけでなく、実習を並行して組み込み、技術を体得できるようにする。官能検査は体得することが重要であるので、定期的に評価実習を繰り返し、技術を体得させる。	平成28年7月19日及び20日に、ボルドー大学のジル・ド・ルベル教授を招へいし、ワインの香気成分並びにボルドー地区の特徴及びワインについての講義を実施したことにより、国際化に対応した海外での官能検査に係る技術を体得させることができた。	自己分析結果に基づき、外国人講師を招聘し、講義を実施し、官能検査に係る技術について体得させることができたことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
6. 海外研修(希望者) 海外のワイン産業の実情を知り、グローバルな視点で「日本ワイン」を俯瞰する能力を獲得するためには、「海外研修」は効果が高い取り組みと考えられる。これらの授業を通して、国際競争力を習得させる。	希望者2名に対する海外研修を、以下のとおり実施し、国際競争力強化カリキュラムの一環として、南オーストラリアの最新のワイン産業の実態を把握し、国際化を目指す日本のワイナリーに活用可能な技術の習得に努めた。 ○ 研修期間：平成29年2月26日～3月5日 ○ 研修機関 ・ Wine Australia ・ アデレード大学 ・ オーストラリアワイン研究所 ・ ワイナリー14社 【平成28年度アデレード研修報告参照】	自己分析結果に基づき、海外研修において国際化を目指す技術について習得させることができたことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	2	3	3	3	2.8

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
7. 授業評価アンケート 受講者に対する授業評価アンケートを1月に実施する。	受講者に対して授業評価アンケートを実施し、当該結果の集計及び分析を行うとともに、3月2日開催(平成29年度)の第3回(第1回)プログラム開発委員会で当該結果の検討を行い、今後の授業に生かしていくこととしている。 【別添平成28年度授業評価アンケート集計結果参照】	自己分析結果に基づき、授業評価アンケートを実施し、検討することとしていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
8. 受講生の募集 平成29年度受講生の募集を2月に実施する。	平成28年度第2回プログラム開発委員会及び平成28年度第2回プログラム推進会議において審議・了承を得た募集要項に基づき、平成29年度受講生の募集を2月に実施した。 なお、平成28年度第3回プログラム開発委員会において、山梨県ワイン酒造組合から推薦のあった7名及び本学に出願のあった3名について平成29年度受講生とすることが了承されたので、3月11日開催の平成28年度第3回プログラム推進会議において、審議・決定することとしている。	自己分析結果に基づき、受講生の募集を行い、審議・了承することとなっていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
9. 受講生の修了・有効性の検証 全ての授業に2/3以上出席したうえ、レポートの成績が60点以上を取得することを修了要件とし、「履修証明書」を修了者に交付する。 なお、都合により出席できない授業があった場合には、次年度以降の受講を可能とし、要件を満たしたと判定された場合には、修了とする。 また、本プログラム修了生に、本学が実施する「ワイン科学士資格認定制度」による認定試験を受験させ、プログラム修了生の質の保証とともに、プログラムの有効性検証及び改善の機会とする。	平成28年度第3回プログラム開発委員会において、平成28年度受講生4名について、左記の成績評価方法・基準及び修了要件に基づき、修了判定を行った結果、全員の修了が承認されたので、3月11日開催の平成28年度第3回プログラム推進会議において、審議・決定することとしている。 なお、修了者にはワイン科学士資格認定認定試験の受験資格を付与し、受験させることにより、プログラム修了者の質の保証とともに、プログラムの有効性検証及び改善の機会とするとしている。	自己分析結果に基づき、受講生の修了判定を行い、審議・了承することとなっていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
10. ワインセミナー 山梨大学、山梨県、山梨県ワイン酒造組合による合同ワインセミナーを発展的に継続実施する。	平成28年10月22日に本学、山梨県、山梨県ワイン酒造組合による合同ワインセミナーを東京で開催し、約100名の参加者があった。	自己評価結果に基づき、合同ワインセミナーを開催したことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
11. 合同成果発表フォーラムの開催 本事業の目的を紹介し、成果発表を通して、学び直しへの取り組みの普及及び情報提供を行う、「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」14大学合同成果発表フォーラムを開催する。	平成28年12月16日に左記フォーラムを東京で開催し、各大学の成果発表を通して、各大学の学び直しへの取り組みを普及させるとともに、大学別に個別の情報提供を行った。	自己分析結果に基づき、合同成果発表フォーラムを開催し、取り組みの普及・情報の提供を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
12. 評価体制 本プログラムは「プログラム開発委員会」で具体的な事業の企画立案を行い、プログラム推進会議の承認を得て実施する。事業の進捗状況・達成度は学内者・学外者各2名による「プログラム事業評価委員会」で評価を行い、不十分な点があれば改善を促していく。	3月11日開催の第2回プログラム事業評価委員会において、平成28年度の実施事業に対する自己評価を行うこととしている。	自己分析結果に基づき、プログラム事業評価委員会の評価を行うことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
13. 継続性 本学では、これまで実施してきた「ワイン人材生涯養成拠点事業」において、当該事業継続のため、県や関連企業等から多大なる協力を得て安定した事業を展開してきた実績がある。 また、本プログラムは、平成27年12月18日付けで文部科学大臣の認定を受け、平成28年4月から「職業実践力育成プログラム」(BP)と称することとなった。 については、山梨県やワイン酒造組合等の関連する企業等から外部資金の提供を受けるなど、学内経費と合わせて人件費等を確保し、本事業終了後も「職業実践力育成プログラム」(BP)認定課程として、本プログラムを継続していく。	平成29年度以降も、「職業実践力育成プログラム」(BP)認定課程として、本プログラムを継続していくため、学内予算確保のための予算要求を行い、要求どおり内定を得た。	自己評価結果に基づき、学内予算の要求を行い、要求どおりの内定を得たことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	4	3	3.3

# 会議等の実施報告

## プログラム開発委員会

### <第1回ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム開発委員会>

日時：平成28年5月27日（金）～6月3日（金）

書面会議

主な議事：

- ・プログラム開発委員会委員の交代について
- ・ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム受講辞退について
- ・ワイン科学士及び準ワイン科学士の称号授与に関する内規の制定について

### <第2回ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム開発委員会>

日時：平成28年12月6日（火）

場所：ワイン科学研究センター1階講義室

主な議事：

- ・平成28年度事業報告について
- ・平成29年度事業計画について
- ・「ワイン科学士及び準ワイン科学士の称号授与に関する内規の一部改正について

### <第3回ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム開発委員会>

日時：平成29年3月2日（木）

場所：ワイン科学研究センター1階講義室

主な議事：

- ・平成28年度事業費執行状況について
- ・ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムシンポジウムについて
- ・ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム推進会議及び事業評価委員会開催について
- ・平成28年度事業について
- ・平成29年度事業計画について
- ・ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム開発委員会内規の一部改正について

## プログラム推進会議

### <第1回ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム推進会議>

日時：平成28年5月27日（金）～6月3日（金）

書面会議

主な議事：

- ・プログラム推進会議及びプログラム開発委員会委員の交代について
- ・ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム受講辞退について
- ・ワイン科学士及び準ワイン科学士の称号授与に関する内規の制定について

### <第2回ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム推進会議>

日時：平成29年1月13日（金）～1月20日（金）

書面会議

主な議事：

- ・「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 14 大学合同成果発表フォーラム」参加について
- ・平成 29 年度ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム募集要項について
- ・平成 29 年度ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムカリキュラム編成について
- ・「ワイン科学士及び準ワイン科学士の称号授与に関する内規」の一部改正について

### <第3回ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム推進会議>

日時：平成 29 年 3 月 11 日（土）

場所：ジット甲府プラザ 絆Aホール

主な議事：

- ・平成 28 年度事業報告について
- ・平成 28 年度プログラム受講者修了判定について
- ・平成 29 年度プログラム受講者の決定について
- ・平成 29 年度事業運営について
- ・「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムに関する規程」等の一部改正について



第3回プログラム推進会議

### プログラム事業評価委員会

### <第2回ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム事業評価委員会>

日時：平成 29 年 3 月 11 日（土）

場所：ジット甲府プラザ 絆Aホール

主な議事：

- ・平成 28 年度実施事業実績及び評価について
- ・プログラム事業評価委員会内規の一部改正について

## 14 大学合同成果発表フォーラム

### <「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」14 大学合同成果発表フォーラム>

日時：平成 28 年 12 月 16 日（金）

場所：イイノホール&カンファレンスセンター

プログラム

第 1 部 全体会

①開会

②文部科学省挨拶

③各大学より、分科会告知

第 2 部 分科会

成果発表及び個別対応（人文社会科学系、自然科学系、医学・歯学等保健系）

## シンポジウム

### <山梨大学ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム シンポジウム>

日時：平成 29 年 3 月 11 日（土）

場所：ジット甲府プラザ

次第

1. 学長あいさつ

2. 来賓挨拶

講演

『ブドウ農家とワイン産業』

安部正彦氏

『マスカットベリーAに魅せられて』

渋谷英雄氏

『酒販店から見る山梨県産ワインの魅力と展望』

長谷部賢氏

情報交換会

## <当日の様子>

平成 29 年 3 月 11 日土曜日、ジット甲府プラザにて、山梨大学ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムシンポジウムを開催した。当日はたくさんの方にお越しいただき、盛会のうちに終了することができた。



まず初めにシンポジウムに先立ち、島田学長による挨拶があり、引き続いて、来賓の山梨県副知事 新井様、甲府商工会議所副会頭 新藤様、山梨県ワイン酒造組合会長 齋藤様から挨拶があった。

島田学長挨拶



講演会の最初の演者は、ドメーヌ茅ヶ岳代表の安部正彦氏でした。講演は「ブドウ農家とワイン産業」と題して行われ、農家としての立場から、そして新しく参入したワイナリー経営者としてワイン産業についての説明があった。

安部正彦氏の講演



次に、ドメーヌヒデ代表の渋谷英雄氏による「マスカットベリーAに魅せられて」と題した講演が行われた。新しいワイナリーでどのように顧客を獲得し、安定した経営を行うのかといったアイデアが満載の講演でした。

渋谷英雄氏の講演

最後に山梨で酒屋さんを営む長谷部酒店の長谷部賢氏による「酒販店から見る山梨県産ワインの魅力と展望」と題した講演が行われた。長い間、山梨県でワインを販売している経験から最近のワイン事情を鑑み多くの知見を与えられました。

講演の最後に、柳田ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム事業責任者から閉会の挨拶があった。

講演終了後、引き続き情報交換会が行われた。

