

文部科学省

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

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26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。

したがって、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
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	
社会的背景・課題	
事業内容	
実施体制	
カリキュラム	3
ファカルティ・ディベロップメント	6
研修報告	8
アデレード大学	8
ボルドー大学	9
ホームページ	11
ポータルサイト	11
会議等の実施報告	12
プログラム開発委員会	12
プログラム推進会議	12
ポータルサイト構築打合せ会	13
キックオフ&シンポジウム	13
資 料	17
平成 27 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	17



## 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いきます。支援期間は、平成26年度から28年度までの3年間の予定です。

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。

初年度である平成26年度は、本プログラム遂行に対して「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」「国際競争力強化カリキュラム」の実施に向けた検討を進め、新たにデザイン学、ソムリエ学、ワイン法律学、国際ワイン学、海外（オーストラリア）研修、ワイナリー演習の新たな講義内容を決定しました。オーストラリアのアデレード大学視察やフランスのボルドー大学の視察を行いました。また、ホームページやポータルサイトの作成を行いました。本報告書には、これら教育に関する取組を紹介いたしました。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。

国立大学法人山梨大学

大学院総合研究部

生命環境学域生命農学系長 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。

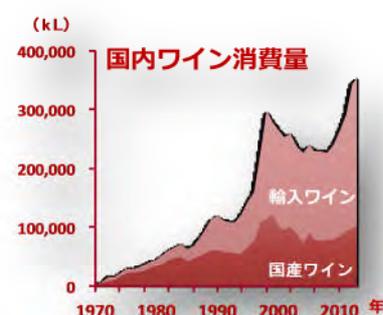
この事業では、人文社会科学系、自然科学系、医学・歯学等保健系の3分野において、14のプログラムが選定された。

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ます。

本プログラムを受講することによって、高品質ワインの製造能力、国際競争力、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。



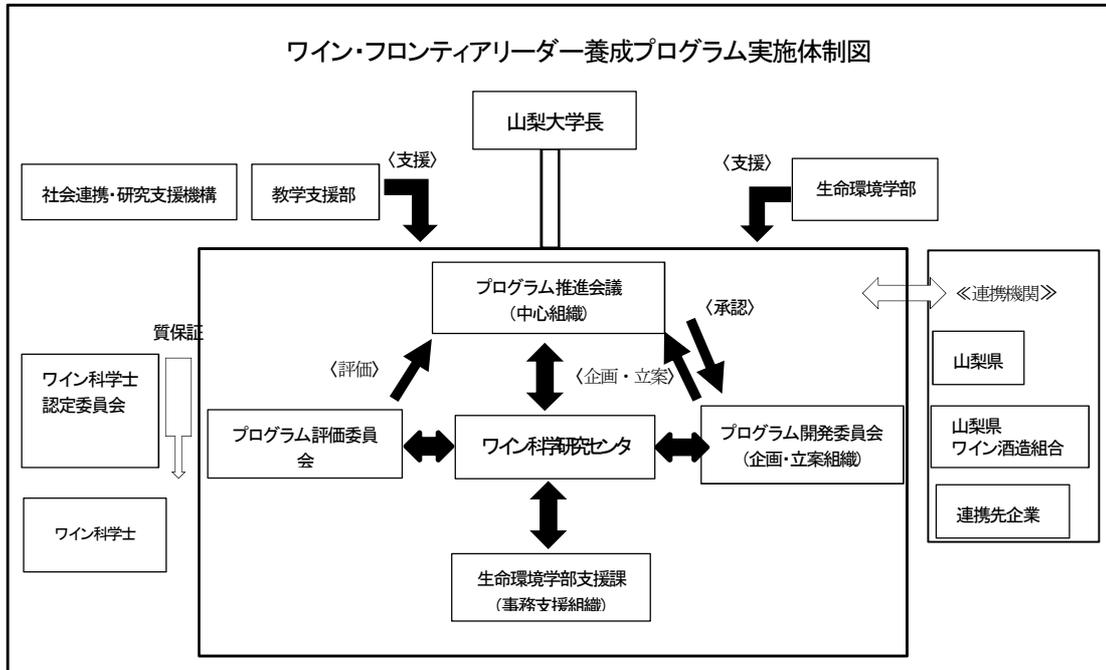
## 事業内容

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山梨大学、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10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) 管理運営および業務の基本方針に関すること
- 2) プログラム計画および予算に関すること
- 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) その他本会議構成員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。本委員会は山梨大学大学院総合研究部生命環境学域長を委員長とし、生命農学系長（地域食物科学科長）、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9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、講師の人選、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、本委員会とは別に、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

## 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する。

### 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座学で教授する。理論的背景は大学教員が担当し、経験的な部分はトップ技術者により教授する。

### 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座学による講義を行う。また、経験が重要な部分も多いため、トップ技術者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およ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：25 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」を教授し、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する。

### 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で座学で教授する。

### 2-2. ワイナリー経営学（5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受けて、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、担当教員の付添いの上、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無い。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学ぶ。

## 国際競争力強化カリキュラム（授業時間数：55 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いけ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、国際競争力を習得する。

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、技術を体得する。

3-2. ワイン法律学（10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、日本および海外の法規を学習する。

3-3. 国際ワイン学（5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学び、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で学ぶ。特に、日本独自の品種である「甲州」と「マスカット・ベリー A」については深く学び、ブランド形成のための礎とする。これらの知見は座学で学ぶ。

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、予め山梨大学で語学研修（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～7月）			後期（10月～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	5	①	ワイン醸造学	20
②	ワイン法律学	10	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	5	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、すべ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、学術的な裏付けが無い。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。

### 授業期間

2月に受講生を募集し、授業は5月～7月、10月～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～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・単位数

総授業時間数として140時間の授業を実施する。

### 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、かつ理系の大学院修士修了あるいは同等の知識を有するとプログラム開発委員会が認定した者。受講者は山梨県ワイン酒造組合より推薦してもらい、会社間の偏りが無いように考慮する。

### 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う。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う。

### 修了要件

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、受講修了証書を発行する。

# 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（年4回開催予定）において、企業側からの要望を聞き、ニーズを把握する。授業のカリキュラムは、実務家教員がすべて把握し、必要な内容が含まれることを確認すると同時に、重複が無いように調整する。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。

## 開発された特別的教育課程等の実証・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およ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およ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

筆記およ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」の修了生とし、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。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つ。

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
- ・鹿児島大学が実施する社会人向け人材養成コースの『かごしまルネッサンスアカデミー：焼酎マイスター養成コース』との相互カリキュラム受講。
- ・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。

### 産学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定する。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やプログラム開発委員会、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、プログラム推進に積極的に提供するとともに、講師の派遣に応じる。

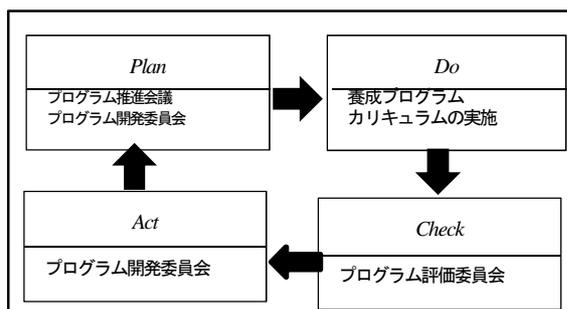
山梨大学はワイナリーから派遣される人材を受け入れて、設置するカリキュラムに基づいて教育を実施する役割を担うとともに、山梨県、ワイナリーと協力して業界のニーズに応じた研究・技術開発を進める。また、ワイナリーや山梨県からの人的支援、物的支援を受け入れる。

### 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。

また、プログラム進行中の間に受講者に対する授業評価アンケートを行い、その集計結果と記述式意見を授業中に公開し受講者との意見交換を行いながら授業改善を速やかに行う。



#### <継続性>

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、学内経費と合わせて人件費を確保し、事業終了後も本プログラムの継続に努める。

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。

# 研修報告

アデレード大学

## The Australian Wine Research Institute 訪問に関する報告書

渡航期間：平成 27 年 2 月 1 日～5 日

渡航者：柳田藤寿教授、鈴木俊二准教授、乙黒美彩助教

訪問先：The Australian Wine Research Institute 早坂洋司博士

日程： 2 月 2 日午後アデレード着、夕方早坂氏と会食

2 月 3 日 AWRI 訪問

2 月 4 日 ワイン博物館見学

### 【渡航目的】

目的：本視察では、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貫として AWRI への短期研修の依頼をするとともに、オーストラリア国内の最新のワイン産業の実態を把握し、国際化を目指す本プログラムのカリキュラム作成に反映させることを目的とした。

### 【打ち合わせ内容】

- ・社会人の希望者について来年 2 月に 1 週間程度 AWRI での研修を依頼し、またアデレード近郊のワイナリーを訪問し、AWRI 研究員および地元ワインメーカーとの意見交換の場を設けることを確認した。
- ・その際、アデレード市街からワイナリー間、AWRI までのアクセスが問題となる。そのため、地元旅行会社などに相談し交通手段とワイナリーとの交渉にあたってもらうことなどを確認した。
- ・研修は希望者に対してのみ行うため、希望者がいない場合は渡航が中止になる可能性があることを確認した。

### 【AWRI 訪問】

・AWRI はアデレード大学の Waite キャンパスの中にあり数年前に建物が刷新され Wine Innovation Center が建てられた。センターの 1 階～3 階に AWRI の事務所および研究室が、4 階部分にアデレード大学の研究室があり、研究所と大学の良好な関係がうかがえた。

研究所には大型の分析機器（UPLC, LC-MS, LC-MS<sup>2</sup>, GC, GC-MS, GC-MS<sup>2</sup>）などが何台も設置されており、日々各ワイナリーから持ち込まれたワインの分析などを行っているということであった。

午後からは各研究グループの代表研究者と現在の研究内容などについて意見交換を行った。

Dr. Markus Herderich, Dr. Paul Smith, Dr. Dimitra Capone, 他数名（AWRI）

Dr. David Jeffery（アデレード大学）など。

・キャンパス内には図書館やブドウ畑、バラ園などが点在し、また運が良ければコアラが道路を歩いている様子が見られるなど、自然環境がとても豊かなところであった。



ワインイノベーションセンターの図書館



キャンパス内のブドウ畑

### 【アデレード市街】

アデレード市街から徒歩で 30 分ほどの場所のワイン博物館を見学した。ワイン博物館は市街にあるアデレード大学のキャンパス内に立地し見学は自由であった。地下にはワインセラーがあり、数千本単位のワインが貯蔵されていた。また、常設展示ではワイン醸造用のブドウ品種が展示され、さらにブドウの特徴香を感じることができる機械（写真の手前の逆円錐上のもの）が設置されていた。また館内では様々なセミナーなどが常時開催されており、日本ワインの裾野の拡大という面で参考になった。



博物館の常設展示

## ボルドー大学

### ボルドー視察報告書

期 日：平成 27 年 2 月 25 日～平成 27 年 3 月 3 日  
視察者：奥田 徹 教授、山下裕之 准教授、斉藤史恵 助教  
視察場所：ボルドー大学他

目的：本視察では、ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムにおいて、授業を担当する予定の G. de Revel 教授（ボルドー大学）に授業の依頼をするとともに、授業内容やプログラムの進行について助言を得ること、最新のワイン産業の実態を把握し、国際化を目指す本プログラムのカリキュラム作成に反映させることを目的とした。

#### 視察 1 日目（平成 27 年 2 月 26 日）

飛行機のスケジュールから、前日（2 月 25 日）に東京で前泊後、羽田～パリ～ボルドーへと空路で移動した。

#### 視察 2 日目（平成 27 年 2 月 27 日）

午後 2 時より、ボルドー大学のブドウ・ワイン研究所（ISW）において、Revel 教授と会い、授業の依頼を行った。また、研究所内を視察し、規模の大きさと設備の充実の様子を確認できた。午後 4 時より、国際教育担当の P. L. Teissedre 教授と会い、ボルドー大学が主催する国際的な教育プログラムについて詳細に説明を受けた。ボルドー大の関係する国際プログラムでは、フランスだけでなく、イタリア、スペイン、ポルトガル、ドイツ、アメリカ、オーストラリアなどが有機的に組織されたコンソーシアムで、日本も本プログラムに加わるように依頼された。その後、Teissedre 教授および Revel 教授らに現在の日本の教育システムや、ワイン産業の現状を説明し、今後の協力体制などについて協議



近代的な ISW 研究所



左より、Teissedre 教授、斉藤助教、Revel 教授、奥田、山下准教授

した。フランスからは、奨学金制度などもあり、充実した教育を受けられることが分かった。また、近い将来、英語での修士プログラムが開始されるとのことであった。

視察3日目（平成27年2月28日）

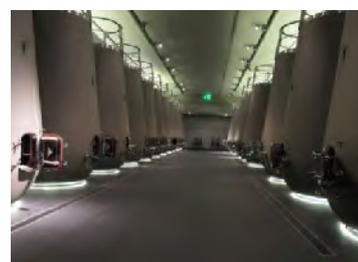
ボルドー～メドック地域など、ジロンド川左岸のワイン産業の実態の視察を行った。本地区には多くの有名シャトーが存在するが、観光客に対するワイナリーの案内係は、英語学科等を卒業後、ワインツーリズムを学んでおり、観光産業など経済的な面からのワイン産業のバックアップの重要性を実感した。醸造用設備は日本には導入されていない近赤外を利用した選果機など最新鋭の機器が多くのワイナリーに導入されており、日本のワイン産業の在り方について考えさせられた。



近赤外を利用した選果機

視察4日目（平成27年3月1日）

前日に引き続き、左岸のワイナリーおよびサンテミリオン地区を視察した。歴史的なワイン製造設備も観光用の資産として良く利用されていた。製造関係では、いわゆる自然酵母、乳酸菌の利用が多くなされているのが、特徴的であり、ワイン産業の流行についていろいろ学ぶことができた。ブドウ栽培においてもクローンに関する考え方や、施肥、気象の利用法など、様々な情報が得られた。



先端的なコンクリートタンク

視察5日目（平成27年3月2日）

空路で、ボルドー～パリ～成田と移動した。

総括

ボルドー大学と教育・研究面での連携について踏み込んだ議論ができ、今後の山梨大学のワイン・フロンティアリーダー養成プログラムにおいて、国際化にむけたカリキュラム作りなどに重要な知見が多く得られた。

# ホームページ

The screenshot shows the homepage of the Wine Frontier program. At the top, there is a logo for 'WINE FRONTIER' and the text 'ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム'. Below the logo is a navigation menu with tabs for '概要' (Overview), '科目カリキュラム' (Subject Curriculum), '教員紹介' (Faculty Introduction), '募集要項' (Recruitment Details), and '活動報告' (Activity Report). A large photograph of a vineyard in a valley is featured prominently. Below the photo, there is a 'お知らせ' (Notice) section with two entries: '2015-02-24 エックオフ・シンポジウムのご案内を掲載しました。' and '2015-02-03 募集要項を掲載しました。'. To the right of the notice section are buttons for 'お問い合わせ' (Contact Us), 'リンク' (Link), and two smaller images related to the program. At the bottom, contact information for the Yamanashi University Faculty of Life and Environmental Sciences, Wine Science Research Center is provided, including the address and phone number.

<http://www.wine.yamanashi.ac.jp/winefrontier/index.html>

# ポータルサイト

The screenshot shows the S-Manabinaoshi portal website. The header features the text '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' (Graduate Program for Working Professionals to Re-learn for Advanced Human Resource Development) and a search bar. Below the header is a navigation menu with links for 'トップページ' (Home), '学び直しについて' (About Re-learning), '最新情報一覧' (Latest Information List), 'イベント情報' (Event Information), '実施大学一覧' (List of Participating Universities), and 'お問い合わせ' (Contact Us). The main content area displays a map of Japan with lines connecting various regions to the names of participating universities. The map is color-coded by region. Below the map, there is a list of participating universities, including Kyoto University, Kansai University, NUCB, Nippon Bunsho University, and others. The footer contains the copyright notice: 'COPYRIGHT © 社会人学び直しプログラムポータルサイト ALL RIGHTS RESERVED.'

<http://s-manabinaoshi.jp/>

# 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27年1月9日（金）

場所：ワイン科学研究センター1階会議室

主な議事：

- ・事業概要説明
- ・平成26年度事業について
- ・平成27年度事業計画（案）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27年3月9日（月）

場所：ワイン科学研究センター1階会議室

主な議事：

- ・平成27年度受講者決定について
- ・平成27事業運営について

## 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27年1月22日（木）～30日（金）

書面会議

主な議事：

- ・平成27年度募集要項（案）について
- ・平成27年度カリキュラム編成（案）について
- ・平成26年度予算執行計画（案）について
- ・キックオフ&シンポジウムほか開催日程（案）について
- ・平成27年度事業計画（案）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27年3月16日（月）

場所：ベルクラシック甲府 3階 ユージェニー

主な議事：

- ・平成27年度受講者の選考について
- ・平成27事業運営について



各委員に前田秀一郎事業者（山梨大学長）から委嘱状が交付され、第1回推進会議議事要録の確認、報告事項に引き続き、平成27年度受講者選考、事業運営について審議され、滞りなく閉会しました。

中央：前田学長

## ポータルサイト構築打合せ会

<平成26年度「社会人学び直し大学院プログラム」ポータルサイト構築打合せ会>

日時：平成27年2月16日（月）

場所：山梨大学総合研究棟2階会議室

次第

1. 開会挨拶
2. 文部科学省挨拶
3. 出席者自己紹介
4. 事務局説明
  - ①牧元山梨大学教学支援部教務課主任
  - ②(株) SYNC 情報システム
5. 質疑応答・意見交換
6. 閉会挨拶

## キックオフ&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 キックオフ&シンポジウム>

日時：平成27年3月16日（月）

場所：ベルクラシック甲府

次第

1. 主催者あいさつ
2. 来賓あいさつ
3. 事業概要説明

講演

ソムリエが見た世界のワイン 森 覚 氏

わたくしのワイン人生50年 有坂 芙美子 氏

山梨に於ける甲州ワインの変遷 齋藤 浩 氏

情報交換会

## <案内チラシ>

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

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

山梨大学は、我が国唯一のワイン科学を専門に研究するワイン科学研究センターを有し、日本のワイン科学の教育・研究拠点になっています。

この度、平成26年度文部科学省の「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」事業として採択された「山梨大学ワイン・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、山梨大学、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ます。

本事業開始を記念して「ワイン・フロンティア養成プログラム」キックオフシンポジウムを開催致します。この機会に山梨県の特産であるワインについてお話しませんか？多数のご参加をお待ちしています。

日 時： 平成27年3月16日(月) 受付：13:30~14:00

キックオフ&シンポジウム：14:00~18:30(終了予定)

⇒キックオフ：14:00~14:40

⇒講演会：14:40~16:50

⇒情報交換会：17:00~18:30

場 所： ベルクラシック甲府（甲府市丸の内1-1-17 TEL 055-254-1000）

定 員： 100名（先着順） 参加費： 5,000円(情報交換会参加者のみ)

### ◆『講演会』※無料

「ソムリエが見た世界のワイン」 森 覚 氏（コンラッド東京 ヘッドソムリエ）

「わたくしのワイン人生50年」 有坂美美子 氏（ワインジャーナリスト）

「山梨に於ける甲州ワインの変遷」 齋藤 浩 氏（山梨県ワイン酒造組合会長）

### ◆『情報交換会』(立食形式、試飲有り、5,000円当日徴収) ※20才以上の成人を対象とします。

ワインについての情報を皆さんと交換しませんか？講演者の方たちと気軽に情報交換してください。

申込方法： Eメール又はファックスにて、氏名・年齢・住所・Eメールアドレス・電話番号(ファックス番号)、情報交換会参加の有無を記載し、**3月11日(水)17時必着**で以下の連絡先へお申し込みください。定員になり次第、締切らせて頂きます。

※申込者の個人情報は年齢確認、連絡等、シンポジウム開催に於いてのみを利用目的とし、当事務局にて適切に管理させていただきます。



葡萄酒

山梨大学ワイン科学研究センター事務局

〒400-0005 甲府市北新1-13-1

TEL:055-220-8604 FAX: 055-220-8768

E-mail: wine-edu@yamanashi.ac.jp



H27.2.26

## <当日のプログラム>

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

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

山梨大学は、我が国唯一のワイン科学を専門に研究するワイン科学研究センターを有し、日本のワイン科学の教育・研究拠点になっています。

この度、平成26年度文部科学省の「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」事業として採択された「山梨大学ワイン・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、山梨大学、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ます。

本日は皆さまのご協力を得て、本事業開始記念である『ワイン・フロンティア養成プログラム』キックオフシンポジウムを開催できますことを、スタッフ一同、心より御礼申し上げます。ご出席の皆様には、本日のプログラムを是非お楽しみください。

### キックオフ 14:00~14:40

主催者あいさつ	山梨大学 学長	前田 秀一郎
来賓あいさつ		
事業概要説明	山梨大学教授	柳田 藤 寿

### 講演会 14:40~16:50

[講演1]		
『ソムリエが見た世界のワイン』	森 覚 氏 (コンラッド東京 ヘッドソムリエ)	
[講演2]		
『わたくしのワイン人生50年』	有坂美美子 氏 (ワインジャーナリスト)	
[講演3]		
『山梨に於ける甲州ワインの変遷』	齋藤 浩 氏 (山梨県ワイン酒造組合会長)	

### 情報交換会 17:00~18:30

開会あいさつ  
来賓あいさつ  
情報交換(懇談)  
閉会あいさつ

\*\*\* コマ \*\*\*

### 【キックオフ】



<主催者あいさつ>



<事業概要説明>

\*\*\* 続き



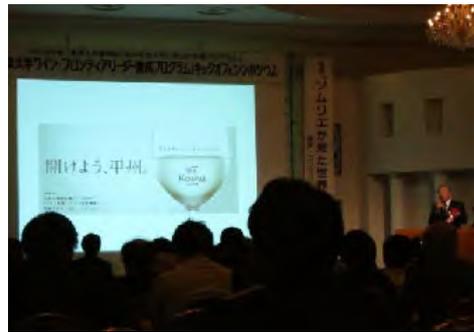
<来賓挨拶>



<講演1>



<講演2>



<講演3>



<質疑>



<質疑>

【情報交換会】



# 資 料

## 平成27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

山梨県は、日本ワイン発祥の地として、日本のワイン産業をリードしてきました。現在も、山梨県のブドウ収穫量とワイン生産量はともに国内1位であり、ワイン産業は地域の重要な地場産業となっています。

山梨大学は、我が国唯一のワイン科学を専門に研究するワイン科学研究センターを有し、日本のワイン科学の教育・研究拠点になっています。

この度、平成26年度文部科学省の「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」事業として採択された「山梨大学ワイン・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、山梨大学、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ます。

本プログラムを受講することによって、高品質ワインの製造能力、国際競争力、経営能力などを総合的に身につけることができます。そして、このような資質をもった人材「ワイン・フロンティアリーダー」の活躍により、各ワイナリーの製造技術が向上し、経営基盤が安定化するだけでなく、日本ワインのブランド化、輸出货量増加、各種コンクール等の入賞数の増加、さらに農業や観光産業の活性化などが促進され、我が国のワイン産業の総合的な発展が可能となります。

山梨県内外において地域ワインを担っているワイン技術者の皆様が本プログラムに積極的にご参加くださいますようお願い申し上げます。

### 1 出願資格

次の各号のいずれかに該当する方

- (1) 山梨県内においてワイン製造業務およびワイン用ブドウ栽培に2年以上従事し、現在も勤務している方
- (2) 上記(1)以外の方で、山梨大学で出願を許可した方  
※ 出願資格(2)により出願される方には出願書類のほかに、証明書等が必要となる場合がありますので、事前に【14 問合せ先】へお問い合わせください。

### 2 募集人員

5名程度

### 3 講義および実習内容

別紙のとおり（授業時間数 合計140時間）

### 4 講義および実習期間

平成27年5月～平成28年1月（水曜日～金曜日の夕方および土曜日）開講予定

### 5 講義および実習場所

山梨大学附属ワイン科学研究センター内講義室、実験室および分析室  
山梨県内ワイナリー

### 6 受講料

年額10万円

ただし、他のテキストの代金および授業に係るその他の費用は、実費を申し受ける場合があります。

### 7 学内施設の利用等

受講生には、受講者カードを発行し、図書館および売店、食堂等の福利厚生施設を利用することができます。ただし、山梨大学生協同組合員にのみ適用する事項については、利用できな

いこともあります。

## 8 出願手続

出願資格(1)による出願者

- (1) 出願方法 : 郵送 (封書の表に「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」と記載してください。)
- (2) 出願締切 : 平成27年2月20日 (金) 必着
- (3) 提出先 : 〒400-0807

山梨県甲府市東光寺3-13-25 地場産業センター内  
山梨県ワイン酒造組合

出願資格(2)による出願者

- (1) 出願方法 : 郵送 (封書の表に「ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム」と記載してください。)
- (2) 出願締切 : 平成27年2月20日 (金) 必着
- (3) 提出先 : 〒400-0005

山梨県甲府市北新1-13-1  
山梨大学附属ワイン科学研究センター事務室

## 9 出願書類

- (1) 別紙「志願書」
- (2) 別紙「履歴書」
- (3) 別紙「志望理由書」

## 10 受講者の決定

出願資格(1)による出願者については、山梨県ワイン酒造組合が候補者を選定し山梨大学へ推薦、最終的に山梨大学が決定します。

出願資格(2)による出願者については、山梨大学が決定します。

## 11 受講可否の通知

決定次第、郵送で通知します。

## 12 受講修了証明書

本プログラムの全ての授業に2/3以上出席し、レポートの成績が60点以上の方に、受講修了証明書を発行します。

なお、単位認定は行いませんので、あらかじめご了承ください。

## 13 資格認定

本プログラム受講修了者には、山梨大学ワイン科学士認定試験の受験資格が与えられます。認定試験に合格された方には、「山梨大学ワイン科学士」の称号を規定に基づき授与します。

## 14 問い合わせ先

山梨大学附属ワイン科学研究センター事務室

電話 : 055-220-8604

F A X : 055-220-8768

E-mail : wine-edu@yamanashi.ac.jp

WEBサイト : <http://www.wine.yamanashi.ac.jp/winefrontier/index.html>

取扱い時間 : 平日 (月~金) 8時30分~17時15分

ただし、休日、祝日および年末年始(12/29~1/3)は除きます。



