

山梨ワイン発展のための協働と若手技術者の育成

ワイン醸造学習を中心としたワイン県やまなしの地域資源活用、地域活性化、新たな価値を創造する職業人材の育成を目指して

事業概要

- ・ **ワイン醸造学習を核に、ワイン県やまなしの地域資源を活用した地域活性化と新たな価値を創造する人材育成**を目指す。
- ・ 「**農業×ICT**」により農業の更なる可能性を学ぶとともに、「**栽培×加工×販売**」までの**通貫した学習**により**農業の6次産業化**を肌で学ぶ。
- ・ **マイスターハイスクールCEO**に**現役ワイナリー役員**を招聘。**大学・産業界・行政が強力に連携**し新たな教育実践を実現。

マイスター・ハイスクール・ビジョン

ワインを中心的な題材とし、醸造用ブドウ栽培についてはIoTなど先端技術を活用し農業にDXをもたらす次代の人材を県果樹試験場とともに育成する。ワイン製造については、「学校独自ワイン認定制度」を確立し、食品産業分野で活躍できる人材を山梨大学、県産業技術センターとの共同研究や実験により育成する。販売についてはワインツーリズム等に取り組み消費者の視点から製品の提案ができる人材を県ワイン酒造組合や甲斐市、甲斐市商工会とともに育成する。

構成員とその役割

学校内

産業実務家教員

ワイン会社所属の専門家で、高校非常勤講師としても勤務する教員免許有資格者を配置。醸造用ブドウの栽培管理、ワイン製造実習、物流・販売に関する授業を担当。科目を横断し、多面的に学ぶ。（1年「農業と環境」、2年「総合実習」・「食品化学」・「微生物利用」、3年「微生物利用」・「課題研究」）

学校内

他学科との連携

- ・ システム園芸科：釜無川ヴィンヤードの栽培管理、気象データの取得とIoT化、CO₂ゼロエミッション、スマート農業の実践
- ・ 環境土木科：釜無川ヴィンヤードの垣根作成・3次元測量
- ・ 森林科学科：県産材を使ったワイン樽製造
- ・ 造園緑地科：農産物販売の学習をするための施設建設

マイスターハイスクールCEO

岩崎醸造（ワイナリー）の現役役員を配置。事業全体のマネジメントを行う。

学校内

食品科学科

- キャリア形成に直結した実践的な学び
- ・ 食品産業分野で活用できる職業スキルの習得
 - ・ 栽培、製造から販売までを体系的に学習
 - ・ 6次産業化の視点から地域資源を活用できる人材育成
 - ・ 学校独自のワイン認定制度により評価

学校外

参画関係者

産官学から多数の山梨ワイン関係者が参画
・ 山梨県教育委員会。山梨県甲斐市商工会：地域に根ざす人材育成、PR
山梨県ワイン酒造組合：現場視察への協力、G.I. Yamanashiの認証
国立大学法人 山梨大学、山梨県農政部（山梨県果樹試験場 醸造ブドウ育種科）、山梨県産業労働部（産業技術センター ワイン技術部）：ワインの品質向上に向けた成分分析の指導。独自認定制度の導入へ向けた指導。

山梨ワイン発展のための協働と若手技術者の育成

ワイン醸造学習を中心としたワイン県やまなしの地域資源活用、
地域活性化、新たな価値を創造する職業人材の育成を目指して

令和3年度の目標

【1年目】

- ・醸造用ブドウ栽培に関する学習
- ・先端技術の見学
- ・圃場モニタリング機器の導入
- ・気象データ蓄積と栽培方法検討など

【2年目】

- ・ワイン醸造に関する学習
- ・大学と連携した成分分析実習
- ・企業技術者、産業技術センター研究者による授業及び技術研修
- ・新学校設定科目の検討など

【3年目】

- ・マーケティングに関する学習
- ・学校独自の認定制度による学習評価
- ・人材育成システムの検証と改善
- ・これまでの取り組みに基づいた人材育成システムの普及など

事業で取り組んだ内容

1年目は醸造・栽培設備の充実など**ハード面の整備**を行い、
それと並行して**栽培・製造実習**をおこなった。

- ・釜無川ヴィンヤードのレインカットの設置
- ・圃場モニタリング機器の導入と活用
- ・ワイン醸造用資材の設置
- ・校内に農産物などを販売する店舗（東屋）を建設
- ・醸造用ブドウ栽培に関する学習
- ・ワイン製造に関する学習
- ・先端技術見学（県内ワイナリー4社）
- ・観光業に関する有識者の出前授業
（やまなし観光推進機構 仲田道弘 理事長、
一般社団法人ワインツーリズム 大木貴之 代表）
- ・Instagramを利用した情報発信

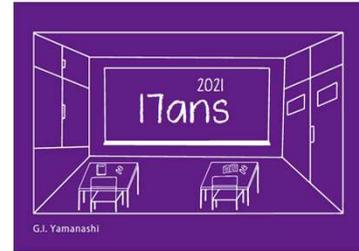


山梨ワイン発展のための協働と若手技術者の育成

ワイン醸造学習を中心としたワイン県やまなしの地域資源活用、
地域活性化、新たな価値を創造する職業人材の育成を目指して

成果

- ①業界水準の知見を用いた様々な取り組み
 - ・マイスターハイスクールCEOの総合的な教育コーディネート
 - ・産業実務家教員によるワインに関連した座学・実習
- ②製造した3銘柄がGI Yamanashiを取得
 - ・山梨県ワイン酒造組合主催の地理的表示審査会にワインを出品
 - *GI Yamanashiの審査に合格したワインは、「山梨県が産地のワインであること」、「厳格な品質基準を満たしていること」を保証している。
- ③令和4年3月卒業生2名がワイン関連の進路へ就職・進学
 - ・甲州市内のワイナリー
 - ・県立農業大学校 果樹専攻コース
- ④認知の拡大
 - ・新聞、ラジオ、ニュースで本校での教育が紹介され、認知が広がった。



17 ans [ディセタン]
 マスカット・ペーリー・Aロゼ 2021

品目 果実酒

内容 日本ワイン 750ml
 重量 520g (山梨産) (山梨産)
 原材料名 山梨県山梨市 (産地)
 醸造者 山梨県立農林高等学校
 製造者 山梨県甲斐市西八幡 4 3 3
 アルコール分 1 2. 0 %

産地特産品は Yamanashi
 「産地特産ワインプロジェクト」から

*各都道府県・都道府県内の醸造者は、
 醸造・製造の権利に譲渡を受ける権利があります。
 *醸造・製造の権利に譲渡を受ける権利があります。
 *産地には譲渡できません。
 *本酒は醸造・製造してありますが、醸造・製造した醸造者、
 醸造者による醸造・製造です。



課題

「教育活動の発展・維持」のための環境整備

- ①情報共有の不足
 - ・教育体制の確立にはプランニングが最重要
 - ・来年度以降は関係者間の情報交換の場を増やす
- ②永続的に指導できる教員の確保
 - ・業界人材を柔軟に採用できるシステムが現状ない
 - ・既存の教員が研修を受けられる環境づくりも必要
- ③最低限の費用確保
 - ・製造実習には年間100万円程度のコストが必要

- ・ワインに関わる授業カリキュラムの検討
- ・IoTを活用した醸造・栽培ノウハウのシステム化
- ・ワインの販売ルートと製造計画を確立

- ・醸造用ブドウ栽培技術の向上
- ・ワイン製造に関わる技術の向上
- ・マーケティング力の向上（地域に関する学びを含む）

地域に根付く人材の育成
教育活動の発展・維持