

3 章

実施の効果とその評価

実施の効果とその評価

食品科学科 渡邊 一葉

1 生徒意識調査に見る実施の効果

(1) 生徒の意識調査

- ア 対象生徒 本校食品科学科2年生 27名
イ 実施時期 令和5年2月中旬
令和5年12月下旬
ウ 調査内容 アンケートⅠ 例年実施している意識調査アンケート
アンケートⅡ ワイン学習の振り返り

【アンケートⅠ】

1. あなたの現在の進路希望を教えてください。
就職 進学 未定
2. 将来、就職をする際に希望する就職場所（都道府県）とその理由を教えてください。
3. あなたの職業観を教えてください。
ア. 資格や免許が必要な専門的な職種で働きたい。
イ. 資格や免許は必要ないが、専門的な知識や技術が必要な職種で働きたい。
ウ. 専門的ではない職種で働きたい。
エ. パートやアルバイトで働きたい。
4. あなたの持つワインのイメージやワインについて知っていることを教えてください。
5. あなたはワイン製造に興味がありますか。
とても興味がある 少し興味がある 興味がない
6. 「6次産業化」という言葉を知っていますか。
知っている 知らない
7. 山梨県の産業が活性化するために必要だと思うことを教えてください。

【アンケートⅡ】

1. ワインに関して興味が増したか。
2. ワインについての理解は深まったか。
3. 地域産業への視野を広げることができたか。
4. 将来、ワインに関わる仕事に就きたいと思うか。

エ 調査結果

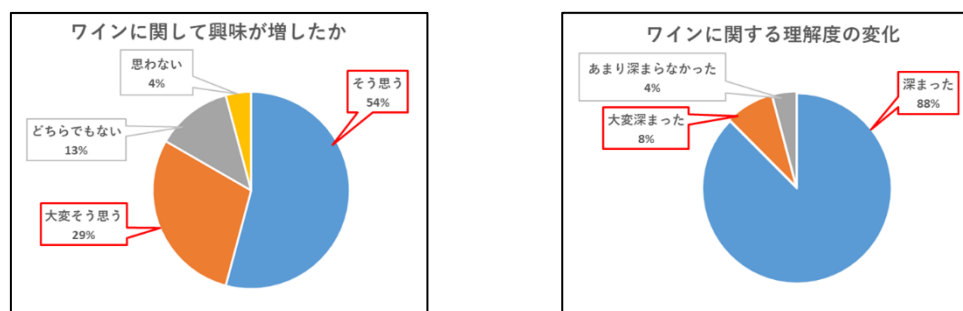
(ア) アンケートⅠ

例年実施しているアンケートⅠでは、今までの令和2年度入学生と令和3年度入学生とあまり差異のない結果となった。詳しくは「令和3年度マイスター・ハイスクール研究実施報告書第1年次」に記載したが、3年間の生徒の傾向をまとめると、次のようになる。

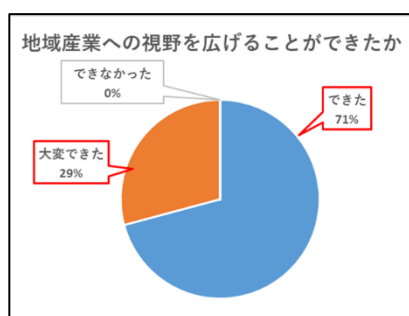
- ①地元への愛着心が強く、将来は県内で就職を希望する生徒が多い。
- ②資格や免許を持つ専門的な職業に憧れが関心を持つ生徒が多い。
- ③ワインの持つイメージは事業実施前と実施後では漠然としたイメージから製造工程や品質に関わる具体的なイメージに変化する。

(イ) アンケートⅡ

ワイン製造を中心としたワイン学習を1年間実施し、直接的な関心や理解がどのように変容したかを調査するためにアンケートⅡを行った。



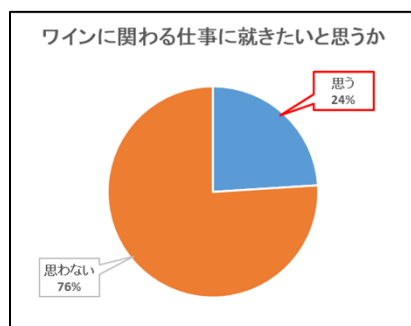
「ワインに関して興味が増したか」という質問には「大変そう思う」「そう思う」を合わせて肯定的な回答が8割となった。「最初はあまり興味がなかったが、実際に作って学んでみて面白いと思った。」「ワイン醸造は奥が深く、とても楽しい。」など実施前の印象が大きく変化した回答が多くあった。さらに、「ワインについての理解は深まったか」という質問には9割以上の生徒が「理解が深まった」と回答した。一連のワイン製造の工程で「面白い」と感じるポイントは人それぞれであり、「発酵の分野が理解でき、微生物に興味を沸いた」「ブドウの栽培に興味がある」など多様な意見が出たことに驚かされた。ブドウ栽培からワイン製造の作業は一般的には重労働な作業や地道な作業が多い。「思っていたより大変な作業だった。」「難しかった」という意見も見られたが、ワイン学習を行う上で、CEOや産業実務家教員がこだわりを持っていたことは「ワイン製造への情熱を伝えること」であった。製造原理や作業内容を分かりやすく伝えること、協働的な作業形態を提案すること、活動や品質の評価をフィードバックすること、一つ一つの作業に根拠や価値があることを伝え、作業にやりがいを持たせることに注力した。生徒が「面白い」と感じる仕掛けづくりである。このような仕掛けがあったからこそ、生徒のワインに対する意識が肯定的な方向に大きく変容したと考える。



昨年度3年生を対象に行った意識調査では「地域理解」に関する評価が低いことが分かった。地域産業の魅力や地域活性化への関わりなどの意識が低く、課題となっていた。その課題を受け、今年度は昨年度以上に地域連携を行い、生徒の地域理解につながるよう努めた。その結果、「地域産業への視野を広げることができたか」という質問に対して、

全員の生徒ができたと回答した。地域連携の活動は、地域のワイナリーへの校外学習や山梨の観光や産業に関する講義など全員が実施する活動と地域イベントへの参加や大型商業施設での販売会、ワインを扱う観光ホテルや飲食店への見学などワインプロジェ

クトの代表生徒が実施する活動があるが、いずれにしても昨年不十分であった活動の振り返りや全体への周知に注力した。今年度の地域連携の活動により生徒全員の地域理解の視野が広がったことは大きな成果であると考えている。



さて、本事業最終年度となり、実施したワイン学習が直接的に進路につながるものとなったのか。

「ワインに関わる仕事に就きたいと思うか」という質問を投げかけたところ、24%の生徒が「思う」と回答した。ワイン製造にはブドウの栽培から製造、販売まで様々な分野があり、先述した通り、どの分野に興味関心を持つかは人それぞれである。であるから「ワインに関わる仕事」と広義に解釈できる質問とした。そ

れにしてもひとつの産業に対して4人に1人の割合で進路に結び付けている生徒がいることは、産業教育に携わる身としては非常に喜ばしい結果となった。現在の生徒にとっては「ワイン産業」が進路の選択肢の1つとなっていることは確実である。この意識の変容が定着していくよう、本事業終了後も魅力ある産業教育を展開していきたいと思う。

2 CEO が生徒に与える影響

本事業での CEO の役割は産業界との連携と事業全体のマネジメントである。本校が招聘した白石 CEO はワイン業界に人脈が広く、外部連携の企画立案からアポイントメント、実施運営まで専門的なワイン学習をスムーズに展開することにご尽力いただいた。また、学校内においてマイスター・ハイスクール定例会を実施するなど、学校全体で活動方針や成果を情報共有できるようマネジメントしていただいた。企業人である CEO が産業教育に参画することで現場には新しい風が吹き抜け、教職員の意識改革にもつながった。

しかし、白石 CEO の業績はそれだけにとどまらない。ワイン製造や分析実験にも積極的に参加し、生徒に声掛けを行い、ともに学ぶ姿勢を提示したのである。それにより生徒の意識も「話しづらい偉い人」から「分からないこと教えてくれるお兄さん」という存在に変わっていった様に思う。「今日、白石さん来てる？」など親しみを込めて聞いてくる生徒もいるほどである。

本事業1年目にワインプロジェクトを熱心に取り組んだ男子生徒がいた。ワイン学習を通して、ブドウ栽培からワインに関わりたくて県立農林大学校に進学し、醸造用ブドウの栽培を学んだ。今年度卒業を控え、就職活動に奮闘していた。その際にも彼は

白石 CEO に将来の相談をしていた。彼に白石 CEO はどのような存在か質問してみたところ、「産業人として尊敬している。マイスター・ハイスクール事業で出会わなかったら今の

まとめ【事業評価】CEOが生徒に与えた影響

CEOはどのような存在ですか？

ワインに関しての知識や技術に長けていて尊敬する存在

ワイン業界での人脈が広く、現実的な意見をくれるので就職先を決める際にも相談に乗ってもらった。

MH事業や白石CEOに出会わなければ、今の進路はなかった。信頼している。



卒業生 塚原将太郎さん

令和3年度卒業
山梨県立農林大学校に進学
醸造用ブドウの栽培を学ぶ
令和6年4月よりワイン関連企業に就職予定

卒業後も「職業人」としての関わりが続いている

自分はないと思う。」と絶対的な信頼を寄せていた。卒業後も同じ業界の産業人として関わりが継続していくことこそが CEO が生徒に与える素晴らしい影響であると思う。

3 3年間の活動を通して

まとめ【事業評価】

1. 専門的な設備、備品の充実 ワイン醸造の活動基盤の確立
2. 教員の意識改革 内部組織の在り方、外部連携の在り方
3. 教育課程の刷新 学校設定科目新設、系統的な学習計画
4. 中学生へのPR 特色ある学習活動の認知拡大
5. 地域との関わり 地域連携、イベントへの積極的参加
6. 教育活動の発信 SNS、テレビ、新聞、ラジオを通じて広く県内外に周知

(1) 専門的な設備、備品の充実

本事業の指定を受けるにあたって、ワイン製造実習室を整備することができ、多額な予算によってワイン製造に必要な備品を取り揃えることができた。これによりワイン製造の活動基盤が確立され、年間 100L のワイン製造が可能となった。

(2) 教員の意識改革

先述したように外部より企業人である CEO が学校運営に深く関わることで現場の教員の意識が変化したことは間違いない。さもすれば、現在の産業教育の現場はその産業の最新技術や情報に疎い状況にある。そこへ CEO が業界のトレンドやビジネスソリューションを教授していただき、産業教育に携わる教員として大いに刺激を受けた。

(3) 教育課程の刷新

ワイン製造を行う食品科学科の教育課程の検討を行った。本校において教育課程刷新の目的はワインプロジェクトとして栽培・製造・流通（販売）の一連の流れを体系的に学ぶことができる学習カリキュラムとすることである。1年次には外部講師による講演やワイナリー見学などを取り入れ、特別授業としてワイン製造や流通を学ぶこととした。令和4年度入学生より新しい教育課程を展開し、より専門的なワイン学習を実施するために新しい科目を2つ取り入れることとした。科目「地域資源活用」と科目「ワイン学」である。2科目とも選択科目として展開する。「地域資源活用」は新学習指導要領に掲載されている科目であり、グリーンツーリズムを含む6次産業化の視点を学ぶために柔軟性のある学習内容であると考え、採用した。「ワイン学」は学校設定科目として令和6年度開設予定である。醸造の応用的な学習内容を含み、ワイン関連産業において即戦力となりうる人材の育成を目指してより専門的な授業を展開する。「ワイン学」というインパクトのある科目名も中学生を含む若い世代を引き付け、興味関心を育む工夫のひとつである。しかし、あまりにもワイン産業に特化した科目が故に履修を希望する生徒が少ないのではと懸念があった。1月中旬に現2年生に「ワイン学」選択の希望調査をしたところ、希望者数は11名と教員側が予想していたより多い数の希望者があり、ほっと胸をなでおろした。

（４）中学生への PR

伴走者である㈱ソフィアの協力を得て、学校紹介ポスターと学校動画を作成することができた。ポスターにはブドウ品種を擬人化したアニメキャラクターを施し、中学生に受け入れやすいデザインとした。学校動画は説明会で使用し、分かりやすい構成とハイクオリティな仕上がりに好評を得た。本校では中学生向けの体験学習会を定期的に行っているが、それに参加する中学生からも「ワインづくりに興味があります」という声を聞くようになった。

（５）地域との関わり

最終年度の今年は今まで以上に地域連携に注力した。お酒を飲めない生徒たちにとって自分たちが作ったワイン「17ans」がどれほどの価値があるのか、今までは知る由がなかった。しかし、それを教えてくれたのが地域の人々だった。地域のイベントにブースを出展すると多くの方が声をかけてくれた。山梨の食材を扱い、山梨ワインとのペアリングを提案する飲食店では「17ans」が人と人をつなげてくれる存在であることを教えてくれた。海外からの観光客を受け入れる富士河口湖町のホテルでは、「17ans」の付加価値の大きさと世界にも通用する品質を讃えてくれた。生徒たちは自分たちでは気付かなかった「17ans」の魅力を地域連携を通じて感じることができ、その喜びが地域理解や郷土愛につながったことは大きな成果である。

（６）教育活動の発信

特色あるワイン学習をする上で、その活動内容を積極的に SNS やプレスリリースに発信してきた。おかげさまでテレビ、ラジオ、新聞など多くのメディアで紹介され、県内外に認知が広がった。また、今年度は山梨日日新聞社、山梨放送、山梨教育委員会などが後援し、公益財団法人山日 YBS 構成文化事業団が主催する「チャレンジ 150 山人会賞」を受賞することができた。地場産業への関心を高め、山梨の発展に寄与できる人材を育成する取り組みだと高い評価を頂いた。

4 章

研究実施後の問題点 及び今後の方向性

研究実施後の問題点および今後の方向性

食品科学科 渡邊 一葉

1 課題

本事業終了後は、学校だけではなく自治体単位での事業展開を継続していくことが望ましいと考えている。そのために必要となるのは組織力であり、人材と予算の確保に努めなければならない。

(1) ビジョン実現に向けた職員の一体化

ワイン教育の継続には高度な専門性と多大な業務量を伴うため、現場の職員にとっては負担が大きい。少子化に伴う入学希望者の減少に対応すべく、組織一丸となって魅力ある学校づくりに取り組まなければならない。本校のワイン教育は地域に根差した特色ある取り組みとして全国的にも類を見ない事例であり、継続していく価値のあるものである。そのためには関係職員が共通認識を持ち、特色あるビジョン実現のために根気強く教務に当たらなければならない。

(2) 人材の不足

ブドウ栽培やワイン醸造、販売活動を「教材」として取り扱い、実務面も含めて持続的に運営していくためには、専門性を備えた人材が必要となる。本事業指定期間中はマイスター・ハイスクール CEO および産業実務家教員の雇用によって高水準の職業教育システムを実現したが、本事業終了後はこの2者の役割を果たす人材を現場に配置しなければならない。どのように人材を確保するか、次の2つの方法で対応を考えている。1つ目は現場教員の育成である。今年度もワイン製造実習には現場職員が参加し、産業実務家教員より指導を受けながら実習を行った。詳細マニュアルやテクニカルシートの作成も行い、現場職員における専門性の向上に努めた。また、より専門性を学ぶためには山梨大学ワイン技術研究センターが開港している社会人向けの教育プログラムの受講があるが、通年での受講による時間的負担や受講費用の捻出なども踏まえ、検討が必要である。2つ目は人材の派遣である。CEO や産業実務家教員のようにワイン業界からの人材派遣によって、専門性の高い職業教育を実現することができる。しかし、多額の人件費がかかるうえに、毎年適切な人材に依頼できるかは不透明である。なお、ワイン教育の運営には以下の知識や技術、見識を要する。

- ①ブドウ栽培における知識・技術 ②ワイン製造に関する知識・技術
- ③酒税法に関する知識 ④酒類の在庫管理や酒税に関する事務処理に関する知識
- ⑤ワイン業界とのつながり

(3) ワイン教育継続のための資金確保

ワイン製造には年間 120～250 万円のコストがかかる。したがって本事業終了後も製造、販売を行い、必要経費を利得する自走体制を整えなければならない。今年度は9～10月の仕込みと発酵管理のスケジュール調整を徹底的に行い、5 銘柄 964 リットルのワインを製造することができた。これにより、来年度の売り上げは 160 万円を見込んでいる。これか

ら先、今年度ほどの売り上げが約束されれば、本校のワイン学習は継続可能となるが、原料ブドウの高騰や不作、発酵管理の不備などと思うようにワインの製造量が伸びないことも視野に入れなければならない。また、ステンレスタンクや圧搾機など醸造に欠かせない設備の買い替えや整備も考えると、資金の捻出は大きな課題である。

2 今後の方向性

まとめ【展望】

1. **特色あるワイン教育を継続**
→持続可能な規模での製造計画を設定
2. **校内圃場でのブドウ栽培と収穫**
→2025年自家栽培ブドウを原料としたオリジナルワインの製造
3. **野生酵母を使用した新しい醸造方法の確立**
→オリジナリティの追求
4. **コミュニティスクールへの移行**
→MH事業関係者に支援継続を依頼
5. **甲斐市との包括連携協定の締結**
→2024年度内を目標に準備

(1) 多様なワイン製造

本校では今後も特色あるワイン教育を継続する。しかし、前述したように多くの課題もあり、本事業実施期間中と同様なワイン教育は難しいのかもしれない。自走を試みる中で、「できること、できないこと」を見直し、持続可能な規模での製造計画を設定していく。

また、2025年には校内圃場でワイン醸造用のブドウが収穫となり、自家栽培ブドウでのワインづくりが実施できる。さらには、山梨大学との連携により校内からの野生酵母の分離と活用を学び、自然発酵ワインの醸造にも着手している。本校では様々な視点から農林高校ワイン「17ans」のオリジナリティを追求していく。

(2) コミュニティスクールへの移行

事業終了後も産業界との連携は不可欠である。そのためにはマイスター・ハイスクール事業推進委員会の組織が継続して学校運営に参画していくことが望まれるため、コミュニティスクールへの移行を実施する。コミュニティスクールは学校と地域住民等が力を合わせて学校の運営に取り組むことが可能となる「地域とともにある学校」への転換を図るための有効な仕組みである。学校運営に地域や地場産業界の声を積極的に取り入れ、特色ある学校づくりを進めていきたい。

5 章

關係資料

令和5年度教育課程表(システム園芸科)

教科	科	目	標準 単位数	令和5年度入学生				令和4年度入学生				科	目	標準 単位数	令和3年度入学生				
				1年 単位数	2年 単位数	3年 単位数	卒業までの 合計単位数	1年 単位数	2年 単位数	3年 単位数	卒業までの 合計単位数				1年 単位数	2年 単位数	3年 単位数	卒業までの 合計単位数	
国語	現代の国語	2	3				3	3				3	国語総合	4	3	2		5	
	国語文化	2		2		2			2		2	国語表現	3		A選 2	A選 2	0 4		
	論理国語	4				3	3				3	3	現代文B	4			3 3		
	国語表現	4		選択 2	選択 2	0 4			選択 2	選択 2	0 4								
地理歴史	地理総合	2	2				2	2				2	世界史A	2				2 2	
	歴史総合	2				2	2				2	2	地理A	2	2			2	
公民	公共	2		2			2			2		2	現代社会	2			2	2 4	
	政治・経済	2				2	2				2	2							
数学	数学Ⅰ	3	3				3	3				3	数学Ⅰ	3	3			3	
	数学A	2			選択 2	選択 2	0 4			選択 2	選択 2	0 4	数学Ⅱ	4					
	*数学基礎教養				2		2			2		2	数学A	2		B選 2	B選 2	0 4	
												2	*数学基礎教養			2		2	
理科	科学と人間生活	2		2			2	3				3	科学と人間生活	2	3			3	
	物理基礎	2											物理基礎	2					
	化学基礎	2											化学基礎	2					
	生物基礎	2	3				3			2		2	生物基礎	2			2	2	
													*一般理科			A選 2	A選 2	0 4	
体育	体育7~8	3		2	2	7	3		2	2	7	体育7-8	3		2	2	7		
	保健	2		1	1		2	1		1		2	保健	2		1	1	2	
芸術	音楽Ⅰ	2		芸術 2			0 2	芸術 2				0 2	音楽Ⅰ	2		芸術 2			0 2
	美術Ⅰ	2		芸術 2			0 2	芸術 2				0 2	美術Ⅰ	2		芸術 2			0 2
	書道Ⅰ	2		芸術 2			0 2	芸術 2				0 2	書道Ⅰ	2		芸術 2			0 2
外国語	英語コミュニケーションⅠ	3	3				3	3				3	コミュニケーション英語Ⅰ	3	3			3	
	英語コミュニケーションⅡ	4			選択 2	選択 2	0 4			選択 2	選択 2	0 4	コミュニケーション英語Ⅱ	4			B選 2	B選 2	0 4
家庭	論理・表現Ⅰ	2		2			2			2		2	英語表現Ⅰ	2		2		2	
	家庭総合	4			2	2	4			2	2	4	家庭総合	4			2	2 4	
情報	情報Ⅰ	2											社会と情報	2					
総合的な探究の時間			3-6	1	1	1	3	1	1	1	3	総合的な探究の時間	3-6	1	1	1	1	3	
農業	農業と環境	3	4				4	4				4	農業と環境	4	4			4	
	課題研究	3				3	3				3	3	課題研究	3			3	3	
	農業と情報	2	2				2	2				2	農業情報処理	2	2			2	
	野菜	6		3		5	3 8		3		5	3 8	野菜	6		3		5	3 8
	果樹	6		3		5	3 8		3		5	3 8	果樹	6		3		5	3 8
	草花	6		3		5	3 8		3		5	3 8	草花	6		3		5	3 8
	栽培と環境	2				2	2			2	2	農業経営	4				2	2	
	農業経営	4	2	2			4	2	2			4	植物バイオテクノロジー	4	2			2	
	植物バイオテクノロジー	4				2	2				2	2	生物活用	2				0 3	
	生物活用	4			選択 2	選択 2	0 4			選択 2	選択 2	0 4	*★インターンシップ			1		1	
	*★インターンシップ			1			1		1		1		*地域と農業Ⅱ				3	0 3	
	学科選択科目												学科選択科目						
	地域資源活用	4				3	0 3			3	0 3	グリーンライフ	2		A選 2			0 2	
	*地域と農業					3	0 3			3	0 3	*地域と農業Ⅰ			B選 2			0 2	
													*アグリビジネス				A選 2	0 2	
													*園芸デザイン				B選 2	0 2	
	特活	ホームルーム活動		1	1	1	3	1	1	1	3	ホームルーム活動		1	1	1	1	3	
合計単位数			30	31	30	91	30	31	30	91	合計単位数		30	31	30	91			
備考			適当な授業時数30時間・1単位時間50分（教科・科目28時間、ホームルーム活動1時間、総合的な探究の時間1時間） 科目「インターンシップ」は1単位の時間外実習として平日放課後の事前事後指導等および夏季休業中の企業実習の合計35時間で実施。 科目「農業情報処理」は、教科情報・科目「社会と情報、情報Ⅰ」の代替。 科目「農業と情報」は、教科情報・科目「情報Ⅰ」の代替。																

令和5年度教育課程表(環境土木科)

教科 科	目	標準 単位数	令和5年度入学生					令和4年度入学生					科	目	標準 単位数	令和3年度入学生									
			1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数	1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数	1年	2年				3年	卒業までの 合計単位数								
			単位数	単位数	単位数		単位数	単位数	単位数		単位数	単位数				単位数		単位数							
国語	現代の国語	2	3			3	3				3	国語総合	4	3	2		5								
	言語文化	2		2		2		2		2	2	国語表現	3		A選	2	A選	2	0	4					
	論理国語	4				3	3				3	3	現代文B	4					3	3					
	国語表現	4		選択	2	選択	2	0	4		選択	2	選択	2	0	4									
地理歴史	地理総合	2	2				2	2			2	世界史A	2					2	2						
	歴史総合	2				2	2			2	2	地理A	2	2					2						
公民	公共	2		2		2		2			2	現代社会	2			2		2	4						
	政治・経済	2				2	2			2	2														
数学	数学Ⅰ	3	3				3	3				3	数学Ⅰ	3	3					3					
	数学A	2		選択	2	選択	2	0	4		選択	2	選択	2	0	4	数学Ⅱ	4							
	*数学基礎教養			2		2			2		2	2	数学A	2		B選	2	B選	2	0	4				
													*数学基礎教養				2			2					
理科	科学と人間生活	2		2		2	3			3	科学と人間生活	2	3						3						
	物理基礎	2	3					2		2	物理基礎	2		2				2							
	化学基礎	2									化学基礎	2													
	生物基礎	2									生物基礎	2													
														A選	2	A選	2	0	4						
保健体育	体育7～8	3	2	2	7	3	2	2	7	体育7-8	3	2	2	7											
	保健	2	1	1		2	1	1		2	保健	2	1	1		2									
芸術	音楽Ⅰ	2	芸術	2		0	2	芸術	2		0	2	音楽Ⅰ	2	芸術	2			0	2					
	美術Ⅰ	2	芸術	2		0	2	芸術	2		0	2	美術Ⅰ	2	芸術	2			0	2					
	書道Ⅰ	2	芸術	2		0	2	芸術	2		0	2	書道Ⅰ	2	芸術	2			0	2					
	英語コミュニケーションⅠ	3	3				3	3			3	コミュニケーション英語Ⅰ	3	3					3						
外国語	英語コミュニケーションⅡ	4		選択	2	選択	2	0	4		選択	2	選択	2	0	4	コミュニケーション英語Ⅱ	4		B選	2	B選	2	0	4
	論理・表現Ⅰ	2		2		2		2		2	2	英語表現Ⅰ	2		2			2							
	家庭総合	4		2		2	4		2	2	4	家庭総合	4			2		2	4						
情報	情報Ⅰ	2									社会と情報	2													
総合的な探究の時間			3-6	1	1	1	3	1	1	1	3	総合的な探究の時間			3-6	1	1	1	3						
農業	農業と環境	3	2				2	2			2	農業と環境	4	2					2						
	課題研究	3				3	3			3	3	課題研究	3					3	3						
	総合実習	4		2		2	4		2	2	4	総合実習	6		2			2	4						
	農業と情報	2	2				2	2			2	農業情報処理	2	2					2						
	農業土木設計	6	2	2		4	8	2	2	4	8	農業土木設計	6	2	2			4							
	農業土木施工	4		4	選択	2	4	6		4	選択	2	4	6	農業土木施工	4		2	2	4					
	水循環	4		選択	2		4	4	6		選択	2		4	4	6	水循環	4			2	2			
	測量	6	2	3		2	7	2	3	2	7	測量	6	2	3			2	7						
	*★インターンシップ			1			1		1		1	*★インターンシップ				1			1						
												*環境土木計画						2	2						
												学科選択科目													
												*応用測量			A選	2			0	2					
												*水文水利					A選	2	0	2					
												*材料施工			B選	2	B選	2	0	4					
特活	ホームルーム活動		1	1	1	3	1	1	1	3	ホームルーム活動		1	1	1	3									
合	計単位数		30	31	30	91	30	31	30	91	合計単位数		30	31	30	91									
備考			過当たりの授業時数30時間、1単位時間50分（教科・科目28時間、ホームルーム活動1時間、総合的な探究の時間1時間） 科目「インターンシップ」は1単位の時間外実習として平日放課後の事前事後指導等および夏季休業中の企業実習の合計3.5時間で実施。 科目「農業情報処理」は、教科情報・科目「社会と情報・情報Ⅰ」の代替。 科目「農業と情報」は、教科情報・科目「情報Ⅰ」の代替。																						

令和5年度教育課程表(食品科学科)

教科	科	目	標準 単位数	令和5年度入学生				令和4年度入学生				科	目	標準 単位数	令和3年度入学生									
				1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数	1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数				1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数						
				単位数	単位数	単位数		単位数	単位数	単位数					単位数	単位数								
国語	現代の国語	2	3				3	3				3	国語総合	4	3	2		5						
	国語文化	2			2		2			2		2	国語表現	3		A選	2	A選	2	0	4			
	論理国語	4					3	3				3	3	現代文B	4					3	3			
	国語表現	4		選択	2	選択	2	0	4		選択	2	選択	2	0	4								
地理歴史	地理総合	2	2				2	2				2	世界史A	2					2	2				
	歴史総合	2					2	2				2	2	地理A	2	2				2				
公民	公共	2				2		2			2	2	現代社会	2			2		2	4				
	政治・経済	2					2	2				2	2											
数学	数学Ⅰ	3	3				3	3				3	数学Ⅰ	3	3					3				
	数学A	2		選択	2	選択	2	0	4		選択	2	選択	2	0	4	数学Ⅱ	4						
	*数学基礎教養					2		2			2	2	数学A	2		B選	2	B選	2	0	4			
													*数学基礎教養			2				2				
理科	科学と人間生活	2			2		2	3				3	科学と人間生活	2		3				3				
	物理基礎	2											物理基礎	2										
	化学基礎	2	3				3			2		2	化学基礎	2			2			2				
	生物基礎	2											生物基礎	2										
													*一般理科			A選	2	A選	2	0	4			
保健体育	体育7～8	3	2		2	7	3	2		2	7	体育7～8	3	3	2		2	7						
	保健	2		1		1	2	1		1		2	保健	2		1		1	2					
芸術	音楽Ⅰ	2	芸術	2			0	2	芸術	2			0	2	音楽Ⅰ	2	芸術	2			0	2		
	美術Ⅰ	2	芸術	2			0	2	芸術	2			0	2	美術Ⅰ	2	芸術	2			0	2		
	書道Ⅰ	2	芸術	2			0	2	芸術	2			0	2	書道Ⅰ	2	芸術	2			0	2		
外国語	英語コミュニケーションⅠ	3		3			3	3				3	コミュニケーション英語Ⅰ	3		3				3				
	英語コミュニケーションⅡ	4		選択	2	選択	2	0	4		選択	2	選択	2	0	4	コミュニケーション英語Ⅱ	4		B選	2	B選	2	0
語	論理・表現Ⅰ	2				2		2			2	2	英語表現Ⅰ	2			2			2				
	家庭総合	4				2		2		2	2	4	家庭総合	4			2		2	4				
情報																								
	情報Ⅰ	2											社会と情報	2										
総合的な探究の時間			3-6	1		1		1	3	1	1	1	3	総合的な探究の時間	3-6	1		1		1	3			
農業	農業と環境	3	2					2	2				2	農業と環境	4	2					2			
	課題研究	3					3	3				3	3	課題研究	3					3	3			
	総合実習	4			2		2			2		2	総合実習	6			2			2				
	農業と情報	2	2					2	2			2	農業情報処理	2	2					2				
	食品製造	6	2		2		2	6	2	2	2	6	食品製造	6	2		2		2	6				
	食品化学	6	2		2		3	7	2	2	2	3	7	食品化学	6	2		2		3	7			
	食品微生物	6			3		3	6			3	3	6	微生物利用	6			3		3	6			
	食品流通	4			2		2	4			2	2	4	*★インターンシップ	6			1			1			
	地域資源活用	4		選択	2	選択	2	0	4		選択	2	選択	2	0	4	*食品衛生				2	2		
	*★インターンシップ						1				1		1	学科選択科目										
	学科選択科目												食品流通	4		A選	2	A選	2	0	4			
	*ワイン学						2	0	2			2	0	2	*食品科学			B選	2		0	2		
	*食品加工						2	0	2			2	0	2	*農業情報処理				B選	2	0	2		
特活	ホームルーム活動		1		1		1	3	1		1	1	3	ホームルーム活動		1		1		1	3			
合	計単位数		30		31		30	91	30		31		30	91	合計単位数		30		31		30	91		
備考			過当たりの授業時数30時間（1単位時間50分）（教科・科目28時間、ホームルーム活動1時間、総合的な探究の時間1時間） 科目「インターンシップ」は1単位の時間外実習として平日放課後の事前事後指導等および夏季休業中の企業実習の合計35時間で実施。 科目「農業情報処理」は、教科情報・科目「社会と情報・情報Ⅰ」の代替。 科目「農業と情報」は、教科情報・科目「情報Ⅰ」の代替。																					

令和5年度教育課程表(森林科学科)

教科 科	科 目	標準 単位数	令和5年度入学生					令和4年度入学生					科 目	標準 単位数	令和3年度入学生								
			1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数	1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数	1年	2年			3年	卒業までの 合計単位数							
			単位数	単位数	単位数		単位数	単位数	単位数		単位数	単位数			単位数		単位数						
国 語	現 代 の 国 語	2	3				3	3				3	国 語 総 合	4	3	2			5				
	言 語 文 化	2				2	2				2	2	国 語 表 現	3		A選	2	A選	2	O	4		
	論 理 国 語	4					3	3				3	3	現 代 文 B	4					3	3		
	国 語 表 現	4			選択	2	選択	2	O	4		選択	2	選択	2	O	4						
地 理 史	地 理 総 合	2	2				2	2				2	世 界 史 A	2					2	2			
	歴 史 総 合	2					2	2				2	2	地 理 A	2	2				2			
公 民	公 共	2				2	2				2	2	現 代 社 会	2			2		2	4			
	政 治 ・ 経 済	2					2	2				2	2										
数 学	数 学 I	3	3				3	3				3	数 学 I	3	3					3			
	数 学 A	2			選択	2	選択	2	O	4		選択	2	選択	2	O	4						
	* 数 学 基 礎 教 養					2	2				2	2	数 学 A	2		B選	2	B選	2	O	4		
													* 数 学 基 礎 教 養			2				2			
理 科	科 学 と 人 間 生 活	2			2	2		3			3	科 学 と 人 間 生 活	2	3					3				
	物 理 基 礎	2										物 理 基 礎	2										
	化 学 基 礎	2										化 学 基 礎	2			2		2					
	生 物 基 礎	2	3				3		2		2	生 物 基 礎	2										
												* 一 般 理 科			A選	2	A選	2	O	4			
保 体	体 育	7~8	3	2	2	7	3	2	2	7	7	体 育	7-8	3	2	2	2	7					
	保 健	2	1	1		2	1	1		2	2	保 健	2	1	1			2					
芸 術	音 楽	I	2	芸術	2			O	2	芸術	2		O	2	音 楽	I	2	芸術	2		O	2	
	美 術	I	2	芸術	2			O	2	芸術	2		O	2	美 術	I	2	芸術	2		O	2	
	書 道	I	2	芸術	2			O	2	芸術	2		O	2	書 道	I	2	芸術	2		O	2	
外 語	英 語 コミュニケーション I	3	3				3	3				3	コミュニケーション 英 語 I	3	3				3				
	英 語 コミュニケーション II	4			選択	2	選択	2	O	4		選択	2	選択	2	O	4		B選	2	B選	2	O
家 庭 情 報	論 理 ・ 表 現 I	2				2		2		2		2	英 語 表 現 I	2		2			2				
	家 庭 総 合	4			2	2	4		2	2	4	家 庭 総 合	4			2	2	4					
	情 報	I	2									社 会 と 情 報	2										
総合的な探究の時間		3-6	1		1	1	3	1	1	1	3	総 合 的 な 探 究 の 時 間	3-6	1	1		1	3					
農 業	農 業 と 環 境	3	2				2	2			2	農 業 と 環 境	4	2				2					
	課 題 研 究	3					3	3			3	3	課 題 研 究	3				3	3				
	総 合 実 習	4					4	4			4	4	総 合 実 習	6				2	2				
	農 業 と 情 報	2	2				2	2			2	2	農 業 情 報 処 理	2	2				2				
	森 林 科 学	6	2		4		2	8	2		4	2	8	森 林 科 学	6	2		2	2	6			
	森 林 経 営	4			選択	2	選択	2	O	4		選択	2	選択	2	O	4		2	2	4		
	林 産 物 利 用	6				5		4	9			5	4	9	林 産 物 利 用	6			3	2	5		
	測 量	6	2		2		2	6	2	2	2	6	6	測 量	6	2		2	2	6			
	* ★ イン タ ー ン シ ッ プ				1			1				1	* ★ イン タ ー ン シ ッ プ				1			1			
													学 科 選 択 科 目										
													* ★ 森 林 土 木			A選	2	A選	2	O	4		
													* ★ ウ ッ デ ィ ク ラ フ ト			B選	2	B選	2	O	4		
特 活	ホ ー ム ル ー ム 活 動		1		1		1	3		1	1	1	3	ホ ー ム ル ー ム 活 動		1		1		1	3		
合 計 単 位 数			30		31		30	91		30		31		30		31		30	91				
備 考		週当たりの授業時数30時間 1単位時間50分 （教科・科目28時間、ホームルーム活動1時間、総合的な探究の時間1時間） 科目「インターンシップ」は1単位の時間外実習として平日放課後の事前事後指導等および夏季休業中の企業実習の合計3.5時間で実施。 科目「農業情報処理」は、教科情報・科目「社会と情報・情報I」の代替。 科目「農業と情報」は、教科情報・科目「情報I」の代替。																					

令和5年度教育課程表(造園緑地科)

教科	科	目	令和5年度入学生					令和4年度入学生					科	目	令和3年度入学生				
			1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数	1年	2年	3年	卒業までの 合計単位数	1年	2年			3年	卒業までの 合計単位数			
			単位数	単位数	単位数		単位数	単位数	単位数		単位数	単位数							
国語	現代の国語	2	3			3	3			3	国語総合	4	3	2		5			
	国語文化	2		2		2		2		2	国語表現	3		A選-2	A選-2	0 4			
	論理国語	4			3	3			3	3	現代文B	4				3 3			
	国語表現	4		選択-2	選択-2	0 4		選択-2	選択-2	0 4									
地理歴史	地理総合	2	2			2	2			2	世界史A	2				2 2			
	歴史総合	2			2	2			2	2	地理A	2	2			2			
公民	公共	2		2		2		2		2	現代社会	2		2	2	4			
	政治・経済	2			2	2			2	2									
数学	数学Ⅰ	3	3			3	3			3	数学Ⅰ	3	3			3			
	数学A	2		選択-2	選択-2	0 4		選択-2	選択-2	0 4	数学Ⅱ	4							
	*数学基礎教養			2		2		2		2	数学A	2		B選-2	B選-2	0 4			
											*数学基礎教養			2		2			
理科	科学と人間生活	2		2		2	3			3	科学と人間生活	2	3			3			
	物理基礎	2									物理基礎	2							
	化学基礎	2									化学基礎	2							
	生物基礎	2	3			3		2		2	生物基礎	2		2		2			
											*一般理科			A選-2	A選-2	0 4			
体育	体育7～8		3	2	2	7	3	2	2	7	体育7-8		3	2	2	7			
	保健	2		1	1		2	1	1		2	保健	2		1		2		
芸術	音楽Ⅰ	2	芸術-2			0 2	芸術-2			0 2	音楽Ⅰ	2	芸術-2			0 2			
	美術Ⅰ	2	芸術-2			0 2	芸術-2			0 2	美術Ⅰ	2	芸術-2			0 2			
	書道Ⅰ	2	芸術-2			0 2	芸術-2			0 2	書道Ⅰ	2	芸術-2			0 2			
外国語	英語コミュニケーションⅠ	3	3			3	3			3	英語コミュニケーションⅠ	3	3			3			
	英語コミュニケーションⅡ	4		選択-2	選択-2	0 4		選択-2	選択-2	0 4	英語コミュニケーションⅡ	4		B選-2	B選-2	0 4			
家庭	論理・表現Ⅰ	2		2		2		2		2	英語表現Ⅰ	2		2		2			
	家庭総合	4		2	2	4		2	2	4	家庭総合	4		2	2	4			
情報	情報Ⅰ	2									社会と情報	2							
総合的な探究の時間			3-6	1	1	1 3	1	1	1	3	総合的な探究の時間	3-6	1	1	1	3			
農業	農業と環境	3	2			2	2			2	農業と環境	4	2			2			
	課題研究	3			3	3			3	3	課題研究	3			3	3			
	総合実習	4		2	3	5		2	3	5	総合実習	6		2	3	5			
	農業と情報	2	2			2	2			2	農業情報処理	2	2			2			
	栽培と環境	2		選択-2		0 2		選択-2		0 2	造園計画	6	2	2	2	6			
	造園計画	6	2	3	3	8	2	3	3	8	造園技術	6	2	2	2	6			
	造園施工管理	6		2	4	6		2	4	6	環境緑化材料	4		1	2	3			
	造園植栽	4	2	2	選択-2	4 6	2	2	選択-2	4 6	測	6		2	1	3			
	測	6		2	2	4		2	2	4	*★インターンシップ			1		1			
	*★インターンシップ			1		1		1		1	学科選択科目								
											*ガーデニング基礎			A選-2		0 2			
											*樹木治療学				A選-2	0 2			
											*剪定技術			B選-2	B選-2	0 4			
	特活	ホームルーム活動		1	1	1 3	1	1	1	3	ホームルーム活動		1	1	1	3			
	合計単位数				30	31	30 91	30	31	30 91	合計単位数		30	31	30 91				
備考			過当たりの授業時数30時間・1単位時間50分（教科・科目28時間、ホームルーム活動1時間、総合的な探究の時間1時間） 科目「インターンシップ」は1単位の時間外実習として平日放課後の事前事後指導等および夏季休業中の企業実習の合計35時間で実施。 科目「農業情報処理」は、教科情報・科目「社会と情報・情報Ⅰ」の代替。 科目「農業と情報」は、教科情報・科目「情報Ⅰ」の代替。																

R5 マイスターハイスクール関連行事実施一覧(2023.1.1~12.31)

日付	対象	実施内容
通年	希望者	レベルアップタイム（毎週月曜日の放課後に実施）
通年	1~2S	ループリックによる授業評価の実施
通年	—	製造したワインの GI 審査会への出品（4 銘柄が合格）
1 月 20 日	2 S	日本ワインの歴史に関する特別講義（講師：仲田道弘様）
2 月 13 日	1S	校外学習（サントリー登美の丘ワイナリー、勝沼ぶどうの丘）
2 月 16~17 日	—	ソフィア株式会社による学校紹介動画の撮影（5 月完成）
3 月 26 日	2S	甲斐市さくら祭りへの出店・ロゼ 2022 販売開始
4 月 4 日	—	ワイナリー向けアンケートの実施
5 月 15 日	全校	オリジナルキャラクター名前募集開始
5 月 17 日	—	マツムラ酒販外食ナビへの出店
6 月 1 日	プロ	大池ホテル見学
6 月 7 日	2 S	乙黒先生特別講義①「微生物の概要」
6 月 21 日	2 S	酒税に関するセミナー（講師：甲府税務署職員）
6 月 14 日	2 S	乙黒先生特別講義②「校内サンプリングと分離」
6 月 28 日	2 S	乙黒先生特別講義③「分離株の評価」
7 月 18 日	プロ	イトーヨーカドー甲府昭和店での販売会実施
8 月 25 日	プロ	プロジェクト発表関東大会
9 月 6 日	2 S	コーヒースペシャリストによる特別講義（講師：松田賢哉様）
9 月 8 日	プロ	17ans2022 お披露目会・酒販店での販売開始
9 月 14 日	2 S	乙黒先生特別講義④「スケールアップ法」
9 月 15 日	2 S	2023 年産ワイン仕込み実習開始（～10 月末）
9 月 30 日	中学生	アグリサイエンス講座「酵母の分離」
10 月 10 日	プロ	飲食店「KAZAN」見学＆ワインメーカーズディナー開催
10 月 13 日	2 S	ふるさと納税返礼品紹介番組の撮影（2024 年放送予定）
10 月 14 日	プロ	山梨県産業教育フェア「酵母の分離」「コルク打栓体験」
10 月 18 日	2 S	ワイナリー見学（シャトーメルシャン勝沼・岩崎醸造株式会社）
10 月 28~29 日	プロ	全国産業教育フェア in 福井県での活動報告
11 月 3 日	—	イトーヨーカドー甲府昭和でのブース展示＆ワイン販売
11 月 12 日	プロ	シンポジウム「総合農学からみる農福連携の展開と社会実装」での活動報告
12 月 2 日	プロ	甲府南高校との交流「ワインパン製造」
12 月 9 日	—	楽天市場・ヤフーショッピング等 EC サイトでのワイン販売開始
12 月 10 日	—	竜王駅 120 周年イベント・甲斐てき朝市でのワイン直売会実施
12 月 14 日	—	「17ans」「農林高校ワイン」の商標出願
12 月 19 日	プロ	チャレンジ 1 5 0 山人会賞・受賞による表彰式出席

※ 1 S…1 年食品科学科 2 S…2 年食品科学科 3 S…3 年食品科学科 プロ…3 年食品科学科プロジェクトメンバー

学校ホームページにおける広報誌

記事作成日：4月4日

タイトル：「ロゼワイン2022」県内酒販
店での販売を開始しました。



★3月26日より農林高校ワイン「17ans」
の新ヴィンテージを県内酒販にて販売し
ております。

(注意)【学校では販売していません。】

1 【基本情報】

- (1) 商品名 17ans (ディセタン) ロ
ゼ 2022
- (2) タイプ 辛口・ロゼ
- (3) アルコール分 10.5%
- (4) 瓶詰め本数 270本 (375ml)
- (5) 小売価格 1430円 (税込)

2 【ワインの説明】

仕込みでは、異なる品種を原料段階で混
ぜて発酵させる「混醸法」を用いました。
マスカット・ベリーAの厚みや香りと、
甲州種の酸やわずかな苦みが融合しまし
た。さらにオーク樽での発酵・熟成が味わ
い全体に丸みをもたらせています。このワ
インは山梨農林高校食品科学科の令和3年
度入学生31人が手掛けました。

3 【ラベルに込めた想い】

教室での学習の成果によってこの2022年
産ワインが作り上げられたことから、日々
生徒が向かい合う机上の風景を描きまし
た。裏面のキャラクターはこのワインをイ
メージして擬人化したものです。

4 【取扱店は以下の酒販店となります。】

- ・ベーカリーループル (南アルプス市)
TEL 055-284-0252
- ・JA山梨みらい いーなとうぶ竜王 (甲
斐市) TEL 055-276-2399
- ・株式会社 Katerial (甲斐市) TEL 0551-
28-4655
- ・株式会社マツムラ酒販 (甲府市) TEL
055-241-7878
- ・リカーショップながさわ (甲府市) TEL
055-233-5333
- ・澤田屋酒店 (笛吹市) TEL 055-262-
2050
- ・甲州セラー凛花 (山中湖村) TEL 055-
562-1511
- ・有限会社久保酒店 (北杜市) TEL 0551-
36-2034

【注意】

※販売方法は取扱店様によって異なる場合
があります。

※販売本数が少ないため売り切れの際はご
了承ください。

※問い合わせは直接取扱店様までお願いし
ます。

※学校での直売は行っておりません。

なおりリリース日（3月26日）には、農林高校と同じ甲斐市にある赤坂台総合公園で開催された「甲斐市サクラまつり」にPRブースを出展し、ワインの有料試飲販売をおこないました。



あいにくの天候ではありましたが、本校の取り組みを地域の方に知っていただく良い機会となりました。



本校卒業生である甲斐市長保坂様もブースに立ち寄っていただきました。

記事作成日：6月2日

タイトル：「大池ホテル」への訪問（ワインプロジェクト班） 2023.6.1

6月1日（木）食品科学科のワインプロジェクトのメンバー4名が富士河口湖町にある大池ホテルを訪問しました。



大池ホテルには本校で製造しているオリジナルワイン「ディセタン」を取り扱っていただいています。ワインは館内にあるワインサーバーで宿泊のお客様に提供されています。実習で製造したワインが、どのように扱われているのか、またどのようにお客様に提供されるのかを見るよい機会となりました。



専務の渡辺様が館内を案内してくださいました



山梨県内の一流ワインメーカーのアイテムとともに、農林高校ワインがサーバーに並んでいます。



宿泊のお客様に提供されている料理を味見させていただきました



当日は農林高校ワイン試飲ブースが設置され、試飲およびアンケートへのご協力を呼びかけました。



私たちが作ったワインをこれだけ大切に扱っていただけることに大きな驚きと喜びを感じました。そして、普段取り組んでいる学校での専門授業が役立つことに自信を感じられた機会となりました。



大池ホテル様で活躍する先輩（食品科学科の卒業生）からのお話も聞くことができました。

大池ホテル様、ご訪問の際の丁寧な対応ありがとうございました。

記事作成日：6月23日

タイトル：「山梨大学乙黒准教授による特別講義」（2年食品科学科）

2年食品科学科では「食品微生物」という専門科目を学んでいます。

今年度、マイスター・ハイスクール事業の一環として、山梨大学ワインセンターの准教授である乙黒美彩先生による微生物に関する特別講義を4回受講することになりました。



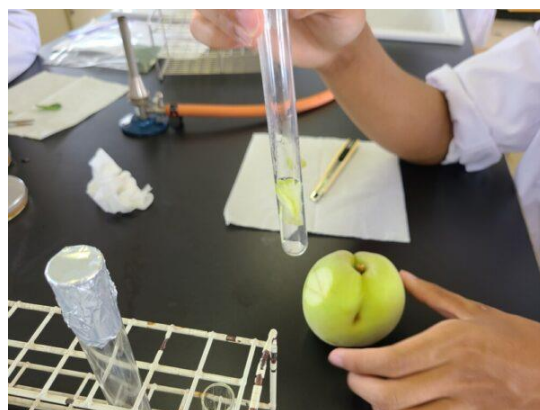
ワインの製造に利用される微生物には「酵母」がありますが、これは自然界のあらゆる場所に存在しています。

今回の講義では、農林高校の敷地内から酵母を分離する実験を行いました。生徒はそれぞれ、酵母が潜んでいそうな場所を敷地内で探索し、試料を採取しました。



生徒によって採取する検体は様々です。土や草花、摘果により落とした桃などを持ち寄りました。

これらの表面に付着している酵母だけを取り出す方法を学びます。



検体を殺菌水に希釈して、シャーレの培地に塗抹します。空気中に浮遊している微生物の混入を防ぐために、素早く正確な操作が求められます。これから約2週間、酵母の生育状況を観察します。酵母が生えてくるか楽しみです。



記事作成日：7月18日

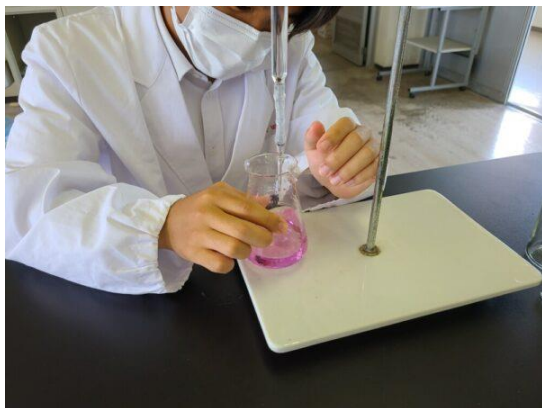
タイトル「ブドウ果汁・ワインの成分分析」(2年食品科学科)

食品科学科2年「総合実習」の授業では、5月から7月にかけてブドウ果汁やワインの成分分析に取り組んできました。

1学期の実験は今回の授業で最後となるため、総復習として一通りの成分分析を生徒たちだけで行う演習形式で行いました。様々なタイプの果汁とワインを分析対象としました。



まずは果汁とワイン中の「酸度」を測定します。ブドウに含まれる主な酸は酒石酸(しゅせきさん)という物質です。この物質の濃度は、1年次の「食品化学」の授業で行った「中和滴定」という実験方法で求めることができます。



酸性であるワインにアルカリ性の試薬(水酸化ナトリウム)を点滴のように1滴ずつ落として反応させます。

ワインが酸性からアルカリ性になる瞬間に、フェノールフタレイン指示薬が反応して液色がピンク色に発色します。

そこまでに加えた試薬の量が「滴定値」となります。

その滴定値を公式に入れて計算すると、ワインの酸度を求めることができます。



次にワインのアルコール度数(濃度)の測定です。

次のような装置を使った蒸留法によって求めることができます。



ワインを蒸留して回収した液体に酒精計を浮かべてそのメモリを読むことで、ワインのアルコール度数が分かります。



酸度やアルコールの測定はワイン製造における基礎中の基礎実験です。成分分析が終わり、秋に行うワインの仕込み実習に向けて準備万端です。

記事作成日：9月8日

タイトル：「ディセタン 17ans 2022」リリースのお知らせ（酒販店）



2022 年産のブドウを使用した農林高校ワイン「ディセタン 17ans 2022」を下記酒販店で販売致します。本格的な味わいをご堪能下さい。

1 【商品】

- ・（１）17ans 甲州 2022（白・辛口）
- ・（２）17ans マスカット・ベリーA 2022（赤・辛口）
- ・（３）17ans シャルドネ 2022（白・辛口）
- ・（４）17ans マルスラン 2022（赤・辛口）

※多くの方のお手元に届きますように、いずれも内容量 375mL となります。

※いずれのワインも数量限定となります。

お早めにお買い求めください。

※画像にあるロゼ 2022 は今年 3 月に販売し、すでに完売しています。

2 【発売日】：9月9日（土）

3 【価格】：取り扱い店に直接お問い合わせください。（学校での説明はしていません。）

4 【取り扱い店】

- ・（１）株式会社 Katerial（甲斐市）TEL 090-1122-7094
- ・（２）株式会社マツムラ酒販（甲府市）TEL 055-241-7878
- ・（３）リカーショップながさわ（甲府市）TEL 055-233-5333
- ・（４）澤田屋酒店（笛吹市）TEL 055-262-2050
- ・（５）ペーカリールールブル（南アルプス市）TEL 055-284-0252

5 【その他】

※取扱店によって販売方法が異なる場合がございます。直接取り扱い店までお問い合わせください。

※学校での直売はおこなっておりませんので、学校への電話による個別のお問い合わせはお控えください。

記事作成日：12月8日

タイトル：『17ans（ディセタン）』のオンライン販売のお知らせ



農林高校ワイン「17ans（ディセタン）」はこれまで地域の酒販店のみで取り扱っていましたが、12月8日（金）より、大手ECサイトにてオンライン販売を開始しました。

★【学校での販売はしておりません。】★

山梨県のワインを中心にオンライン販売を展開している「日本ワイン専門店 あったあったワインショップ」が販売元となります。

これによってディセタンにご興味のある遠方のお客様もご購入いただけるようになりました。

以下 URL から商品ページにアクセスできます。

1：【ヤフーショッピング】

あったあった ワインショップ - 農林ワイン 17ans（ディセタン）（甲斐市）

Yahoo!ショッピング

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/atta2-w/c7c0ced3a5.html>

2：【楽天市場】

【楽天市場】【ワイン SHOP】 > 山梨県のワイナリー > 甲斐市 > 農林ワイン 17ans（ディセタン）：あったあった (rakuten.co.jp)

<https://item.rakuten.co.jp/attaatta/c/0000000699/>

また、ふるさと納税返礼品としても引き続き出品中となりますので是非ご利用ください。（取扱店舗様は別になります。）

3：【5本セット】

農林高校ワイン 17ans - ディセタン - 5本セット (AD-249) - 山梨県甲斐市 | ふるさとチョイス - ふるさと納税サイト (furusato-tax.jp)

4：【2本セット】

農林高校ワイン 17ans - ディセタン - 赤白2本セット (AD-250) - 山梨県甲斐市 | ふるさとチョイス - ふるさと納税サイト (furusato-tax.jp)

※20歳未満の方へのお酒の販売はできません。20歳未満の飲酒は法律により禁止されています。

記事作成日：2024 年 1 月 30 日

タイトル：「スケールアップ法によるワイン製造」（食品科学科2年）

2 年食品科学科では専門科目「食品微生物」で、学校敷地内に自生する野生酵母の活用についての研究を進めています。このことに関して、1～2 学期には山梨大学ワインセンターの乙黒准教授を招いて特別講義を聴講しました。



授業では乙黒先生から「スケールアップ法」という手法のレクチャーを受け、ブドウに付着する野生酵母を分離培養しました。分離培養に成功した酵母液は“酒母”として、農林高校オリジナルワイン“17ans”のアルコール発酵に使用しました。

※2023 年製造ワイン 5 銘柄のうち、甲州種を使った白ワイン 1 銘柄（約 100L）にのみ野生酵母から得た酵母液を使用。



野生酵母によるアルコール発酵を経て、ワインは無事完成しました。一般的に野生酵母で仕込んだワインには品質上好ましくない香り（欠陥臭）が現れることが多いのですが、今回のワインに欠陥臭は感じられず、いって健全なワインが出来上がりました。



完成したワインは、山梨県ワイン酒造組合が主催する GI 山梨ワイン審査会に出品し、品質検査に見事合格しました。表ラベルの提出が完了すれば、晴れて「GI Yamanashi」を名乗ることができるようになります。また販売に関する情報は、決まり次第ホームページに掲載します。

このプロジェクト活動は校内選考を勝ち抜き、2 月に行われる農業クラブプロジェクト発表県大会に出場することになりました。引き続きプロジェクト研究を頑張ります。