

日 付	令和5年 9月 1日
担当所属	山梨県立農林高等学校
担当者名	教頭 村松 泰直
連絡先	055-276-2611

## 2023 年産農林高校ワインの仕込みを開始

### <概要>

農林高校食品科学科で、毎年秋の恒例となっているワイン製造実習が今年も始まります。今年  
は計1500kgの原料ブドウを県内農家から購入して、計5種類のワインを製造します。初仕  
込みとなる9月15日には、白ブドウ品種である甲州種(150kg)とシャルドネ種(200  
kg)を原料とした白ワイン約200リットル(750mlボトルに換算して約250本)の製  
造をおこないます。これまで授業で学んできた食品化学や微生物の知識を元に、高品質なワイン  
の製造を目指します。今回の仕込みワインは、熟成や瓶詰めなどの工程を経て、来年秋にリリー  
ス予定です。

### <目的>

ワインの製造を通して製造技術や衛生管理などのスキルを身に付けることを目的にしていま  
す。また、地場産業であるワイン醸造への関心を高めることで、地域資源の活用や六次産業化の  
視点を育みます。

### <詳細>

日 程：2023年9月15日(金) 13:30~15:20

場 所：山梨県立農林高等学校 食品科学科棟1階ワイン製造実習室  
(〒400-0117 山梨県甲斐市西八幡4533)

参加生徒：食品科学科2年生の14名

内 容：ブドウの選果、除梗・破碎、搾汁、成分分析