

日付	令和6年10月1日
担当所属	山梨県立農林高等学校
担当者名	教頭 本多 哲也
連絡先	055-276-2611

## 農林高校生がフランス人醸造家と共同で赤ワインの仕込み

### <概要>

農林高校食品科学科では2020年よりワイン製造の学習に取り組んでいる。今回はワインの本場フランスで醸造コンサルタントなどを手掛けるジョリス・フラデ氏を招き、共同で赤ワインの仕込みをおこなう。海外のプロと交流することで、ワイン造りの技術向上と職業観を醸成させることを狙いとする。

### <今回仕込むワインについて>

- ・商品名 「17ans Courage 2024」
- ・タイプ 赤/辛口 ・製造本数 約300本 ・発売時期 2025年8月
- ・使用品種 欧州系赤品種（プティヴェルド、カベルネソーヴィニオン）※農家から購入

17ans Courageは農林高校に自生する野生酵母をアルコール発酵に使用するオリジナルワインである。昨年度は甲州種から白ワインを仕込んだが、今回は Joris 氏のサポートを受けて赤ワインを仕込む。

### <当日の流れ>

- 10:55~ 号令・出欠確認・本時の目的についての説明（教科担任）
- 11:00~ 講師紹介（Joris・白石）
- 11:05~ 仕込みについての説明（教科担任）
- 11:10~ 赤ワイン仕込み開始（選果、除梗破碎、酵母添加）

### <詳細>

日程：2024年10月9日（水） 午前10時55分～  
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：農林高等学校食品科学科生徒

※取材いただける場合は、担当者までご連絡ください。

担当者	食品科学科 渡邊・山口
連絡先	055-276-2611

# 農林高校 食品科学科棟の場所・駐車エリアについて

## 【学科棟までの経路】



## 【学科棟について】



玄関でスリッパに履き替えてお入り下さい。  
「ワイン製造実習室」は1階の一番奥の部屋です。