

日付	令和6年5月28日
担当所属	山梨県立農林高等学校
担当者	教頭 本多 哲也
連絡先	055-276-2611

## 農林高校 特別仕込みワインの完成発表会

### <概要>

本校では大学機関の指導のもと、特別仕込みのワインを製造しました。このワインはスケールアップ法という手法により、学校敷地内に生息する野生酵母をアルコール発酵に用いて製造しました。ワインの販売に先駆けて完成発表会を開催します。

### <目的>

通常ワインの発酵に用いる酵母は、人工的に培養されたものを使用します。しかし、本校では地域に自生する野生酵母を発酵に用いて、味わいなどに個性のあるワインを作れないかと考えてこの研究に取り組みました。自然由来の酵母はコントロールが難しいため、大学機関の指導のもとスケールアップ法という手法を用いて操作を進めました。

実践的な取り組みにより、生徒が食品微生物の活用スキルを身に着けることを狙いとしています。さらにはワインの販売やマーケティングの実践として発表会を計画・実施します。

### <ワインについて>

- ・スタイル：辛口白ワイン
- ・販売本数：750mlで計100本程
- ・原料：2023年産の甲州ブドウ（農家より購入）
- ・製法の特徴：学校敷地内に自生する野生酵母を用いてアルコール発酵をおこなった。
- ・味わい：複雑さがあながらも健全な酒質のワイン
- ・評価：地理的表示山梨（GI Yamanashi）取得
- ・販売方法：直売限定となり、県内の取扱店2社のみでの販売になります。

### <詳細>

日程：2024年6月7日（金） 午前10時～10時45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3年の代表5名

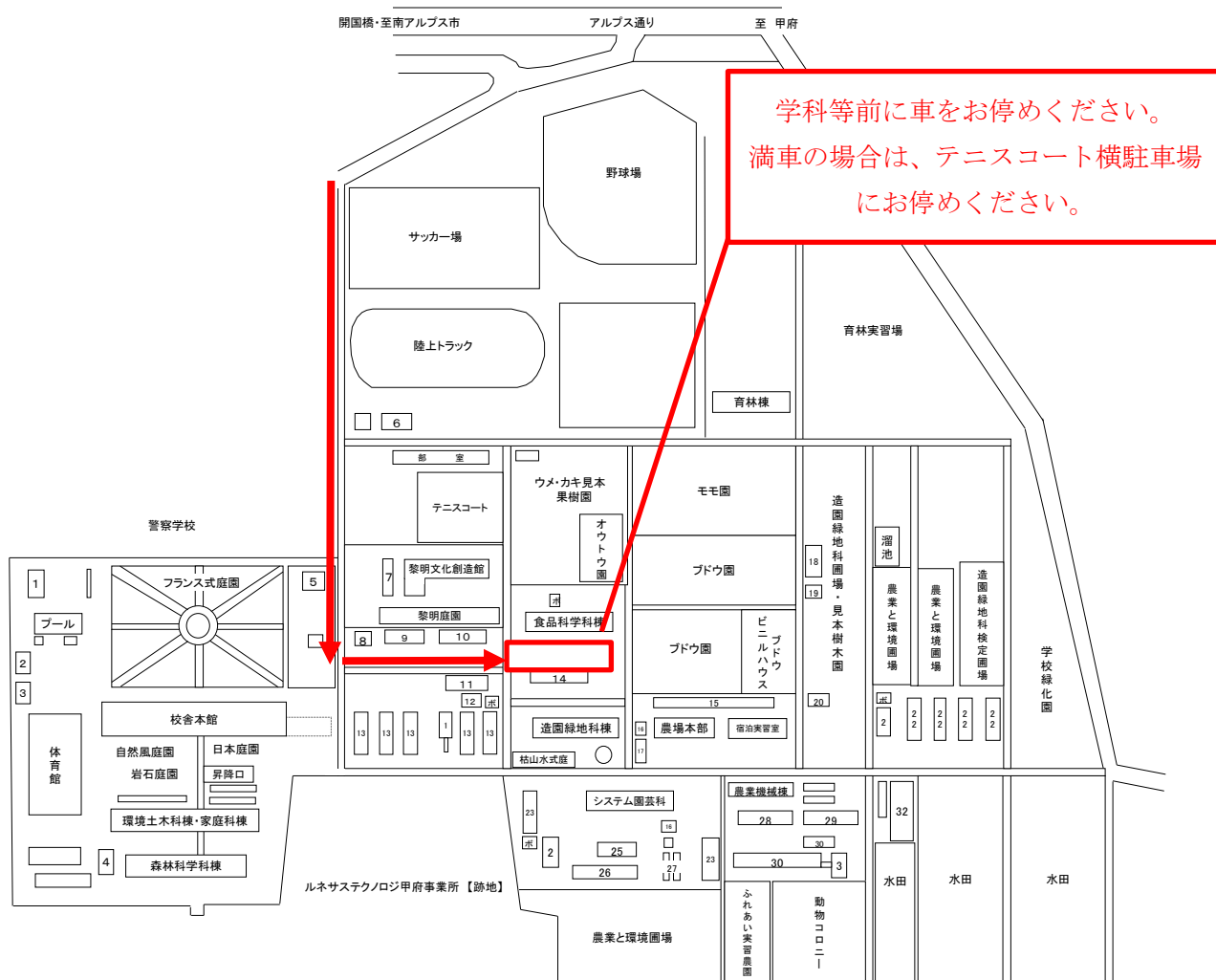
内容：生徒による学習活動の発表やワインの紹介

※取材いただける場合は右にある担当者まで  
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。