

## 「ワインセミナーの活動」

宮田村公民館 主事 鈴木 仁

### ワインセミナーとは

宮田村の特産品であるヤマソービニオンワイン「紫輝（しき）」による村内ワイン文化の普及と発展を目的に開講。

### ワインセミナーの目的

- ・ワインの基礎的な知識を学ぶことにより、ワインをもっと好きになってもらう。
- ・受講生同士の親睦を深める。
- ・栽培、収穫体験や仕込み体験を通じて「紫輝のすばらしさ」「宮田村のすばらしさ」を感じてもらおう。

### 宮田村ワインの誕生

○宮田村中央アルプス山ぶどうの里づくり推進会議が新たな特産品開発を目的に発足。平成10年より、りんご価格の低迷や担い手の高齢化が進む中、作業の比較的楽な新しい果樹作物の導入と、気候・風土を生かした特産品の開発を図るために、村・JA・栽培農家・商工会・有識者により設置。（会長：村長）  
それぞれの立場で事業を推進し、互いの理解・連携を図りながら一つの産業をなそうとする、名づけて「第6次産業構想（1次産業＋2次産業＋3次産業）」の始まりであった。  
ワイン原料は、ブドウ栽培学の権威、山梨大学大学院教授の山川博士の指導の下、改良種ヤマソービニオンの抜擢となった。  
○ワイン醸造は、村内の酒造メーカー「本坊酒造(株)信州マルス蒸留所」により、平成11年に「宮田村の名のないワイン」として312本でデビュー、平成12年にネーミングとラベルデザイン  
の一般公募が行われ、ワマソービニオンワイン「紫輝」が誕生。  
2002年には11,466本となり、2003年にはいよいよ全国デビュー。

### ワインセミナーの誕生

○平成20年、「作る人」、「加工する人」、「販売、消費する人」の顔や姿が見える距離を大切に、地の利を活かし、「山ぶどう」の栽培、生産、加工、販売に関する事業として「ワインセミナー」が企画され、公民館が担当することとなった。  
○公民館が受講生を募集  
○講師は、本坊酒造(株)信州マルス蒸留所製造主任、日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザーの志村講師、ほか栽培組合、農業改良普及センター職員が担当 講師陣の熱意で継続している。

### ワインセミナーの内容

- ・参加資格 20歳以上の男女でお酒の飲める方、公民館へ送ってもらえる方、迎えのある方
- ・2年制のセミナーとして開講
- ・1年目→ベベーシックコース 2年目→ステップアップコース 進級時・卒業時には修了試験

・テイスティングのある回は、テイスティング代を徴収 1,000 円程度

・ワインセミナーの年間計画

4月	開講式 講義、テイスティング	10月	収穫体験・仕込み体験
5月	栽培体験（芽かき作業）	11月	講義、テイスティング
6月	講義、テイスティング	12月	宮田村ワイン祭りに参加
7月	講義、テイスティング	1月	2コース合同講座、テイスティング
8月	2コース合同講義、テイスティング	2月	講義、テイスティング、修了試験対策
9月	イベント（記念講演など）、テイスティング	3月	修了試験・修了式 (筆記、味覚、テイスティング)

・講義の内容

ベーシックコース（1年目）	ステップアップコース（2年目）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワインとは？（醸造法によるワインの違い）</li> <li>・ワインの特性について</li> <li>・世界のワイン（概論）</li> <li>・世界のワイン（フランス、イタリア、ドイツ）</li> <li>・ワインの歴史</li> <li>・料理とワイン</li> <li>・ボージョレー・ヌーヴォーについて</li> <li>・日本のワイン、長野県のワイン</li> <li>・ニューワールドワインについて</li> <li>・長野県原産地呼称管理制度について など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ソムリエとは？</li> <li>・テイスティング用語の説明</li> <li>・味覚テスト・香りサンプルの体験</li> <li>・食品化学的に見たおいしさ</li> <li>・品種ごとのワインの味わいの違い</li> <li>・ビールの銘柄当て（ビール系飲料、ノンアルコール）</li> <li>・ワイン用ブドウについて</li> <li>・樽について</li> <li>・ワインと料理</li> <li>・酸化防止剤について など</li> </ul>

### みやだ和飲会

ワインセミナーを修了し、中央アルプス山ぶどうの里づくり推進会議から「ワイン大使」を任命された方が組織した団体。「紫輝の素晴らしさ・ワインの素晴らしさ・宮田村の素晴らしさ」を広くPRし、宮田村内のワイン文化、食文化の発展につながる活動を目指し、自主活動を展開中。

(主な活動)

- ・アップアップセミナー、日本ワイン検定に挑戦、長野県原産地呼称管理制度の官能審査見学、国産ワインコンクール参加、紫輝にあうおままみの提供、ワイン祭りに参加、ワイナリー見学など

### 今後の活動

- ・楽しみながら知識や技術が習得できるようにアンケートを毎年実施
- ・ワイン祭りで活動を積極的にPR
- ・村の文化祭でPR
- ・受講者の確保
- ・みやだ和飲会との連携
- ・産業振興の一翼を担う活動

平成25年度 公民館等を中心とした社会教育活性化支援プログラム（産業振興）事業の推進  
(別途まとめによる)

# 公民館等を中心とした社会教育活性化支援プログラムについて

(文部科学省委託事業)

## 【宮田村公民館】

### 【メニュー】 地域振興支援プログラム (地域の特産物を生かした地域振興)

- ・公民館 (住民)、産業課 (特産品振興)、栽培者 (農家)、醸造所 (企業) の連携
- ・中央アルプス山ぶどうの里づくり推進会議の中に位置付けられた活動

### 事業名 「ワインセミナー」

### 事業内容 「公民館が開催する「ワインセミナー」から発展する地域活性化」

- ・公民館ワインセミナーの実施
- ・みやだ和飲会活動支援 (ワインまつりの支援)
  - 資格取得に向けた特別講座の実施
  - 紫輝にあつたつまみの開発、レシピのパンフレット作成
  - オリジナルエプロンやバッジ、名刺の企画

公民館で行うワインセミナーは2年コースで1年目のベーシックコース、2年目のステップアップコースがあるが、2年修了し修了試験を突破するとワイン大使に任命され、みやだ和飲会というグループに加入し広がりを見せている。和飲会では宮田村内のワイン文化、食文化の発展につながる活動を模索しているところであるので、公民館ワインセミナー及びみやだ和飲会の活動について、この支援プログラムを活用し発展させたい。今後拡大する組織の中での交流による和 (輪) の広がり結び付けたい。

### 経費概要 ※事業申請内容

諸謝金	アップアップセミナー @3,000×3回	9,000円
	ワインセミナー @3,000×15回	45,000円
消耗品	つまみ開発食材料費 @10,000×5回	50,000円
	名刺作成 @3,150×40人	126,000円
	ユニホーム (エプロン作成) @3,675×100人	367,500円
	オリジナルバッジ作成 @1,500×100人	150,000円
印刷費	おつまみレシピパンフレット	68,500円
借損料	研修視察バス借上 (28人乗り) 1日	84,000円
旅費	文部科学省へのヒアリング	
	≡ 合計	907,400円

# こまうすゆきそう

平成23年度生涯学習のご案内 No.13

# 募集開始



ワインを学びながら 飲みながら  
参加者同士の交流も

## ワインセミナー

### ベーシック(基礎)コース

宮田村の特産品の山ぶどうワイン「紫輝」。  
このセミナーでは、ワインに関する知識を学びながら、ワインを味わい、受講生の交流も深めています。

～こんなことをやります～

- ◆ ワインの醸造法、世界のワイン、ワインの歴史、ワインと芸術、日本のワイン、長野県のワインなどを学びます。
- ◆ テイスティング（ワインを味わい、表現法やワインに合う料理を学びます）
- ◆ 現地実習（年2回、栽培体験、収穫体験、本坊酒造で仕込み体験！）

日 時 第1回：4月26日（木）午後7時～9時

毎月1回（木曜日中心）、3月まで全12回

※現地実習は、土曜日から日曜日に行います

場 所 宮田村民会館 創作室

講 師 本坊酒造（株）

日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー

志村浩樹さん

持ち物 筆記用具、ワインを飲むグラス2個

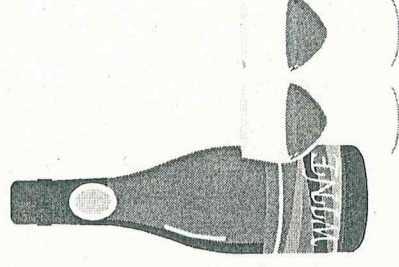
費 用 ワインのテイスティングがあります。

テイスティングのある回は1回1,000円集金します。

申込み 4月25日（水）までに公民館へ。

人気の講座ですのでお早めにお申し込みください。

※飲酒を伴いますので成人に限ります。



発行 2012.3.22 お問合せ／お申込み TEL 85-2314 FAX 85-5583

mail kominkan@vill.miyada.nagano.jp

宮田村公民館