

日 付	令和7年10月3日
担当所属	山梨県立笛吹高等学校
担当者名	教頭 矢崎 香織
連絡先	055-262-2135 (内線 201)

「ワイン製造実習」(甲州種白ワインの仕込み)

1 経緯と目的

昭和 35 年より、果実酒試験醸造免許(180L 未満)を取得し、現在は果実酒試験醸造免許(1000L 未満)を取得しています。この取り組みは、地域産業の後継者育成を目指し実践しています。

2 実習内容

本校附属農場で栽培したブドウを原料として、ワインの醸造実習を行います。

食品化学科 3 年生 30 名が 2 グループに分かれ仕込み実習を実施します。

- ・A 班 10 月 6 日(月) 甲州種による白ワインの仕込み
- ・B 班 10 月 9 日(木) 甲州種による白ワインの仕込み

3 実習日時

10 月 6 日(月): 第 3・4 時限(10:55~12:45)

10 月 9 日(木): 第 3・4 時限(10:55~12:45)

※両日作業内容は同じになります。



4 実習場所

山梨県立笛吹高等学校 南館 1 階 ワイン醸造実習・加工室
(山梨県笛吹市石和町市部 3 番地)

5 授業担当

食品化学科主任 教諭 浅井 元、実習助手 神戸 隆之、功刀 大輔

