

地域再生計画

1. 地域再生計画の名称

山梨県ワイン人材活性化計画

2. 地域再生計画の作成主体の名称

山梨県

3. 地域再生計画の区域

甲府市、山梨市及び甲州市の全域

4. 地域再生計画の目標

山梨県のワイン産業は、明治以来の長い歴史を持ち、地域の経済はもちろん生活、文化などに多くの影響を与える重要な地場産業となっている。また、ワイン産業は、第2次産業であるが、農業、観光、地域景観などと密接に結びつき、地域の活性化に欠かせない地域資源となっており、山梨の代表的なイメージとなっている。

しかし、国産ワインの国内出荷量は、輸入ワインに押され、減少傾向が続き、平成元年には約5割を占めていたシェアが、平成16年には3割強となるなど厳しい状況となっている。特に本県にとって重要な品種である甲州ブドウ・ワインの減少が激しく、この5年間で醸造仕向け量は、7,200t（平成11年度）から2,500t（平成16年度）と3分の1近くまで落ち込んでいる。

こうした状況を踏まえ、山梨県では、ワイン産業の振興を図るため、県産ワインの品質向上と消費拡大・ブランド化を大きな柱として、

- ① ワインの品質向上のための栽培技術及び醸造技術支援体制の充実
- ② ワイン酒造組合が行う販路拡大事業への支援
- ③ 国産ワインコンクール等による県産ワインのブランド化の推進

を進めているところである。

中でも重要なのが、①の「ワインの品質向上のための栽培技術及び醸造技術支援体制の充実」であるが、このためには、ワイン造りに関わる人材の育成が最も重要な課題となる。

このため、山梨県、山梨大学、地域ワイナリーが連携を強化して、ワインに関わる人材を養成し、その生涯にわたる技術・ビジネス支援を行う「ワイン人材生涯養成拠点」を創設する必要がある。

当計画は、本拠点により養成される人材が身につけたスキルを、地場ワイン産業の中で活用することにより、山梨県がワイン振興策の2つの柱とする県産ワインの品質向上と消費拡大・ブランド化を高いレベルで達成すること、また、地域が一丸となって本拠点を中心に連携を行うことによって、地域ワイン産業全体の技術力を世界水準へと向上させ、地域の特色が活かされた高品質ワインを恒常的に生産するシステムを構築し、地域ブランドの確立並びに地域産ワインのグローバルスタンダード化を進めることを目標とする。

- ・ 本拠点のワイン技術者再教育コースでは、ワイン製造業務およびワイン用ブドウ栽培に従事している技術者を対象として、ワイン製造およびブドウ栽培に関する高度の科学的知識、科学的に解析する能力、そしてそれらを現場で応用する能力を有する人材を年間5～10名養成する。

平成22年度 修了者累計 40名

- ・ 大学院修士ワイン科学コースでは、実践的ワイン科学をテーマとした修士論文研究、ワイナリー・インターンシップや短期留学を設定し、ワイン製造における高度の問題解決能力に加え、ワイン製造に対する熱意とグローバルスタンダードに基づいた知識と創造性を有するワイン技術者のトップエリートを年間2名養成する。

平成22年度 修了者累計 10名

- ・ 山梨県産ブドウ使用ワインの国産ワインコンクール金賞受賞数

平成17年度 3品 → 平成22年度 10品

- ・ 甲州ブドウ醸造用仕込み量

平成16年度 2,500t → 平成22年度 3,500t

- ・ 欧州系醸造用ブドウの栽培面積

平成15年度 42ha → 平成22年度 50ha

5. 目標を達成するために行う事業

5-1 全体の概要

山梨県のブドウ収穫量とワイン生産量はともに全国一であり、ワイン産業は本県を代表する重要な地場産業として位置づけられている。

このため県では、山梨県工業技術センター内にワインセンターを設け、ワイン醸造の研究や地場ワイナリーの指導などを行うとともに、山梨県果樹試験場において、醸造用ブドウの研究開発や生産農家の指導を行うなど、ワインに関する研究開発や生産者に対する支

援施策などを総合的に推進している。また、国産ワインコンクールなどによるブランド確立対策や、販路拡大に資する様々な施策などのワイン産業振興政策も行っている。

さらに山梨大学には、ワイン科学研究センターが設置され、国内唯一のワインを専門とする研究センターとして、原料ブドウから製品ワインに至る一貫したワイン科学研究に取り組み、日本ブドウ・ワイン学会の運営を行うなど、常に日本のワイン科学をリードしてきた。

しかしながら近年、海外ワインの進出にともない、国産ワイン生産量に占める本県ワインの割合は全体の約 30%と低下しているばかりか、ブドウ収穫量も減少傾向にあり、産地としての相対的地位の低下や、各ワイナリーの経営基盤の脆弱化が指摘され、ワイン醸造業を中心とした地域の活力低下が懸念されている。

こうした状況を踏まえ、産学官が一丸となって、本県のワイン産業の活性化を進める必要があることから、本地域再生計画においては、山梨県、山梨大学、地場ワイン産業、生産農家等が一体となって人材育成、販路拡大、ブランド確立など総合的な取り組みを行うための新たなシステム構築し、山梨県ワイン産業の再生を図ろうとするものである。

5-2 法第4章の特別の措置を適用して行う事業

該当無し

5-3 その他の事業

①【B0801】科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラム

(地域再生人材養成ユニットの名称)

ワイン人材生涯養成拠点

(ユニットの設置場所)

山梨大学医学工学総合研究部・教育部

(実施予定期間)

平成18年4月～平成23年3月まで

(連携を行う自治体の名称)

山梨県

(事業内容)

本拠点は、山梨県、山梨大学、地場ワインメーカーのパートナーシップの基に構築される地域の人材養成拠点であり、人材養成機能、ビジネス支援機能、人材活用推進機能を備えている。

ア) 人材養成機能

本拠点に、(1)大学院修士ワイン科学コース、(2)ワイン技術者再教育コースの2コースを置く。

教育内容については、基礎ワイン科学教育とワイン製造科学実習を(1)大学院修士ワイン科学コースおよび(2)ワイン技術者再教育コースの共通カリキュラムとする。

基礎ワイン科学教育においては、ワイン科学の柱である、①ワイン醸造科学、②ワイン用ブドウの栽培科学、③ワイン成分科学および官能評価科学、④ワイナリー経営の科学の4分野と地域の特徴的ワインを題材とした⑤甲州ワイン学を講義により習得する。加えて、⑥ワイン先進国の大学のワイン科学研究者を講師として招聘し、ワインのグローバルスタンダードを学ぶ。

ワイン製造科学実習においては、ワイン醸造およびブドウ栽培を科学的に解析するデータを得る最新の手法を習得する。

基礎ワイン科学教育とワイン製造科学実習は、両者とも3ヶ月程度の短期集中型で開講し、ワイン製造従事者にとって比較的忙しくない時期である11月から翌年の3月までの間の夜間開講を予定する。また、外部から招聘する講師の講義に関しては、土日を利用した集中講義による開講を予定する。さらに、ワイン製造科学実習は、基礎ワイン科学教育の進行にあわせて、分野ごとに集中型で行う。

上記共通カリキュラムに加えて、(1)大学院修士ワイン科学コースにおいては、実践的ワイン科学をテーマとした修士論文研究、ワイナリー・インターンシップ、短期留学などの特別のカリキュラムを設定し、ワイン製造における高度の問題解決能力と地域ワインブランド確立を可能にする創造性を育てる。

イ) ビジネス支援機能

地域ワイナリー、山梨県、山梨大学が協力してNPO法人ワインズ（仮称）を設立する。NPO法人ワインズは、ワイン人材の交流、ワイナリー起業ファンドの活用支援、ワイン雇用・経営・研究成果等の情報提供および本養成拠点修了者のワイン雑誌、学会誌等での紹介による雇用促進、各種受託事業（ワイン1日講座、e-ラーニング、国産ワインコンクール、学会等）などを実施する。

また、全国展開された「ワイン産業振興特区」を契機に活発化している醸造用ブドウ栽培へのワイナリーの参入の現場で必要となるブドウ栽培園管理のための人材支援を行う。

さらに、地域金融機関等による、ワイナリーの起業のためのベンチャーファンドとの連携をとりながら、企業の機会を提供する。

ウ) 人材活用推進機能

ワイン技術者再教育コースの3ヶ月の短期集中講座(基礎ワイン科学教育とワイン製造科学実習)を終了後、試験、レポート等により達成レベルを評価し、規定のレベルに達した場合、ワイン科学士(仮称)を認定する。修士ワイン科学コースの修了生は、講義、実習、修士論文に加え、インターンシップおよび短期留学の成果を評価し、規定のレベルに達した場合、上級ワイン科学士(仮称)を認定する。地域ワイナリーは、ワイン人材認定制度の創設を支援し、ワイン科学士および上級ワイン科学士の認定を持つ修了生を優先的に採用する。

認定後のワイン技術者の技術支援のため、本養成拠点の教員が、ワインメーカーにおいてワンデイミーティングを実施する。このワンデイミーティングでは、ワイン科学に関する最新のトピックスやブドウ栽培およびワイン製造現場で生じている問題の解決法などを講義・議論することにより、認定技術者の生涯にわたる支援を行う。

②国産ワインコンクール開催事業

国産ワインコンクールは、国産原料ブドウのみを使用した国産ワインによるコンクールであり、国産ワインの品質と認知度の向上を図ることを目的としている。平成17年度は全国のワイナリーから446点の応募があった。金賞などの上位入賞ワインは反響も大きく、国産ワインの需要拡大にも大きく貢献している。4産地組合(北海道・山形・長野・山梨)、山梨大学、山梨県等から成る実行委員会が主催、事務局は山梨県

③ワイン産地振興事業

山梨県ワイン酒造組合が行う各種販路拡大事業に対する山梨県の支援事業。①新酒ワインまつり(甲州種を中心に県産ワインの素晴らしさを日比谷公園等で一般消費者にPRする。)、②県産ワインキャンペーン(JR車内広告により県産ワインのPRを行う。)、③県産ワイン入門セミナー(東京等で一般消費者を対象に行う県産ワインの講義と実技を交えたセミナー)を実施

④ワイン山梨ブランド推進事業

山梨県ワイン酒造組合が東京で行うソムリエ、流通関係者等に対する商談会など販路開拓事業に対する山梨県の支援事業

⑤山梨ワイン産地確立推進会議開催事業

ワイン業界関係者、農業団体関係者、有識者、行政関係などで構成する会議を山梨県が事務局となり開催する。会議では、ワイン産地山梨の確立に向けた課題や取り組みについて検討を行い、検討結果をそれぞれの分野において実施していく。

⑥山梨ブランドチャレンジ推進事業

山梨県は、産地組合・地場中小企業グループが実施する「産地ブランド形成事業」、
「販路開拓事業」等に対し支援をおこなっているが、中小ワイナリーのグループがこの
事業を活用している。

⑦戦略的研究事業

山梨大学では、教育研究の更なる活性化を図ることを目的として、「戦略的プロジェ
クト」が創設されている。戦略的プロジェクトは、学内からプロジェクトを公募し、そ
れぞれの内容に相応しいものかを評価の上、経費を重点配分するものであり、平成 17
年度はワインに関連したものでは以下の 4 件のプロジェクトが採択されており、ワイン
人材生涯養成拠点の創設に対して学術的な面での補助が可能である。

- ・「医学工学融合によるブドウ・ワイン中のポリフェノールの機能解析」
- ・「動く遺伝子（レトロトランスポゾン）を利用した新しいブドウ育種法の開発」
- ・「ブドウの非食用部分に含まれるポリフェノールに関する研究」
- ・「レドックス制御による造血器悪性腫瘍治療法の開発－抗酸化物質ポリフェノールの可能性－」

⑧ワイン販売事業

山梨大学では、ワイン科学研究センターが開発した品種や醸造技術を用い、山梨県産
の葡萄等から醸造された 10 種類のワインを地元ワイナリー4 社と共同して、平成 17
年 10 月に発売した。各ワイナリーとは大学のシンボルマーク(商標登録第 4913341 号)
の商標権使用料として、正味販売価格の 3%を大学に納入するライセンス契約を締結し
ており、地域の特色を生かした高品質ワインを恒常的に生産するシステムを実現してい
る一例である。このことによって、ワイン人材生涯養成拠点の創設に対して技術・ビジ
ネス支援の具体的方法を提示することができる。次表にワイナリー毎にワインを分類し、
商品の特徴と生産時に利用している大学発の研究成果・技術を示す。

| 会社名 | 商品名 | 商品の特徴 | 利用している山梨大学発の研究成果・技術 |
|--------------------------------|------------------------------|--|---|
| フジッコ ワイナリー (株) | キウイフルーツ ワイン | 南アルプス市八田地区で収穫したキウイフルーツを使用 | 国産キウイフルーツワインの製造に関する研究 |
| | 甲州樽発酵 | 山梨県内で栽培された甲州種を使用し、オーク製の小さな樽のなかで発酵させた。 | 甲州種の樽内発酵とタンク内発酵におけるワイン成分の相違に関する研究 |
| | 樽甲州 | 甲州葡萄のフリーラン果汁を氷結濃縮した後、醸造した。 | 甲州種の樽内発酵とタンク内発酵におけるワイン成分の相違に関する研究 |
| | 山梨ぶらん | 甲州、シャルドネ、セミヨン、デラウェアの山梨県産葡萄4種で醸造した。 | ワインタンパク質とポリフェノールの相互作用による混濁除去方法およびワイン成分の変化に関する研究 |
| | 山梨るーじゅ | マスカットベリーA、アリカント、ブラッククイーンの山梨県産葡萄3種で醸造した。 | ワインタンパク質とポリフェノールの相互作用による混濁除去方法およびワイン成分の変化に関する研究 |
| サッポロ ワイン (株) 勝沼ワイナ リー | ポレール山梨 勝沼甲州遅摘み | 山梨県勝沼町産甲州種葡萄を10月下旬まで畑で完熟させた糖度の高いものを使用。 | 新開発の酵母「W-3」を使用して発酵させている |
| | ポレール山梨 勝沼甲州樽発酵 | 山梨県勝沼町産甲州種葡萄を木樽を用いて発酵させた。 | 新開発の酵母「W-3」を使用して発酵させている |
| | ポレール山梨 明野マスカット ベリーA遅摘み | 山梨県北杜市明野町産のマスカットベリーAを九月下旬まで畑で完熟させ、十分にポリフェノールと糖度がのった葡萄を使用 | 赤ワインのポリフェノールに関する研究 |
| メルシャン (株) | 山梨大学ワイン 甲州 | 瓶底に酒石と呼ばれるワインの成分が沈殿しやすい。酒石は味わい深いワインに出ることが多い。 | 甲州葡萄のポリフェノールに関する研究 |
| まるき葡萄酒 株式会社 | ヤマソービニオン ワイン | 山梨大学が開発した山梨県の気候風土に適した赤ワイン用の品種を使用 | 種苗登録した新品種の葡萄を使用している |

6. 計画期間

認定の日から平成23年3月末まで

7. 目標達成状況に係る評価に関する事項

本拠点において教育を受けた大学院生や技術者(卒業生)の人数、すなわち人材輩出数から目標達成状況の評価できる。これらの人材は、ワイン技術者再教育コース/修士ワイン科学コースを終了後、試験、レポート等により達成レベルを評価し、規定のレベルに達した場合、ワイン科学士/上級ワイン科学士(仮称)として認定されるため、その人数からも目標達成状況の評価できる。認定された人材は、ワンデイミーティング等により、生涯にわたり本拠点のサポートを受けることが可能となり、ワイン産業の活性

化に不可欠な人材となる。

山梨県は、山梨大学および各県ワイン酒造組合とともに、「国産ワインコンクール」を平成 15 年から開催している。本養成拠点修了生が製造するワインが、国産ワインコンクールで受ける評価を調査する。このコンクールは、商業ワインの品質を競う、我が国唯一の公的コンクールであり、平成 16 年は 405 本（86 社）の出品があった。本コンクールに出品されたワインは、国内外の醸造技術者、ワイン科学研究者、ワインジャーナリスト等から構成される審査員により厳正な審査を受け、優秀なワインには金、銀、銅の各賞が与えられ、地域ワインのブランドの確立に寄与している。したがって、本養成拠点修了生に国産ワインコンクールへの出品を促し、その到達スキルを評価する。

8. 地域再生計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事項

特になし