

2024年11月6日

椋山女学園大学

女子大生が愛知の特産品としてワインを製造・販売！ 11月9日（土）、ワイナリーにて“仕込み”を行います インバウンド消費へ繋げ、愛知県の魅力を国内外に発信します

椋山女学園大学（愛知県名古屋市、学長：黒田由彦）と葡萄のふくおか（愛知県日進市）、ワイナリー春の風（愛知県春日井市）が連携して進行中の「Sugiyama Wine Project」の一環で、11月9日（土）に学生がワイナリー春の風でワインの仕込み作業を行います。

このプロジェクトは、外国語学部の芝垣亮介教授と有志学生が、「椋山ワイン」の製造に向けて活動しているものです。椋山ワインは、学生が実社会との連携の中で超域研究として企画。学生がワインを学び、畑作業、醸造、パッケージ制作、販売までを一貫して行います。外国語学部の学生がワインの製造に取り組む狙いは、愛知県が注力するインバウンド需要に応え、県の特産品としてワインを販売し、インバウンド消費へ繋げること。語学のみならず世界事情や国際関係についても学ぶ学生が、ワインを通して、愛知県の魅力を国内外へ発信するきっかけを作っていきます。

ワインは、火入れや加水が一切ないことから、葡萄の味がダイレクトに反映される醸造酒です。今回、学生が造るのは赤ワインで、愛知県日進市の「葡萄のふくおか」の葡萄、山形県産の葡萄を使用します。学生は、椋山ワインの製造に向けて、5月～8月にかけて4回の葡萄畑作業を行いました。11月9日（土）、学生は、ワイナリー春の風を訪問し、仕込みの全工程を担当します。また、ラベルデザインや販売計画を練り、Instagramでの広報活動も行っています。椋山ワインは2025年3月頃の完成を予定しており、出来上がったワインはワイナリーや名古屋・東京の飲食店で販売予定です。



NEWS RELEASE

仕込みについて

【日時】2024年11月9日（土）

【場所】ワイナリー春の風（愛知県春日井市御幸町三丁目4番6）

【参加者】本学の学生10名

【スケジュール】

12:00～15:30(予定)

※当日の進行状況により、時間に多少のズレが生じる可能性があります。

【作業内容】

- ・除梗(じょこう)：ブドウの軸や茎を取り除く
- ・破碎(はさい)：ブドウを果汁と固形物に分離する
- ・ブドウ果汁をタンクに移す
- ・酵母を添加

本件に関するお問合せ

学校法人椋山女学園 広報課

担当：村山、渡部

TEL：052-781-5940

メールアドレス：kouhou@sugiyama-u.ac.jp