

きたかん.net 活動レポート

<p>[タイトル] 第 20 回きたかんスコラ</p>	
<p>[日時] 平成 25 年 11 月 20 日 (水) 18:00~20:00</p>	<p>[場所] かでの 2・7 740 会議室</p>
<p>[参加人数] 10 名</p>	<p>[その他]</p>
<p>[プログラム] 「北海道産のワインについて学び、愉しむ」 話題提供：松井 文雄氏（北方果樹研究所 代表・札幌セミナー2 期修了） 佐藤 恒平氏（池田町観光協会・道東セミナー3 期修了） 荒井 早百合氏（道産ワイン応援団・札幌セミナー5 期修了）</p>	
<p>[概要（100 字程度）] 今回のテーマは、「北海道産のワイン」。池田、富良野、洞爺、空知と北海道内の各地でつくられている「道産ワイン」 道産ワインの歴史（過去・現在・未来）、その魅力について話題提供いただき、学びの後は、道産ワインを愉しむ（実践する）スコラを開催しました。</p>	
<p>[内容] <u>I. 北海道におけるワインの歴史（松井氏）</u> ◆北海道最初のワインは、明治9年、開拓使によって、札幌で初めて醸造された。 ◆ワイナリーの歴史（1番はじめ） 団体）十勝ワイン、企業）小原商品[現在の小原]、個人）富岡ワイナリー ◆ご当地ワインの1番はじめ：倶知安ワイン</p>	<p><u>III. 道産ワインを知る（荒井氏）</u> ◆日本ワインの歴史キーワード ①山梨、②ツッチー&タッチー（土屋龍憲&高野正誠）、③日本ワインぶどうの父・川上善兵衛 ◆ワインツーリズムの魅力 ◆道産ワイン応援団の活動 →消費者目線、ワイン造りを理解する</p>
<p><u>II. 北海道におけるワインの歴史（佐藤氏）</u> ◆自生する山葡萄に着目し、ワインに加工・販売することで農業収入獲得を目指す。日本初の自治体ワインの製造販売 ◆国内初、瓶内二次発酵方式を取り入れたスパークリング・ブルームの製造／販売</p>	<p><u>IV. 道産ワインを愉しむ</u></p>
 	 
 	