

ワインの醸造過程学ぶ

原中原村学 ワイナリー見学

原村原中学校の独自教科「原村学」の選択講座「原村ワインを作ろう」を受講する3年生21人は5日、同校で栽培したブドウを原料にしたワ

インの醸造を委託している醸造会社「ベリービーズワイナリー」（塩尻市）を訪問。ワイナリー内を見学し、ワインの醸造過程に理解を深めた。

ワイン講座は4年目の取り組み。同校中庭でワイン用ブドウ「ピノ・ノワール」を栽培し、オリジナルワインの醸造を同社に委託。二十歳の成人式に同窓会を開き、味わう計画だ。

「ブドウの甘さは感じるが、微妙な味。これがワインになるのが不思議」などと感想を語った。

講座長の藤森悠未さん（15）は「みんなで収穫作業などを行い、みんなで作る『思い出のワイン』。二十歳になったときに中学校生活を思い出して飲んでみたい」と話していた。同社の大目俊成社長は「ワインは大事な地域資源。学習には最適で、夢がある取り組みだと思う。二十歳になったら他のワインも味わってほしい」と期待していた。

ワインの攪拌（かくはん）作業を体験する原中3年生



見学ではブドウを実と茎に分ける除梗の作業から搾汁、一次発酵、二次発酵、瓶詰ま

でのワイン作りの工程の説明を受け、果汁がワインに変化する醸造に理解を深めた。

原中ワインはすでに一次発酵まで進んでおり、生徒たちは別の果汁で作業を体験。皮が混じった果汁を攪拌し、発酵を促す「ピジャージュ」作業を行った。生徒たちは作業後の果汁を味見させてもら