

原中ワイン完成

栽培から醸造まですべて村内で

東



丹精込めて育てたブドウで造ったワインを手にする生徒たち。一人一人手描きのオリジナルラベルを貼った

原村の原中学校3年生（36人）が同校中庭で育てたブドウを使ったワインを完成させ、栽培から醸造まですべての工程を村内で手掛けた念願のワイン作りで初めて醸造。栽培から醸造まですべての工程を村内で手掛けた念願のワイン作りで初めて醸造。栽培から醸造まですべての工程を村内で手掛けた念願のワイン作りで初めて醸造。栽培から醸造まですべての工程を村内で手掛けた念願のワイン作りで初めて醸造。

小林さんによると、ブドウは25度まで上がったものの「収穫時期が遅くて搾汁率が少ない」とは、赤ワインの醸造がうまくいかなかったと、田明日織さんには「やっとな完成して、原中学校に歴史を造ってきた思いが5年間の熟成にこもっていると思

い約40%を収穫した。赤、白

（中村理沙）