



酪農学園大学ワイン

はじめに

「酪農学園大学ワイン」の第1号を、昨年度、ばんけい味のワイナリーさんおよび北海道ワイン株式会社さんのご指導のもと、本学学生・教職員、OBOGをはじめ、沢山の方々からのご支援・ご協力により完成させることができました。また、限定1,000本は、予想よりも早い1ヵ月ほどで完売するという嬉しい誤算となりました。この場をお借りしまして皆様に厚く御礼申し上げます。

今年度は、越冬から春先の剪定、ブドウ棚設置誘引など、北海道ワイン株式会社の小林千洋次長（本学酪農学科卒業）に度々ご来学・ご指導いただきました。このように、より早い季節からブドウ苗の管理に学生が関わることができたことで、本ワインの原料の一部となったキャンベル・アーリーは昨年度のおよそ10倍量、約20kgを収穫することができました（写真1）。



写真1 ブドウ収穫（2017年9月25日）

学園の風景をラベルへ

昨年度のワインの表ラベルは国道12号線より撮影した校舎でしたが（写真2）、今年度は江別市の歴史的建造物として1989年に都市景観賞を受賞した旧精農寮（写真3）に決定しました。

旧精農寮は1945年に本学の前身である興農義塾野幌機農学校時代に、教員と寮生が協力して建設した寮です。デンマークの農家を参考にしたといわれており、六角屋根が特徴的な二階建ての重厚なレンガ造りで一階部分には珍しい高温で焼きこんだ「焼き過ぎレンガ」が用いられています。



写真2 2016年度ラベル



写真3 2017年度ラベル

ワインが繋がりました

ワインの試験醸造に関わる中で、学生の研究テーマも大きく広がっています。そして、学内のブドウの管理に、本当に多くの方に助けていただき、特に副学長の野英二先生やフィールド教育研究センターの皆様には大変お世話になりました。この場をお借りしまして御礼申し上げます。

また、同窓会の諸先輩からも上京の折、メールなどで励ましをいただき心からお礼申し上げます。「ワイン醸造には、よいブドウを育てることから」を信条に、地道ではありますが、今後も希望を胸に頑張っていきますので、変わらぬご支援のほどよろしく申し上げます。一緒に乾杯出来ますこと、大きな喜びです。

むすび

最近、できるだけ自然の状態でブドウを栽培し、あるいは様々なブドウ品種を混植することによって生まれる自然生態系を尊重し、ブドウ果実に生着する野生酵母の発酵能を引き出す醸造方式による「自然派ワイン」が注目を集めています。本学の建学の精神（健土健民）および、国籍、専攻、所属が異なる個性豊かな学生が混在し、その仲間をつなげるというROWP（＝ロープ：酪農学園大学オリジナルワインプロジェクト）の精神にも通じるものと考えています。いつの日か、このような自然と多様性を尊重した本学オリジナルワインを醸造できる日を夢見て、調査研究に励んで参ります。



RAKUNO GAKUEN UNIVERSITY
酪農学園大学

