

【北海道アカデミックワイン學】

場所：北海道大学 北海道ワイン教育研究センター

日程：2024年5月16日木曜日

7月24日水曜日

9月19日木曜日

時間：●講座 15:00～16:30

●テイスティング

16:30～17:30



2023年9月に開設した北海道大学 北海道ワイン教育研究センターを会場に、北海道のワインづくりについて歴史や気象条件、土壌、栽培、品種、発酵や健康をテーマに学び研究する全3回シリーズ。

海外銘醸地との比較や SDGs、輸出の可能性にも触れながら、北海道のワインと消費者をつなぐ企業や出版関連事業者、ライター、ツアーガイドなどのプロフェッショナルを対象に開催いたします。

道産ワインの更なる消費拡大への仕組みづくり構築に向けて、伝え手たちの知見を深め、企業とつくり手をつなぐアカデミックな座学とテイスティングによる二部構成のプログラムです。

■概要■

- 会場：北海道大学 北海道ワイン教育研究センター(札幌市北区北9条西9丁目)
- 開催日程：2ヶ月に1回(全3回シリーズを予定)/ 毎回15:00～17:30 close18:00
- 開催内容：研究セミナー90分、テイスティング60分
※テイスティングではテーマに沿った北海道内のワイン、北大シードルを提供
- 定員：25名 受講料無料
- メインスピーカー：曾根輝雄教授 大学院農学研究員 応用微生物学
- コーディネーター：林 美香子氏 北海道大学農学部客員教授、キャスター、Air-G「ミカコマガジン」パーソナリティー

主催：北海道大学 北海道ワイン教育研究センター

協賛：株式会社日本旅行



ピーエス株式会社



協力：NPO 法人ワインクラスター北海道

後援：北海道、札幌市、北海道新聞社※後援申請中 AIR-G' FM 北海道、農都共生研究会※後援決定先

企画運営：有限会社インターリンクジャパン

■開催スケジュールとテーマ■

2024年

第一回：5月16日(木)「発酵のメカニズム」講師：曾根輝雄教授 大学院農学研究院 応用微生物学

第二回：7月24日(水)「ワインと健康」講師：ロバート・ハックマン氏 カリフォルニア大学デービス校
栄養学科 栄養学専門研究員

第三回：9月19日(木)「ブドウを育てる土壌」講師：柏木淳一講師 大学院農学研究院 土壌保全
講師：内田義崇准教授 大学院農学研究院 環境生命地球化学

※上記、講座終了後は受講生を対象に道内のワイナリーへ収穫手伝いと醸造を学ぶワイナリーツアーを実施予定

◎参加対象者

旅行業従事者、通訳案内士協会会員、出版事業者、ライター、流通・輸出事業者 他希望があれば生産者の方も対象

◎お申込み条件

第一次募集は全三回の講座を受講できる方が対象となります

定員になり次第締め切りとさせていただきます

◎告知方法

2024年4月20日より第一次募集開始、北海道新聞他でお知らせ記事掲載予定

<本講座に関するお問い合わせ・受講のお申し込み先>

インターリンクジャパン info@interlinkjapan.net

※お申込みをいただいた方へ個別に受講に関する詳細をご返信いたします