



スイッチ・Off
yamanakako

第一回 醸造用ブドウ畑の開墾農作業と山梨ワイン試飲体験プログラム

実施報告書

2022.3.27 (日)

告知リーフレット

A4両面：山中湖役場・山中湖観光協会・JR中央線武蔵小金井駅nonowa「Railmarcheモノコト」
など関係窓口で約1,000部配布。

オモテ面



01 スイッチ
山中湖で
Agritourism Tour Off

山中湖農泊体験モニターツアー
おいしいワインを目指して…

山中湖 花の都公園 醸造用ぶどうづくり体験 モニターツアー参加者募集

2022 3/27 日 場所:花の都公園
10:00~16:00

醸造用ぶどう畑の開墾農作業と

山梨ワイン試飲セミナーモニター参加者募集

富士のふもと山中湖で

葡萄づくりから

始めてみませんか

山中湖村のワインづくりの歴史は約20年。
寒冷地故にぶどう栽培に苦労を重ねた村は、
北海道十勝池田町の指導を受けながら栽培、
委託醸造でワインづくりをしています。

醸造用ぶどうの畑は、現在も花の都公園内に
あり、「山幸」というぶどう品種が中心です。
その「山幸」は甲州、マスカット・ベリーA
に続き日本で3つ目の品種として2002年に
に登録されました(※左記の注釈参照)。

山中湖産の「山幸」を使用したワインづくりに
挑戦する事を大きな夢に掲げ、そして何よりも
この夢に共感いただけるとみなさまと共により、ぶどう
づくり栽培から始め、山中湖村産特別なワインを
目標にこの事業を推し進めていこうと考えています。

主催 富士のふもと山中湖村農泊推進協議会 事務局 山梨県南都留郡山中湖村平野506-296 山中湖観光協会内 0120-556-896

<https://www.fujinouhaku.net>

お問い合わせ

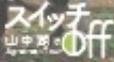


主催 富士のふもと山中湖村農泊推進協議会 事務局 山梨県南都留郡山中湖村平野506-296 山中湖観光協会内 0120-556-896

告知リーフレット

A4両面：山中湖役場・山中湖観光協会・JR中央線武蔵小金井駅nonowa「Railmarcheモノコト」など関係窓口で約1,000部配布。

ウラ面



募集!!



第一回 山中湖農泊体験モデルツアー

醸造用ぶどう畑開墾農作業と山梨ワイン試飲セミナーモニター参加者

開墾体験プログラム第1回 (天候などによりプログラム変更になることもあります)

開催場所 山中湖 「花の都公園」内ぶどう畑
山梨県南都留郡山中湖村山中1650

日程 2022年3月27日(日曜日)
10:00~16:00(限定10名様)
(雨天は作業内容が変更になります)

参加料金 5,000円(税込) ●料金に含まれる費用
※交通費は含まれていません
(昼食、お土産山中湖ワイン、お土産酵素ドリンク、山中湖紅富士の湯温泉チケット、作業手袋、ワインセミナー及び山梨ワイン試飲会参加費)

持ち物 タオル、帽子、飲み物、必要な方は着替え(靴は長靴)



モニターツアープログラムスケジュール

- 実施内容
- ・10:00 集合「花の都公園 第一駐車場」
- ・09:30 集合 河口湖駅のお迎えの方
電車の場合
(新宿発7:30発→09:23河口湖着)
高速バス(富士急行バス)の場合
(バスタ新宿発7:35発→09:20河口湖駅着)
- ・10:10 花の都公園 オリエンテーション
- ・10:30~12:30 開墾農作業体験(雑木切り倒し・地面の掘り込み他)
※作業の際は長靴などを使用して下さい。※作業手袋は用意致します
- ・12:30~14:00 昼食:意見交換会
- ・14:00~15:00 山梨ワイン試飲会&ワインセミナー
(講師:東夢ワイナリー 荒澤社長)
- ・16:00 解散

※お申込み時の質問・気になる点などは、お電話にてご連絡ください。
※当日は、別料金で宿泊可能です。ご希望の方は事前に醸造用ぶどう体験の募集係事務局にご連絡ください。

PROFILE 【東夢ワイナリー 荒澤社長】

2002年より定年退職したおじさん達が、ワイン用のぶどう栽培地として一等地の御用鳥居平畑を継承しました。鳥居平畑は無核作りでカベルネソーヴィニヨン、メルロー、ピノノワール、甲州種を栽培しております。また、甲州種ワインを蒸留して造った、ブランデーと甲州種ワインをブレンドした東夢ワイナリーだけの新しいお酒「葡萄酎・ぶらんちゅう」も開発し上高方帯にも出展しました。笑顔と笑い声が絶えない熱平バニーに満ち溢れたワイナリーです。



お問い合わせ・お申し込み 「醸造用ぶどう畑開墾農作業と山梨ワイン飲み比べセミナー参加者募集係」Jazze Rolling-C 事務局

0120-556-896 受付時間平日:8:30~18:00

インターネットから申込 <https://www.fujinohaku.net>
 電話から申込 055-228-4135
 ファックスから申込 055-228-4135



参加申込書

A4片面：アナログ用申込書。

山中湖村農泊体験モニターツアー

醸造用ぶどう畑開墾農作業と山梨ワイン飲み比べセミナー参加申込書

申込日 年 月 日

【申込先】

株式会社 Rolling-C

「醸造用ぶどう畑開墾農作業と山梨ワイン飲み比べセミナー参加者募集係」事務局

TEL.0120-556-896 FAX.055-228-4135

ホームページ URL：<https://fujinouhaku.net>

下記の必要事項を記入して、上記申し込み先まで、FAXまたはホームページにてお申し込みください。

フリガナ			
氏名			
生年月日	明 大 年 月 日 昭 平	性別	男 女
フリガナ			
住所	〒 都 道 府 県		
TEL		携帯電話	
FAX		Eメール	@
当日の交通手段		河口湖駅への お迎え	有 無
当日宿泊のご予定		その他	

参加者名簿と実施場所及び交通手段

○山中湖農泊体験参加者リスト ※3/25 17:00現在

＜参加者＞

No	氏名	年齢	性別	居住区	河口湖駅 送迎
1	斎藤 真佐子様	77	女性	神奈川県横浜市	無
2	斎藤 潔様	77	男性	神奈川県横浜市	無
3	清水 淳様	44	男性	神奈川県相模原市	無
4	小笠原 良一様	56	男性	東京都江東区	有
5	萩巢 明美様	53	女性	東京都武蔵村山市	無
6	萩巢様 ご家族様	中学生	男性	東京都武蔵村山市	10:30頃駅到着
7	萩巢様 ご家族様	55	男性	東京都武蔵村山市	無
8	萩巢様 徳永聖子様	48	女性	東京都武蔵村山市	無
9	青木 彰一様	48	男性	東京都小金井市	無
10	青木 ゆかり様	48	女性	東京都小金井市	無
11	林 大蓉様	56	男性	兵庫県姫路市本町	無
12	蓋 軍様	59	男性	東京都港区	無
13	佐藤 茂雄様	52	男性	山梨県富士吉田市	無
14	佐藤 記子様	52	女性	山梨県富士吉田市	無
15	熊沢 義雄様	79	男性	神奈川県川崎市	無

計15名

＜運営スタッフ＞

No	氏名
1	小澤球美
2	佐藤仁孝
3	わたなべまさき
4	小澤恵理
5	山口 進
6	山中湖村観光産業課様

計6名

＜関係者＞

No	氏名
1	樋口議員
2	小宮継男
3	小池
4	天野
5	長谷川

計5名

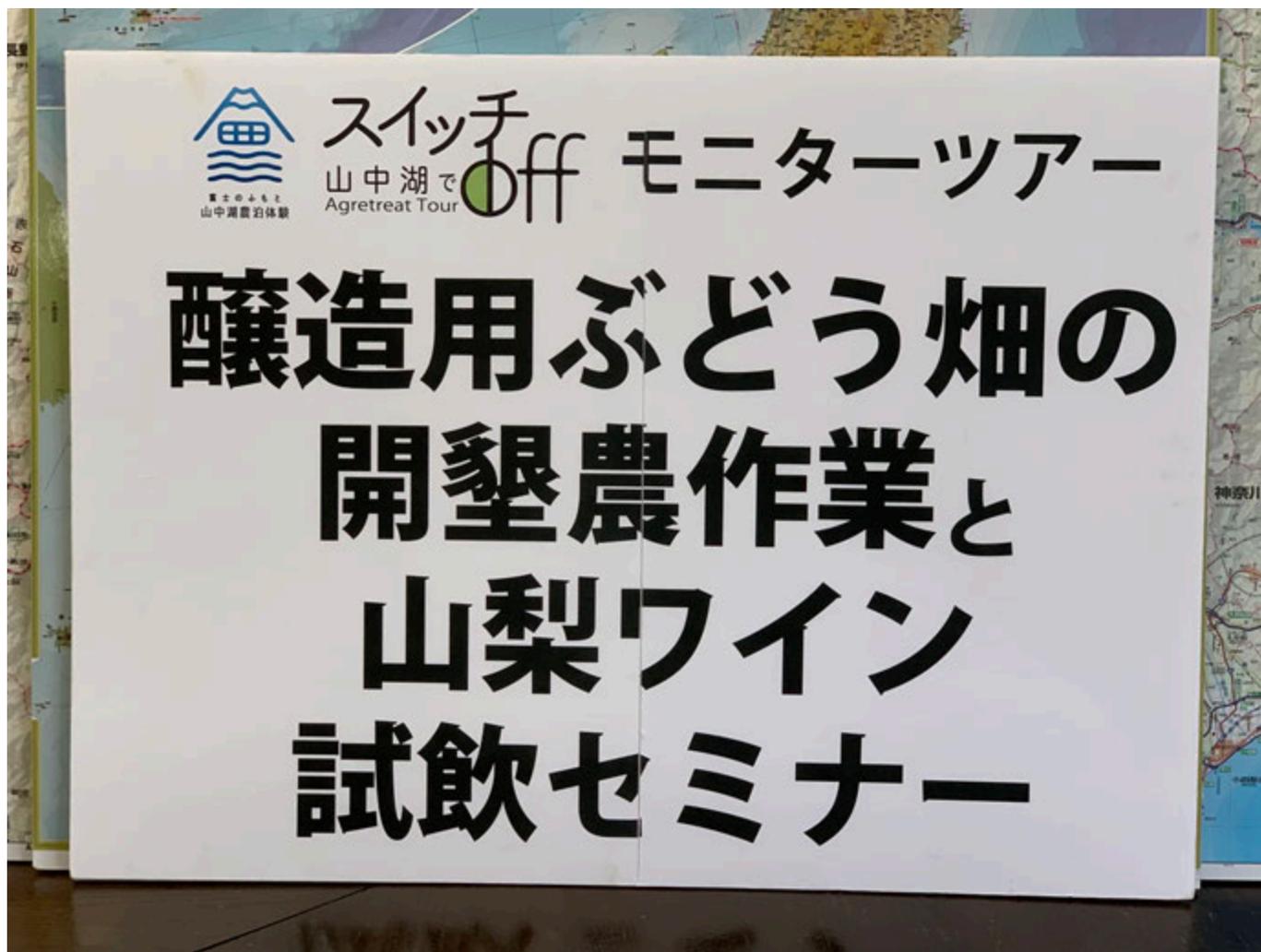
＜ワインセミナー講師＞

No	氏名
1	荒澤秀樹

計1名

※3/25変更箇所





当日のスケジュール

A4片面：当日のスケジュールと概要を作成し参加者に配布。



醸造用ブドウ畑の開墾農作業と山梨ワイン試飲体験プログラム

第1回モニターツアー

〈初めに〉

この度は「醸造用ぶどう畑の開墾農作業と山梨ワインの試飲体験プログラム」モニターツアーにご参加いただきまして誠にありがとうございます。

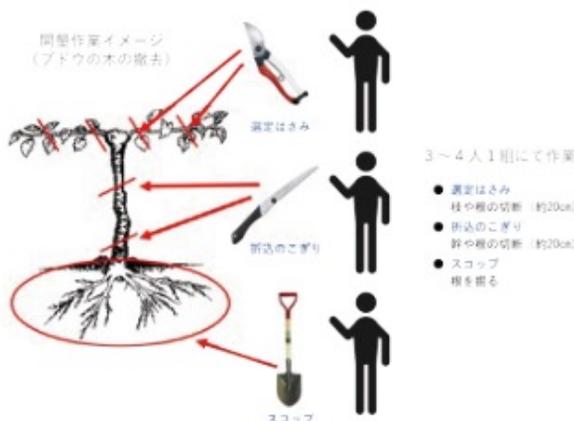
本日のプログラム進行のタイムスケジュール及び開墾農作業の概要をご案内いたします。

また、皆様の貴重なご意見をいただけますようアンケートを準備しておりますので、本プログラム体験後にご協力いただけますようよろしくお願いいたします。

本日のプログラムスケジュール

- 10:00 ～ 集合「花の都公園第一駐車場」*ぶどう園場へ移動
- 10:10 ～ オリエンテーション
 - . 開会挨拶（富士のふもと山中湖村農泊推進協議会 会長）
 - . 開墾農作業の説明
- 10:30 ～ 開墾作業開始
- 12:30 ～ 昼食・意見交換会 * 昼食はお弁当を用意しております。天気が良ければ園場でお召上がりいただきます。昼食後にセミナー会場（山中湖畔レストラン「海馬シーホス」）へ移動します。
- 14:00 ～ 山梨ワイン試飲会&ワインセミナー（株式会社東夢ワイナリー 荒澤秀樹社長）
- 15:00 ～ アンケートのご協力
- 15:20 ～ プログラム終了とお礼のご挨拶
- 15:30 解散

開墾農作業の概要



主催 富士のふもと山中湖農泊推進協議会 事務局: 山梨県南都留郡山中湖村平野506-29 山中湖村観光協会



お問い合わせ 事務局 (株式会社 Rolling-C) 0120-556-8960 FAX.055-2284135 <https://fujinouhaku.net>

記録写真「開墾作業」 (曇天小雨模様の中で実施)



記録写真「セミナー」 (山中湖畔「海馬 (シーホース) 別館」で実施)

A1片面：セミナーに必要な説明パネル。

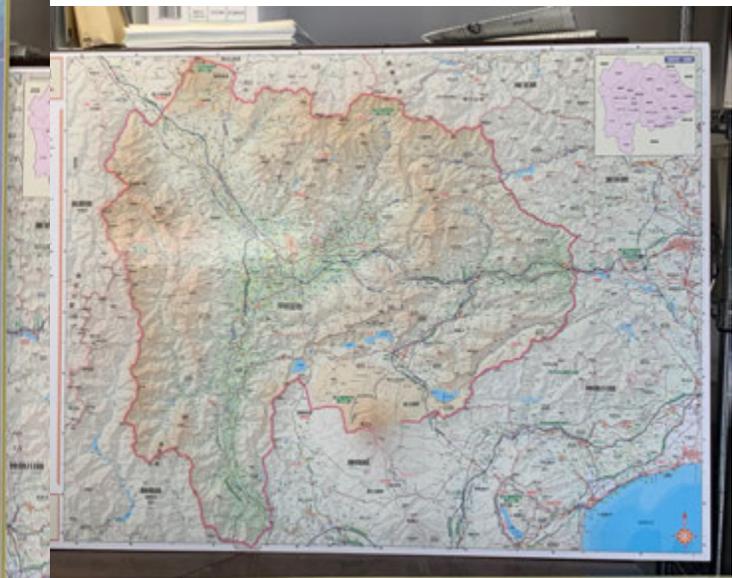


世界全図

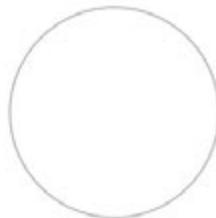
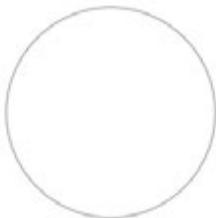
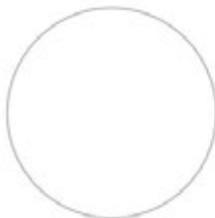


日本全図

山梨県全図



A4片面×2種： 下記6種の赤白を取り合わせたワインを2本ずつ用意し。専門家の説明と共に
 テイスティング。昼食の他、マリアージュのための食材も地元事業者に委託し
 提供。食事、ワイン共に大好評。



【十勝ワイン】

十勝ワイン 山幸 2018



品 種：山幸 100%
 アルコール分：12%

1963年に日本で最初に誕生した、
 自治体によって経営されるワイナリー。
 こちらは山幸 100%で仕立てられる
 赤ワイン。交配品種の蔵である
 ヤマブドウ由来の野性味あふれる
 草木系の果実香と、力強い酸味の
 バランスが秀逸な野趣溢れる味わいです。

ボディのめやす (赤ワインの場合)

ライト ボディ	ミディアム ボディ	フル ボディ
軽やかで飲み やすい味わい 色が薄く、あっ さりとした料理に 合うワイン。	渋味や酸み のバランス が取れている。 汎用性が 高いワイン。	濃厚で飲みが ある味わい。 赤ワイン独特 の酸味が 楽しめる。

【塩山洋酒醸造株式会社】

SALZ BERG Koshu 2020

ザルツベルク 甲州 2020



品 種：甲州 100%
 アルコール分：11%

ステンレス醸成させた甲州種に
 7ヶ月間別の樽で熟成させた甲州種を
 バランスよくブレンドしました。
 白い花を感じさせる爽やかな香り
 と時間の経過とともにトロピカルな
 香りが立ち上がります。
 爽やかな酸味に、ほのかに香る
 樽香が特徴のワインです。

甘口辛口のめやす (白ワインの場合)

甘口	やや 甘口	中口	やや 辛口	辛口

【株式会社くらむぼんワイン】

くらむぼん 甲州 2021

「かに」

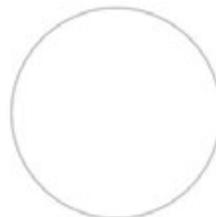
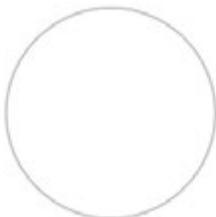
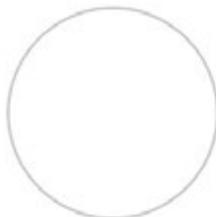


品 種：甲州 100%
 アルコール分：12%

グラスに注ぐと、レモン、柚子、ライム、
 桃、グレープフルーツ、ミラベル、
 フレッシュプラムのような香りが感じられます。
 とてもフレッシュで果実味がしっかりしていて、
 ほのかな甘み (強酸感ではなく) と
 酸味のバランスが良いです。
 醸成時のガスが残っていて爽やかな印象。
 甲州らしく、後味のほのかな酸味や苦みが
 アクセントになっている、まったりした
 辛口です。

甘口辛口のめやす (白ワインの場合)

甘口	やや 甘口	中口	やや 辛口	辛口



【塩山洋酒醸造株式会社】

ベリーアlicant 2021



品 種：ベリーアlicant 100%
 アルコール分：11%

稀少醸造用品種のベリーアlicant種を
 100%使用したコクのある贅沢な逸品。
 本来ブレンド用に使用される品種ですが、
 惜しみもなくこの品種を使い、
 単一ワインにした珍しい赤です。
 しっかりとした味わいと、とても深い
 色合いと独特の甘い香りをご堪能ください。

ボディのめやす (赤ワインの場合)

ライト ボディ	ミディアム ボディ	フル ボディ
軽やかで飲み やすい味わい 色が薄く、あっ さりとした料理に 合うワイン。	渋味や酸み のバランス が取れている。 汎用性が 高いワイン。	濃厚で飲みが ある味わい。 赤ワイン独特 の酸味が 楽しめる。

【ドメヌ茅ヶ岳】

Adagio 上ノ山 2019

アダージュウエのやま



品 種：マスカット・ベリーA 100%
 アルコール分：12.5%

自園で完熟したマスカット・ベリーAの
 糖度は概ね21度。イチゴやキャラメルのような
 特徴的な香り成分「フラネオール」が一般的な
 収穫時期のブドウと比べ、10倍以上含まれる
 ことがわかってます。
 香気高く、果実味豊かなワインに仕上がりました。

ボディのめやす (赤ワインの場合)

ライト ボディ	ミディアム ボディ	フル ボディ
軽やかで飲み やすい味わい 色が薄く、あっ さりとした料理に 合うワイン。	渋味や酸み のバランス が取れている。 汎用性が 高いワイン。	濃厚で飲みが ある味わい。 赤ワイン独特 の酸味が 楽しめる。

【株式会社東夢】

Bijou Noir 2019 樽熟成

ビジュノワール 2019



品 種：ビジュノワール 100%
 アルコール分：12.5%

新潟阿賀野産地で栽培され、東夢ワイナリーで
 醸造した「黒い宝石」と呼ばれる新品種
 ビジュノワールを樽熟成させました。
 樽熟成された味わいは、カシスやブラックベリーを
 思わせる香りに、酸が少なくまろやかな中に、
 しっかりとしたタンニン。
 後味にビジュノワール特有の渋みが楽しめる。
 ワイン鑑賞の大人のワインです。

ボディのめやす (赤ワインの場合)

ライト ボディ	ミディアム ボディ	フル ボディ
軽やかで飲み やすい味わい 色が薄く、あっ さりとした料理に 合うワイン。	渋味や酸み のバランス が取れている。 汎用性が 高いワイン。	濃厚で飲みが ある味わい。 赤ワイン独特 の酸味が 楽しめる。

ぶどうファンタジーが間質性肺炎の症状を改善する？

- ・ぶどうファンタジーを摂取すると咳や息切れ、KL6というマーカーの数値が下がり、QOLが改善したという患者様の声。
- ・動物実験では、ぶどう成分が間質性肺炎の原因である肺線維症を抑えるという論文がある。

健康食品なので患者での治験はできない。

間質性肺炎と診断された後の平均寿命：61~69ヶ月(5.75年)。間質性肺炎は完治率0%。
間質性肺炎にならないように、ぶどう成分を予防的に摂取する習慣にしたい。

ぶどう果皮・種子にはどんな機能性があるのだろうか？

- ・品種によって成分の割合や濃度が異なる。例えば、赤ワイン用と白ワイン用。
- ・地域性やその年の気候の影響もある。
- ・植物化合物(ファイトケミカル)：①テルペノイド(サポニンも含む)、②カロテノイド、③フラボノイド。
- ・フラボノイドでも7000種以上といわれる。

果皮や種子には健康に役立つ、いろいろな機能性が含まれている。

微粉化したぶどう搾りかす

- ・ぶどう搾りかすには果汁が含まれる。殺菌をしていないので放置するとアルコール発酵が起こる。
- ・高圧蒸気滅菌で酵母やカビを殺菌する。処理時間は水分量による。
- ・高圧蒸気滅菌を行うと色が黒くなる。
- ・搾りかすには、テルペノイド、カロテノイド、フラボノイドが含まれる。これらをファイトケミカルと呼ぶ。
- ・カロテノイドは熱に弱い。テルペノイドとフラボノイドはこの処理でも大丈夫。

甲州発酵ぶどう食品K-FGF

搾りかすのペースト：殺菌されていない

↓
高圧蒸気滅菌で殺菌

↓
植物性乳酸菌を用いて発酵

↓
凍結乾燥

↓
甲州発酵ぶどう食品K-FGF

錠剤にしたものが「ぶどうファンタジー」

ぶどうファイトケミカルの腸管に関連した炎症性疾患の発症を予防する効果について、世界の論文を纏めて現在投稿中。

Potential use of grape phytochemicals for preventing development of intestine-related inflammatory diseases - Mini Review
Kazuki Santa^{1,2}, Yoshio Kumazawa^{1,2}, and Isao Nagaoka¹

Endocrine, metabolic & Immune Disorders - Drug targets 2019, 19:794-802

ポリフェノールは抗酸化作用があるので免疫力をアップするというけど、抗炎症作用が大事。ぶどうファイトケミカルには抗炎症作用がある。

ぶどう果皮・種子のペーストを有効利用することで健康寿命の延伸に役立つ。

K-FGFの機能性 1

- ・抗2型糖尿病：血糖値の上昇を抑制し、善玉のアディポネクチン量を増やす(動物実験)。
- ・抗リウマチ作用：リウマチ関節の症状を改善し、QOLを良くする。みかんのヘスペリジン、玉ねぎのケルセチンと同じ働き(動物実験)。
- ・抗炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎、クローン病)：潰瘍性大腸炎の動物モデルだけでなく、人でも効果を認めた(大阪市大消化器内科)。ただ、礼数が少ないので今後の検討が必要。
- ・抗間質性肺炎：動物実験を行っていないが、患者さんが飲んで、咳、息苦しさ、KL6値が改善した、という報告が多い。適当な薬がない。

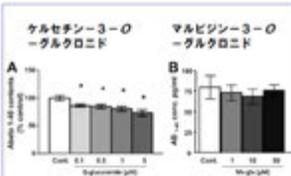
赤ワイン/ケルセチンの抗認知症効果

Ho L et al. Identification of brain-targeted bioactive dietary quercetin-3-O-glucuronide as a novel intervention for Alzheimer's disease. FASEB J 27:769-781, 2013

赤ワイン(カベルネ・ソービニオン)を飲むとワインに含まれるケルセチンQがグルクロン糖結合体(Q-3-glucuronide)になって腸内に移行しアミロイドβの生成を抑制し、アルツハイマー型認知症を予防する。アントシアニン系のmalvidin-3-O-glucuronideにはその作用がない。

化合物	ワイン中の含量(μM)	血漿中で存在
malvidin-glucuronide	585	+
malvidin-glucuronide	ND	-
malvidin-glucoside-pyrusate	335	+
Quercetin	593	ND
quercetin-3-glucuronide	ND	-
methy quercetin glucuronide	ND	-
Catechin	1351	+
Epicatechin	400	+
panarthaocyanin dimer	4055	ND
Galic acid	251	+
Vanillic acid	730	+
p-Coumaric acid	1354	+
Caffeic acid	573	+

ND: not detected



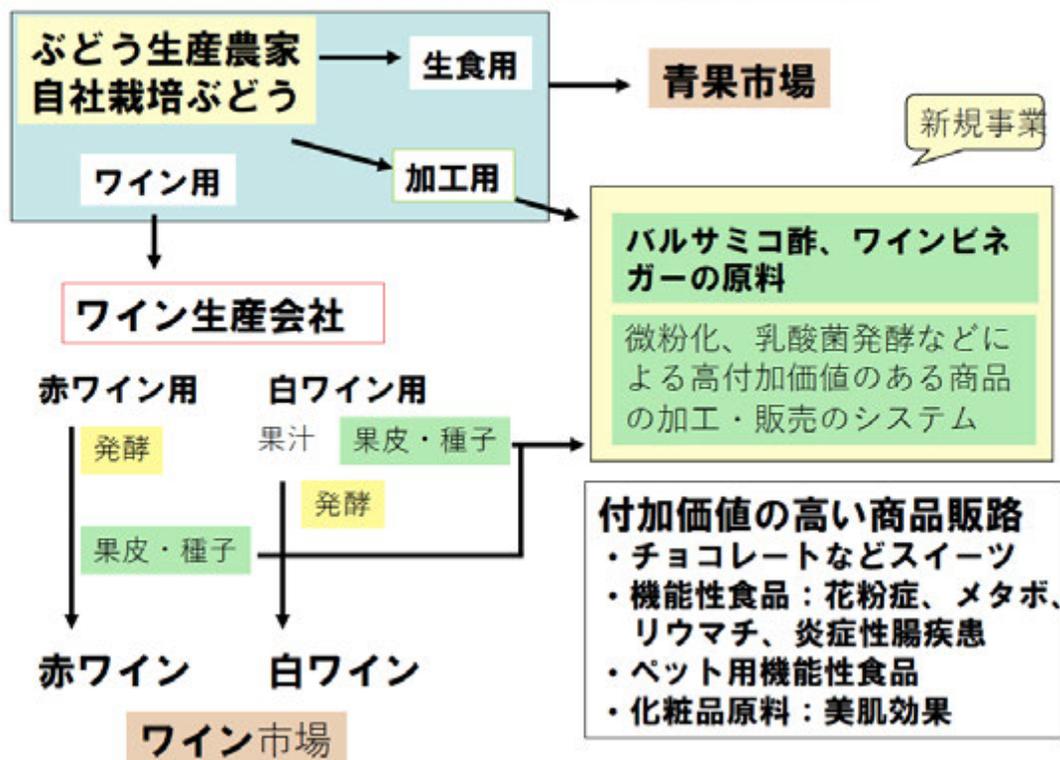
ケルセチン-3-O-グルクロニドはニューロン培養でアミロイドβ生成を抑制した

K-FGFの機能性 2

- ・抗花粉症：花粉症はI型アレルギー。蕁麻疹にも有効(人で効果を認めている)。
- ・美白効果：メラニン合成の酵素系、がん細胞メラノーマでメラニンの産生を抑制した。日焼けを防止する効果がある(動物実験)。個人的にはシミが薄くなってきた。
- ・便秘の改善：オレアノール酸(テルペノイド)は胆汁酸の受容体に作用し、腸の蠕動運動を高める。

ぶどう果皮・種子にはいろいろな機能性がある。これを明らかにするのはこれからの課題。これをいかに事業化するか？

未利用ぶどう、及び果皮・種子の有効利用



解決すべき問題点

- ・ぶどう果皮・種子の畑への投棄規制 … 長年の慣習だが、ぶどう栽培に適した土壌作りに役立っているか？
- ・ホルダー液からクレソキシルメチルなどの他の農薬への転換したが…本当にペト病の防止に役立っているか？今はホルダー液に戻っている。
- ・残留農薬：<クレソキシルメチルの基準値>
生食用：15ppm
干しぶどう：2ppm
加工用：基準値がないため 0.01ppm 以下？→ 干しぶどうの数値で良いらしい。
- ・処理システムが無い…微粉化、乳酸菌などを利用した新しい食品の開発事業。雇用促進のための補助金の獲得
- ・販売システム…原料を加工して販売するシステムの構築が必要。

ぶどうの栽培だけでなく、ワイン作り、搾りかすを有効利用することで収益性を高める

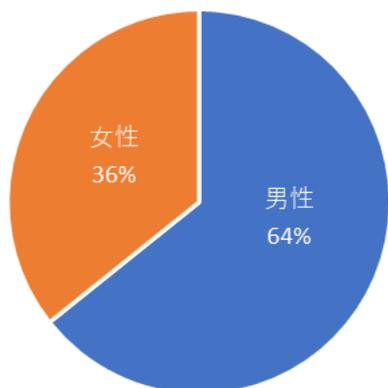
- ・地球温暖化に伴う、夜間の温度上昇により有機酸の消耗が激しいので、海や川によって夜間の温度が下がる栽培地域の選択。山梨県はどうか？
- ・農業だけでなく、ワインツーリズム、アグリツーリズムなど観光も含めた事業展開。
- ・ぶどう成分の有効性の検証、健康維持に役立つ新商品の創出。
- ・ネットなどを利用した販売戦略の構築。

アンケート結果

①参加者の基本情報

総取得数：14件

性別



男女比は概ね

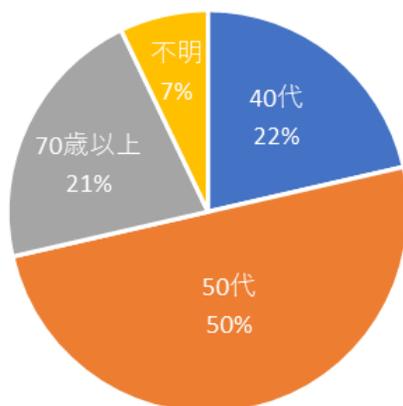
男性：女性 = 3：1

	回答数	%
男	9	64%
女	5	36%
合計	14	100%

+ 中学生2名(男性1,女性1)

年代

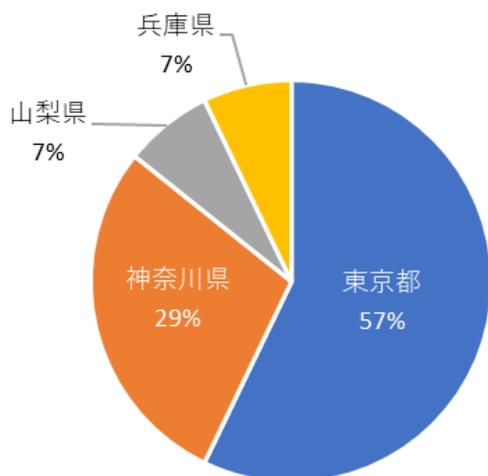
一般の方については
ご夫婦、ご家族での
参加が主であったため、
すべて**40代以上**
の方であった。
(※中学生の方は除く)



	回答数	%
40代	3	21%
50代	7	50%
70歳以上	3	21%
不明	1	7%
合計	14	100%

+ 中学生2名

住まい

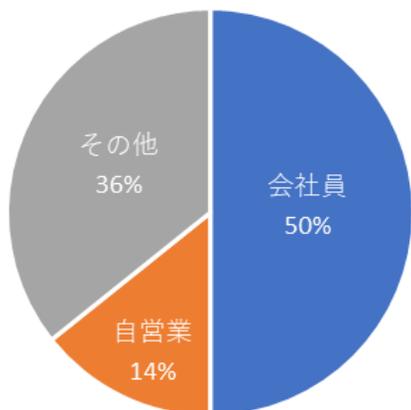


	回答数	%
東京都	8	57%
神奈川県	4	29%
山梨県	1	7%
兵庫県	1	7%
合計	14	100%

立川や武蔵小金井で
宣伝していたこともあり、
**東京近郊か
らの参加が9割近
く**を占めていた。こ
のようなコンテンツ
については**県内より
も、県外の方が
興味関心を抱きやす
い**のではないかと
思った。

アンケート結果

職業



	回答数	%
会社員	7	50%
自営業	2	14%
その他	5	36%
合計	14	100%

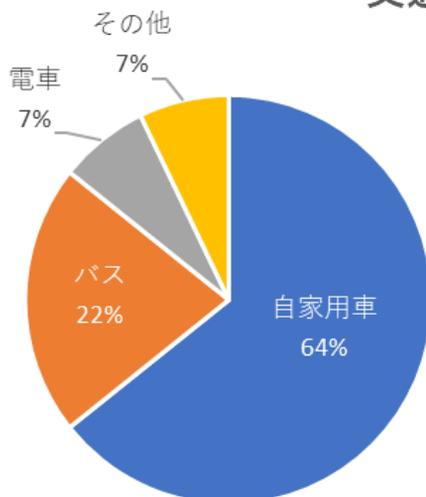
【その他回答】

定年退職により無職、事業家

会社員をはじめ、事業家や定年後の方など、**様々な職業の方**がいらっしゃった。

予想よりも**自家用車**でいらっしゃる方が多かったです。

交通手段



	回答数	%
自家用車	9	64%
バス	3	21%
電車	1	7%
その他	1	7%
合計	14	100%

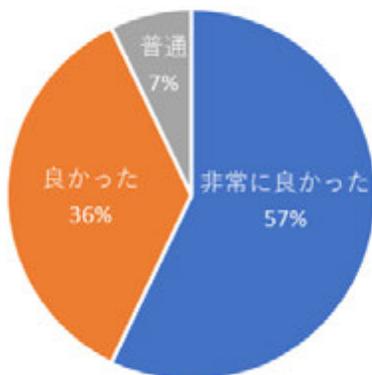
【全体を通しての感想（基本情報）】

・事前の予想よりも、**家族連れの方、年配のご夫婦での参加が多い**印象であった。そのため、次回以降は**お子様でも楽しめるコンテンツ**を盛り込む、スケジュールをタイトにしすぎず、**無理なく楽しめる行程**にする、**女性だけでも参加しやすい内容**にするといったことを意識して内容を検討していきたい。

・今回**自家用車での参加が多く**、ワインを飲まれない方も多かったので、**ノンアルコールメニューの充実**のほか、**アルコールあり・なしで金額を分ける**等して、すべての方に満足いただけるような内容にしていきたい。

②本日のセミナーの内容はいかがでしたか？

【開墾作業】

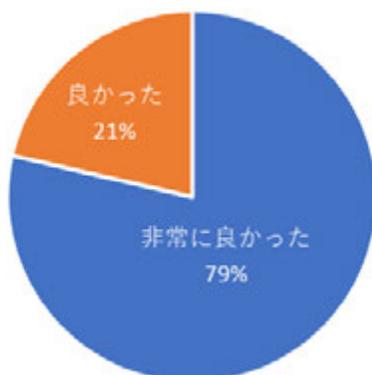


	回答数	%
非常に良かった	8	57%
良かった	5	36%
普通	1	7%
合計	14	100%

イベント全体を通して、内容に満足している方が大多数であった。

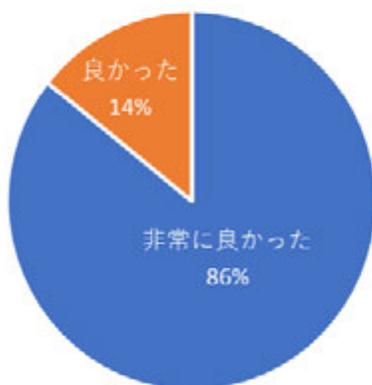
開墾作業については、ほかの2つより「非常に良かった」の割合が少なく、理由として「なぜこの作業を行う必要があるのか？」「この作業をすることでどのような結果が得られるのか？」といった**作業に対する動機付けが足りなかった**との声も聞かれた。今後は作業の前にスクリプトを使って説明するなどして、**参加者の目的意識を高めていけるようにしていきたい**。

【昼食・意見交換会】



	回答数	%
非常に良かった	11	79%
良かった	3	21%
合計	14	100%

【試飲会・座学セミナー】

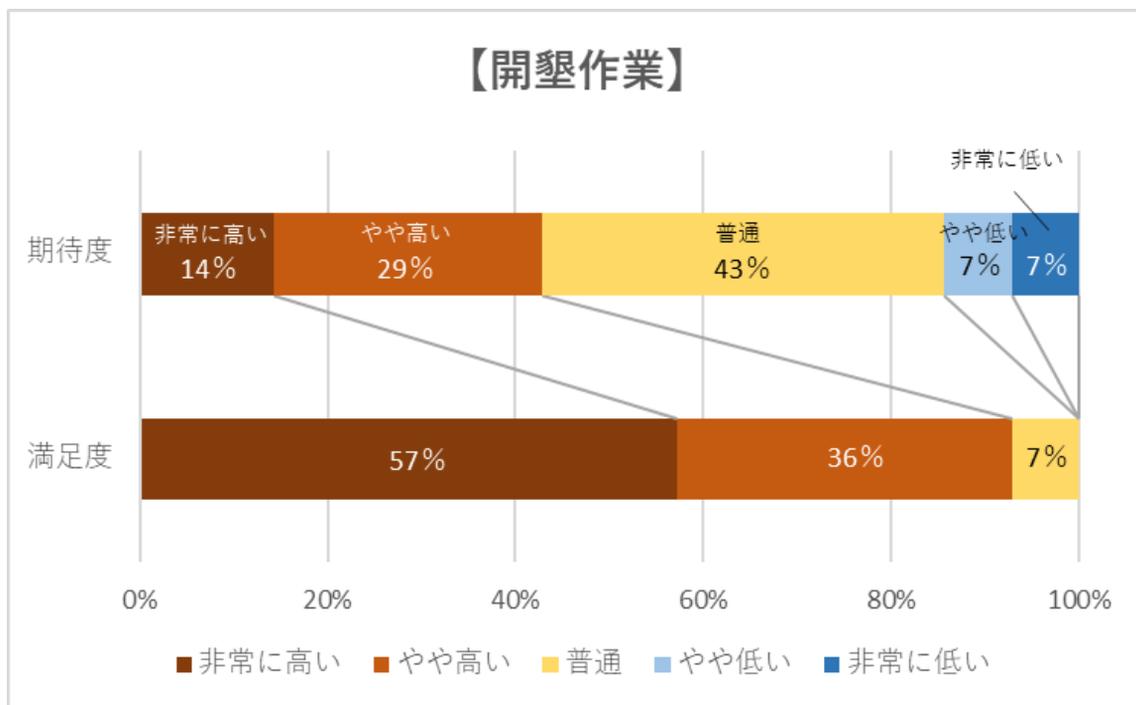


	回答数	%
非常に良かった	12	86%
良かった	2	14%
合計	14	100%



アンケート結果

③ツアーの告知を受けての事前の期待度と、実際の満足度・ギャップについて教えてください。



【感想】

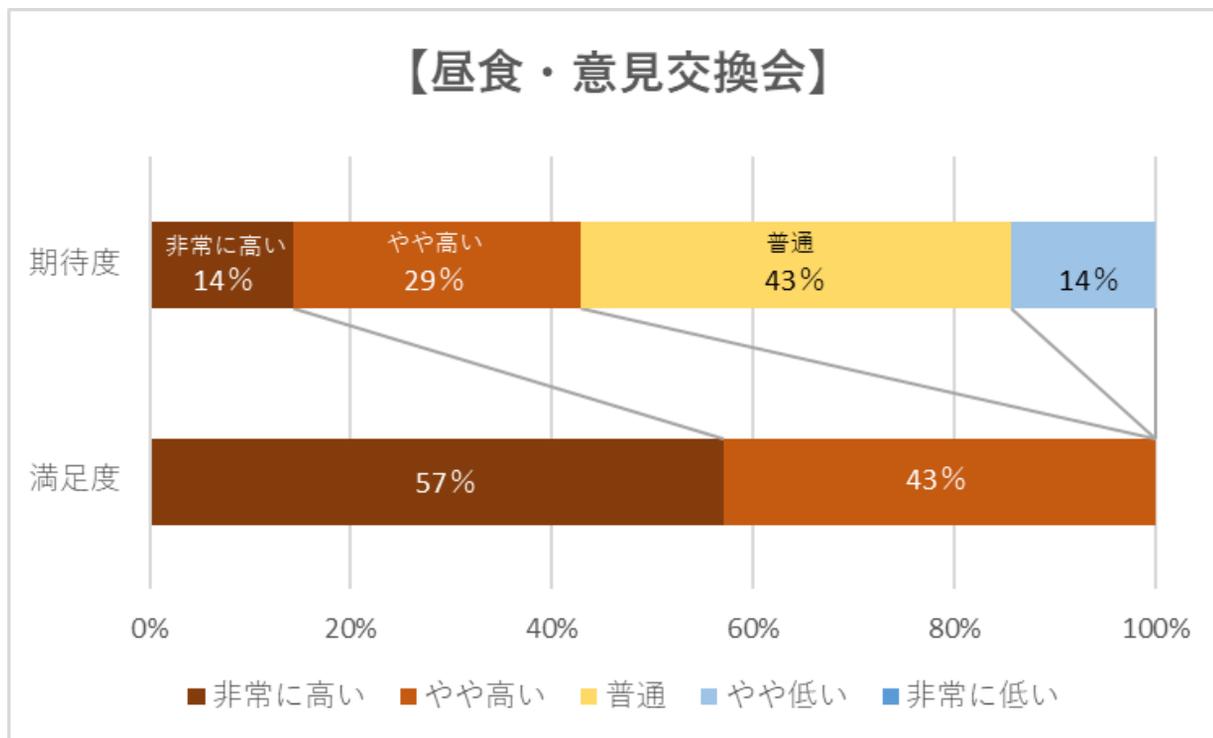
- ・ 実体験できたことで少しでも作り手の気持ちを感じることができたから。
- ・ 未来につながる事業です。
- ・ 期待以上でとても楽しかったです。山幸の7年後、夢があるなと思います。

【意見・要望】

- ・ 器材を持ち込みしたかったです。（のこぎりとか）
- ・ ぶどうに適した土壌・環境などもっと知りたい
- ・ 思ったより疲れた。
- ・ 苗植えもしたいです

アンケート結果

③ ツアーの告知を受けての事前の期待度と、 実際の満足度・ギャップについて教えてください。



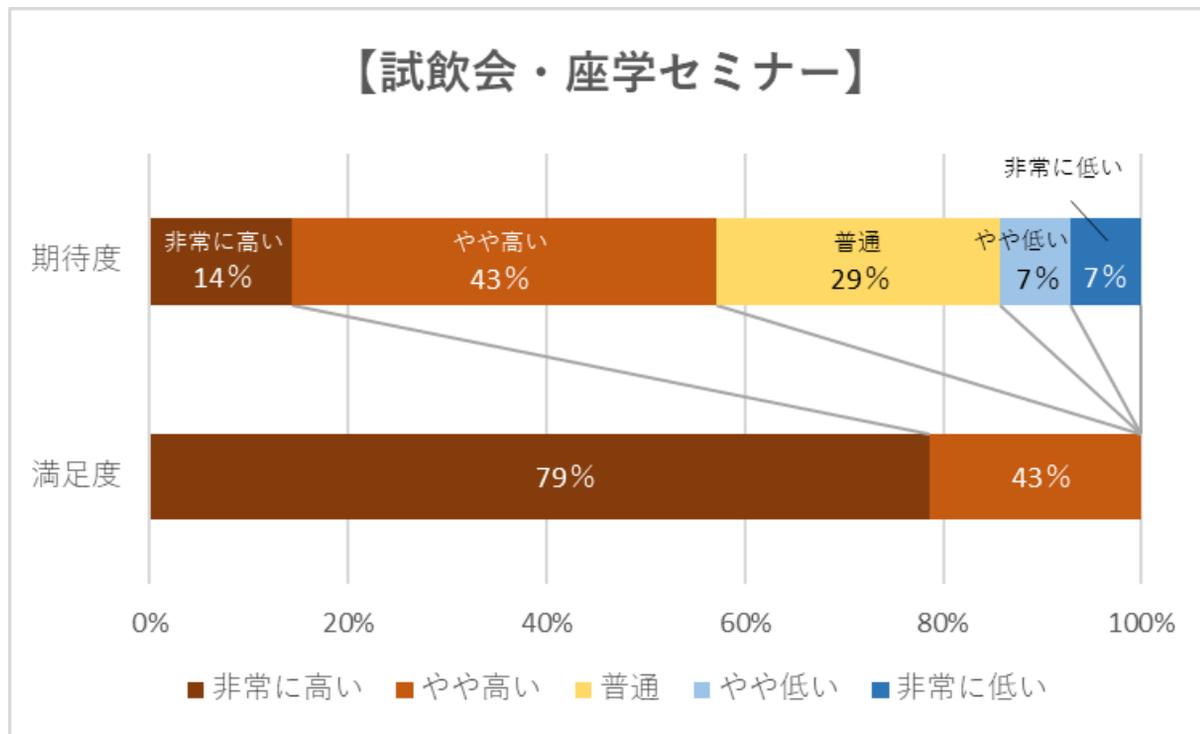
【感想】

- ・ワインも昼食も味・ボリュームとてもよかったです
- ・お料理が美味しかったから試飲もよかった
- ・身体にやさしい食材でとても美味しく楽しい時間でした。
- ・知識としてインプットできる内容が多かった
- ・皆様に感謝地元の食材を使った昼食とワインとマリアージュ、大変良かったです

【意見・要望】

- ・もう少し他の方と交流出来たらと思った。
- ・生パスタが食べたかった
- ・質問コーナーを設けてほしかった。

③ ツアーの告知を受けての事前の期待度と、実際の満足度・ギャップについて教えてください。



【感想】

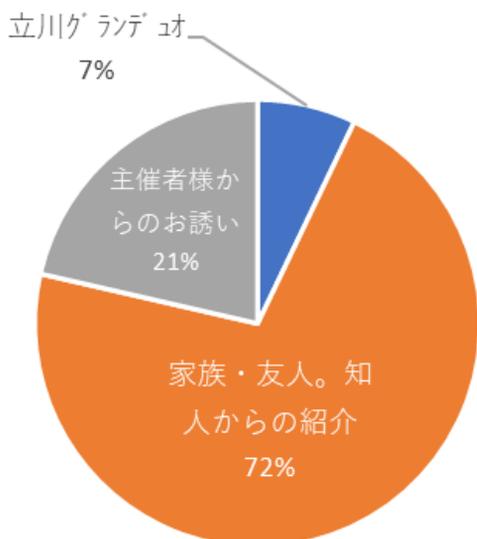
- ・社長のワインの話勉強になりました。
- ・参加費にしてはコスパが良いなと思いました。
- ・ワインの話もよかったが料理も素晴らしかった。
- ・ワインやブドウ栽培の歴史を学ぶことができ、とてもありがたかったです。
- ・試飲できるワインの種類が多い。荒澤さんの解説もよかった。
- ・試飲・試飲量が多かった。
- ・楽しいです
- ・食べ物がたくさんあった。3本目の赤（ビジュノワール）が美味しかった。
- ・ペアリングが上手
- ・赤白各3種の味がとてもよかったです

【意見・要望】

- ・おひるごはんとおつまみが近くて...ワインの飲み始めと共に食べるものが食べたかったです。
でも沢山ワインを飲めてとても楽しかったです。今後も参加したいです。

④当イベントを知ったきっかけ

当モニターツアーはどこで知りましたか？

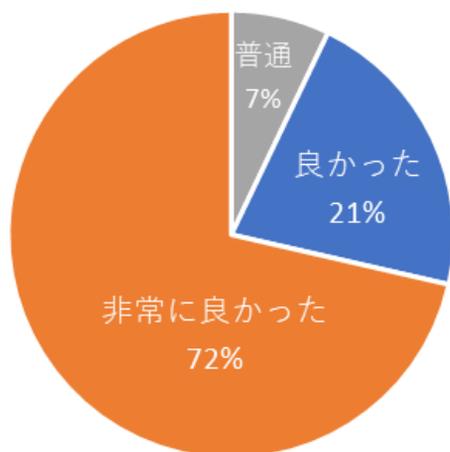


	回答数	%
立川グランドデュオ	1	7%
家族・友人。知人からの紹介	10	71%
主催者様からのお誘い	3	21%
合計	14	100%

今回、知人等からのお誘いを受けて参加される方が9割以上であった。
近々のイベント告知ではあったが、一般の方の参加もあり、コンテンツ的には十分な誘客効果があると感じているので、次回は告知等にも更に注力し、様々なお客様に参加いただけるよう準備していきたい。

⑤イベントスタッフの対応について

スタッフの対応はいかがでしたか？



	回答数	%
普通	1	7%
良かった	3	21%
非常に良かった	10	71%
合計	14	100%

⑥本日のセミナーの良かった点を教えてください。

◎良かった点

【ツアー全体を通して】

- ・知らないことがたくさん知れたこと。
- ・**ワイン及びポマースの活用法**を知れたこと
- ・農業体験、食事やワインを頂きながらのセミナーという**一連の流れを通して、葡萄の栽培が身近に感じられ、お食事やワインを頂くことで、収穫後の楽しみに繋がる点。**
- ・山中湖村の**新たな挑戦にいちから関わることが出来たこと**です。
- ・価格の割りに**盛りだくさんのイベント**があった
- ・農業体験と勉強と食事会とワインの試飲の**全部が体験**出来てとても充実していました。
- ・実際現地で作業ができた点、関わる方々の**思いが直に伝わってきた点。**

【スタッフの対応について】

- ・**おもてなし感**が強かったこと
- ・スタッフの皆さんの**サービスの手際が迅速**ですばらしかったですね。接待いただき有難うございました。
- ・送迎がありがたかった。

【食事・ワインについて】

- ・美味しかったこと。
- ・作業の後の昼食、セミナー
- ・品質の高いワインが、解説と料理とともに試飲できたこと。

ワインの試飲会は比較的有名であるが、実際にワインが作られる”過程を体験”できる機会は少ないので、**「ぶどう作り～ワインの試飲」この一連の流れを1日で体験できる**ことに対して、評価をされている方が非常に多かった。

ワインやブドウ栽培に関する**知識を深められる**という点を評価している方も多いため、今後も**勉強要素を多く盛り込んだコンテンツ**にしていきたい。

今回**接客**および**ワイン・料理の品質/内容に関しては非常に評価が高かった。**
→次回以降も今回レベルの内容、サービスを維持できるようにしていきたい。

⑦本日のセミナーの悪かった点を教えてください。

×悪かった点

【全体的なツアーの行程、事前連絡等に関する意見】

- ・ツアーの手順がよくわからなかった、**集合場所など基本的情報が不足**していた。
- ・**集合場所の細かい指示と当日のプログラムを事前に連絡**いただければよかった。
- ・**質疑応答時間**を設けてほしかったです。タイムリーな質問ができたと思います。

【試飲会・ワインセミナーについての意見】

- ・ペアリングのタイミング **(食事からの間隔が近い)**
- ・**ワイン醸造の工程がわかるスライド**などの見てわかる資料があれば良かったと思いました。

【その他の意見】

- ・最初は、肉体労働にお金を払ってお手伝い、当たり前前のセミナーと簡単なお弁当かな？と良くある田舎のイベントと思っていたら予想外のイベントでビックリ。アドバイスとしては、
「**ワイン好きの為の、ワイン造りを、畑作りから始めましょう！**」
畑労働後には美味しい食事とワインで乾杯！
みたいな **一目でイベントの内容がわかるようなキャッチコピー**をチラシ等にいれること。
- ・後で感じたことですが、農体験の時なども写真や動画など**沢山記録に残しておく**と良かったかなと思いました。
僕自身も所有しているドローンを持参すれば良かったとも。

×ツアーの行程など、事基本的な情報がお客様に伝わりにくかった。

- チラシ等の見直し**（極力チラシ1枚で基本的な情報は伝えられるよう構成を考える。わかりやすいキャッチコピーを入れる）
- 前日までにイベントの詳細をメール等で告知する。

×ワインセミナーについて資料不足、質疑応答の時間が設けられなかった。

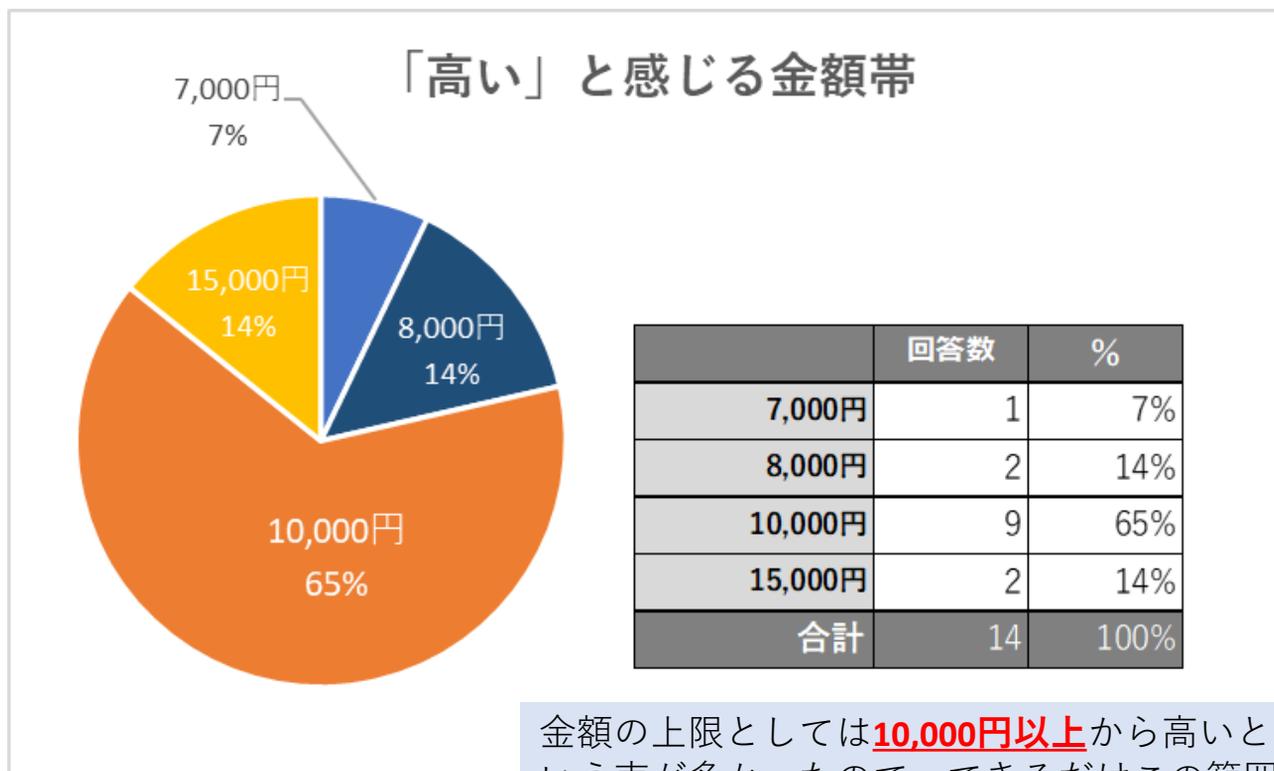
- セミナーで説明する際に、**手持ち資料・スライドを用意**し、最後に**質疑応答**の時間を設けるようにする。

×お弁当と試飲会の間隔が短すぎた。

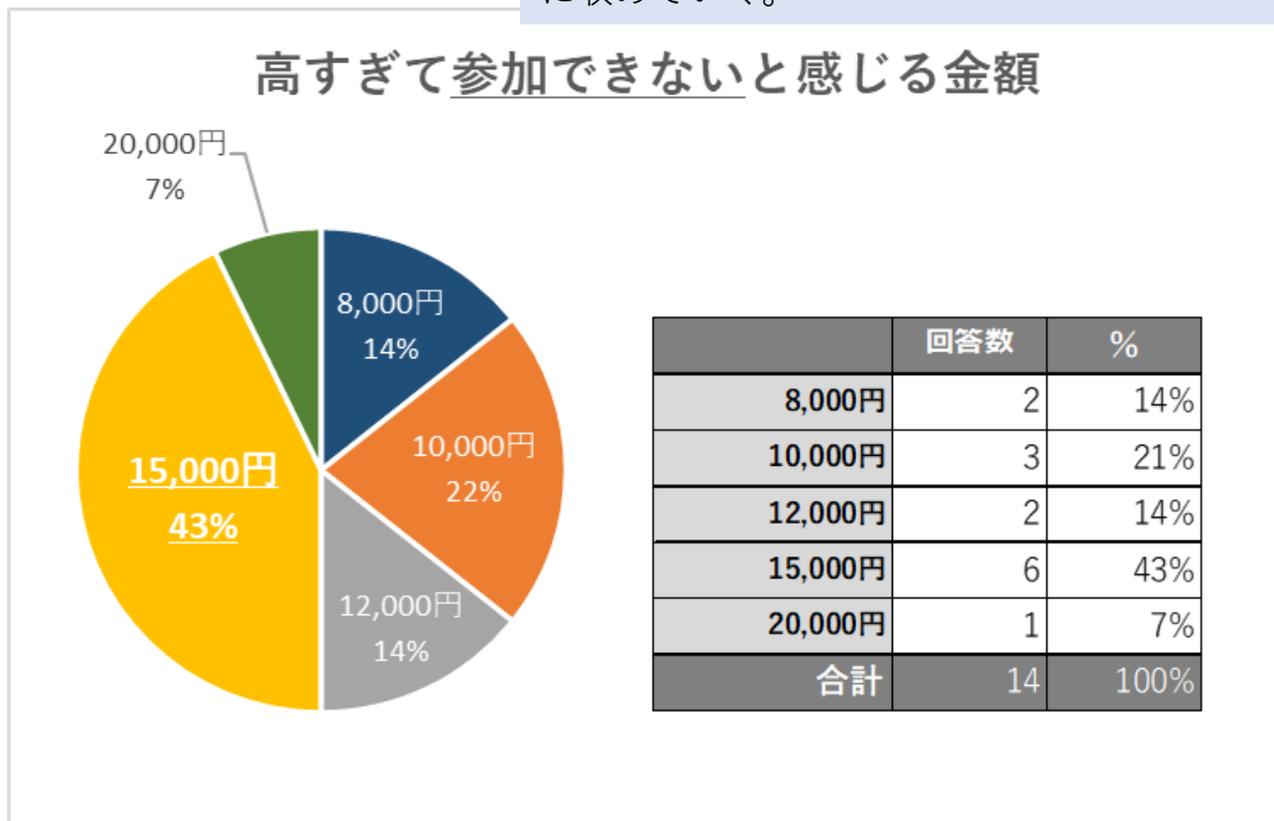
- お弁当と試飲会の間に何かコンテンツを入れて**間隔を出来るだけ長くする**

⑧ ツアー料金の設定について

Q.今回はモニター料金での実施となりましたが、実際のツアーとなった際、いくら位から「高い」と感じますか？



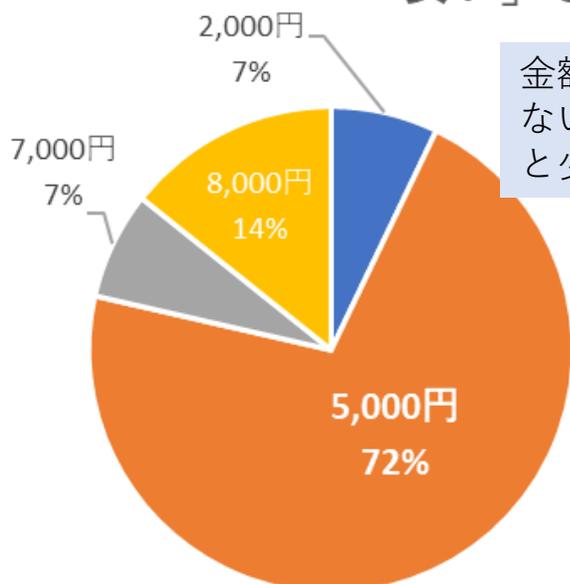
金額の上限としては**10,000円以上**から高いという声が多かったので、できるだけこの範囲に収めていく。



ツアー料金の設定について

Q.今回はモニター料金での実施となりましたが、実際のツアーとなった際、いくら位から「安い」と感じますか？

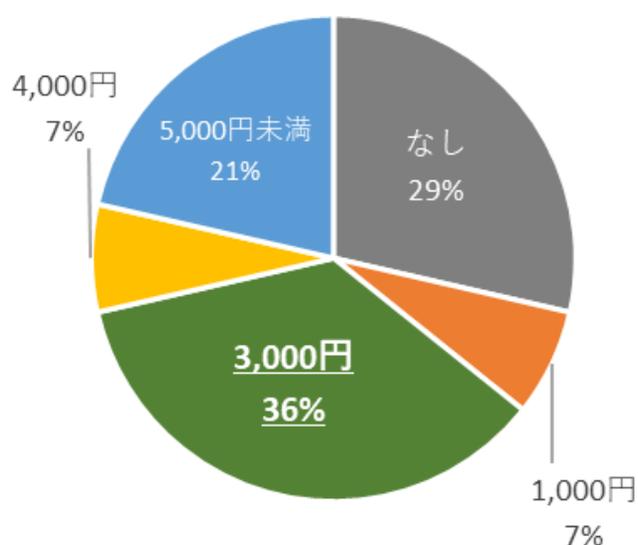
「安い」と感じる金額



金額の下限については、上限よりも気にしないという声が多かったが、**5,000円未満**だと少々不安を感じる方が多かった。

	回答数	%
2,000円	1	7%
5,000円	10	71%
7,000円	1	7%
8,000円	2	14%
合計	14	100%

「安すぎて少し不安」と感じる金額



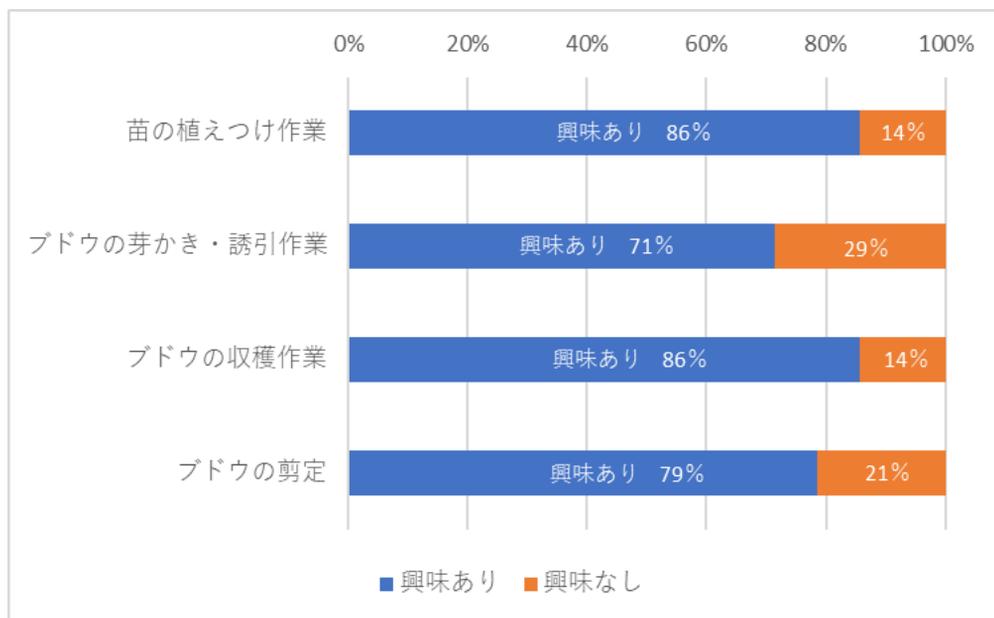
	回答数	%
なし	4	29%
1,000円	1	7%
3,000円	5	36%
4,000円	1	7%
5,000円未満	3	21%
合計	14	100%

総合的に判断すると、ツアー金額は**5,000～10,000円**の範囲が妥当であると思われる。

アンケート結果

⑨今後の作業プログラムについて

Q.今後予定している以下の作業プログラムについて興味あり・なしを選択ください



全体的に前向きな意見が多かった。

「ぶどうの芽かき・誘引作業」の興味なしの割合が多かったのは、そもそものような作業なのかについての説明が不足していたのではないかと考える。

Q.本日作業した畑で収穫されたブドウで作られたワインを飲んでみたいと思いますか？

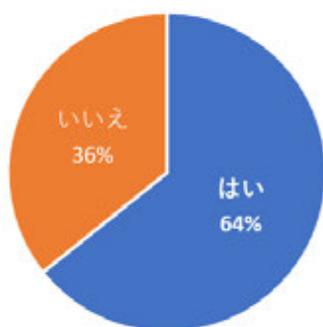
お子様を除き、すべてのお客様が飲んでみたいとの回答であった。

→参加者には継続的な情報発信（メール等）を行い、集客につなげていきたい。



	回答数	%
はい	14	100%
いいえ	0	0%
合計	14	100%

Q.今後、ブドウのオーナー制を行うとした場合、オーナーになりたいと思いますか？



	回答数	%
はい	9	64%
いいえ	5	36%
合計	14	100%

6割以上の方が、オーナーになってみたいとの意見であった。

→今後メール等を通じて、オーナー制についての情報も共有できるようにしていきたい。

⑩最後にご意見・ご感想・ご要望などございましたらお気軽にお書きください。

- ・ 今回の内容では**割安感**があった。「こんなにすごい？」と思ったのでチラシにすごさやこだわり感を出してみると良いかなと思った。
実は、最初は「開墾するのに金取るの？」みたいに男性陣は思っていて、参加を見送ろうとしていました。でも、5000円で遊んだと思えばいいじゃん！くらいの感覚で参加したので、夕飯が入らないかも?と思うくらいお腹も心も満たされました。**未成年料金が設定**されると、家族の人も誘いやすいかなと思いました。
- ・ **子供連れのご家族でも一緒に楽しめるツアー**も今後期待しています。
- ・ **大人料金、子供料金の設定**
- ・ **子どもまで参加できた楽しさ**がありました。いろいろご配慮ありがとうございました。
- ・ **子供でも楽しめる**ようにジュースも増やして欲しい。
- ・ このぶどうが、ワインになるまでの過程を見たいですね。
この**過程がWEB上で見れたらいい**のかもしれませんが。
- ・ **昼食と試飲付き料理は多過ぎ、講演はもっとわかりやすく、もう少し広い会場**で。
- ・ **仕事内容の事前告知**（今回なら、ハサミ、ロープ、ノコギリなど）持参も可能とか
- ・ セミナー、料理、試飲会のタイムスケジュールの詳細
（ご飯のタイミングとワインの量が分からず、全体像が先に分かれば調整しながら飲食できる）
沢山出てきて、凄く嬉しかったので、予想以上なのですが自分のお腹の調整ができないと、女性の方など直ぐにお腹いっぱいになってしまうと思います。
- ・ とてもたのしかったです。また、勉強になりました。今回の内容なら、1万円以上の価値はあると思います。ただ、今後、1万円だと参加しにくいので、午後のみのプログラムにする、**試飲ワインとペアリング用の料理の質は維持するが量は減らす**などして、**設定料金は抑えて**いただくと有り難いです。
- ・ 特にワイン、食事のボリュームが満点な企画で非常に満足しました。
原料のぶどう栽培からワイン造りに関われる企画という事で**PR次第で地元以外の人も集えるし、参加者も増える**と思いました。
ある程度の期間がかかるので、**途中で飽きさせない**ような情報の共有、催しの工夫が必要になるかと思います。
- ・ 楽しいひとときを頂き、どうもありがとうございました。
そして、スタッフの皆様、朝からお疲れ様でした。

アンケート結果（全体を通しての考察）

初めてのイベントとなったが、**全体を通して非常に満足度の高い**イベントとなった。

ただ試飲会を行うだけではなく、実際に**自分自身でぶどうの栽培体験を行う**ことで、ぶどうに対する**愛着**もわきやすいとの意見も多く、1度参加した方については今後も継続的な参加が見込まれるのではないかと考える。

家族連れや、ご年配の方の参加も多い印象であったので、今後は**すべての世代において楽しめるコンテンツ**を検討していきたい。

◎次回に向けての検討事項

【金額面】

- ・現状の内容であれば5,000～10,000円が妥当であり、この金額設定で満足であるとの声が多かったので、**金額に関しては現状ベース**で設定する。
- ・ワインを試飲されない方もいたので、**別途未成年・ノンアル料金等の設定**を検討する。

【ツアー内容について】

- ・**すべての年代が楽しめる**コンテンツを内容に盛り込んでいく。
- ・**ワインと料理の質は下げずに少し量を減らす。**
- ・継続した参加が見込まれるため、**飽きが来ないように内容に変化を持たせる。**（ワインの種類や講義の内容を毎回変える等）

【事前の告知について】

- ・HP,チラシのみでイベントの全体像を伝えられるよう、できる限り**詳細を事前に告知**する。（料理イメージ、試飲ワインのイメージを載せる等）

2022.3.28付 山梨日日新聞掲載

な約20本の苗木を植える参加者。市下祖母石



桜の苗木を植える参加者。市下祖母石

緩やかな肩掛け「ほしい」と話している。プログラムは週1回約2時

山中湖ワイン醸造へ

ブドウ畑開墾スタート

富士のふもと山中湖村農泊推進協議会(中村三男会長)は27日、ワイン用のブドウ畑の開墾作業などを行うモニタツアーを開き、県内外から15人が参加した。今後、栽培を進め、村産ワインの醸造を目指す。農作業を体験できるツアーも計画し、集客面でも

力を注ぐ。協議会は村の魅力創出や産業活性化を目的に農林水産省の農山漁村振興交付金を活用した農泊推進事業の取り組みを進めている。その一環として、開発を目指す村産ワインの原料となる醸造用ブドウの

栽培を体験できるプログラムを作るため、試験的にモニタツアーを開いた。開墾作業では、東京都や神奈川県などから参加した15人が、村内の畑で土に埋まっている根などを掘り起こし、苗を植えることができるように整地した。作業後、会場を移し、甲州市のワイナリー経営者が村内でのワイン醸造の可能性や、県産ワインを飲み比べるワインセミナーを実施した。

山中湖村内でのブドウ栽培は、山中湖観光振興公社が2000年に始め、ワイン造りに活用していたが、収穫量が減ったことなどを理由に20年度で栽培を断念している。協議会の担当者は「ワインを村の特産品として育てるとともに、農業体験ツアーの策定で、村に多くの観光客を呼び込みたい」と話している。

〈坂本尚己〉

入遠寺

AR スマホで動画見頃を迎えたシタレザクラ身延山久遠寺(27日撮影)

を確認し、26日に伸ばすカッパルや家族連れしたという。見頃の様子が見られた。初めて訪れたという静岡身延山に約6千県藤枝市の会社員横尾拓哉さん(28)は「迫力のあるシタレザクラで感動した」と家や桜に手を話した。

〈飯野裕平〉



今後は、北海道で開発され、寒冷地で栽培可能な品種「山幸」の植え付け体験を5月に開き、ブドウが収穫できる約3年後に収穫体験を行う予定。収穫したブドウでワインの醸造を目指す。

大きくなったら

大野 蓮斗 (八代小5年)

僕はサッカー選手になりたいです。理由は、お父さんがサッカーがうまくて、カッコいいと思ったからです。いろいろなチームに行っておサッカーをしたいです。

HelloKitty

© 2022 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. 147474

◇28日 甲府献曲 10時(後5時)上野社センターふじみ 11時15分、上野

中央高の道徳