

第三回 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**

2023.1.21（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

富士のふもと  
山中湖農泊体験



Rolling-C Off  
Yamanakako

# Vol.3

「山幸」の木を  
剪定する作業

2023 日 場所:花の都公園  
1/22 10:30~15:30

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

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：

## 第三回「山幸」の木の剪定作業と

### 山梨ワイン試飲セミナー参加者募集

富士のふもと山中湖で行う  
醸造用ぶどう作り(今回は剪定と  
山梨ワインの試飲とセミナー  
においてください。

山中湖のぶどうの栽培の歴史は二十年。  
まだ充分な醸造に必要な収穫は得られ  
ませんが、寒さや害虫には強いと  
言われている北海道十勝産の山幸  
と言う品種の栽培に現在取り組  
んでいます。

山幸は世界ぶどうワイン機構(OIV)  
にも日本で三番目に登録された品種。  
冬の期間に行う葡萄の木の手入れ作業は、  
来年の豊富な収穫のためにも必要で大  
切な作業です。ぶどうの木とのふれあ  
いと、そのあとのおいしい山梨ワイン  
試飲セミナーにもご期待ください。

主催 富士のふもと山中湖農泊体験推進協議会 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  
お問い合わせ 0120-556-896  
山中湖農泊体験推進協議会 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  
山中湖農泊体験推進協議会 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

<https://www.fujinouhaku.net>

お問い合わせ



主催 富士のふもと山中湖農泊体験推進協議会 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

スイッチ Off  
山中湖  
Agricultural Tour

## 第2回 山中湖農泊体験

# 「山幸」の樹の剪定作業

# 募集

2023 1/21 日曜日  
Winter Tour

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 2023年1月21日 日曜日  
10:30～15:30 (限定10名さま)  
(雨天は作業内容が変更になります)

参加料金 8,000円 (税込)  
●料金に含まれる費用：道具代、昼食  
(ワインセミナー及びやまなしワイン試飲会参加費)、作業手袋

持ち物 タオル、帽子、飲み物、長靴、着替え (必要に応じて)

ぶどうの樹の剪定作業は収穫に対してのイメージを広げるための大切な作業です。

### プログラムスケジュール

- 実施内容
  - 10:30 集合場所「花の都公園 第二駐車場」
  - 10:45 ぶどう畑 オリエンテーション
  - 11:15 ぶどう畑 苗木を植える作業
  - 12:45～15:20 昼食を兼ねた山梨ワイン試飲会とワインセミナー・意見交換会
  - 15:30 現地解散
- 交通のご案内
  - JR 東海バスともに乗換なしの下記ルートが便利です
  - バス 夕雲線 7:45 [平塚行] 高橋バス
  - 中央自動車道
  - JR中央線
  - 富士山山頂(ホテルマウント富士入口) 5:15 到着
  - 富士山 河口湖
  - 登山かじりご遠征したければお昼入に行きます
  - 新 宿 大 月 至 甲 府・松 本
  - 登山バス 7:30「富士山麓(河口湖行)」(河口湖駅発)

※アクセス方法 (車・電車等) をお申込み時の質問・気になる点など下記ホームページ、また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室にご連絡ください。

PROFILE 【醸造ワイン村 ドメーヌ・ジンオーナー 渡辺 仁さま】

醸造の東洋ワイナリーの横に、マイクリワイナリーの集まり「醸造ワイン村」があります。第二の人生をぶどう栽培とワインづくりにかけた小さなワイナリーが集まっている自主自治地区の小さなワイナリーの小さな村です。ドメーヌ・ジンは、その中でも卓越したぶどう栽培のノウハウと、こだわりのワインづくりを行う一人きりのワイナリーです。確かな技術から出る栽培と醸造のノウハウは、研修後に行われる試飲会セミナーの会場で皆様にふるまわれます。

お問い合わせ・お申し込み 「醸造用ぶどう畑間壁作業と山梨ワイン飲み比べセミナー参加者募集係」  
0120-556-8960 株式会社非田(株) 醸造部 055-228-4135  
インターネットから申込 <https://www.fujinohaku/budou.com>  
☎ファックスから申込 055-228-4135



富士のふもと  
山中湖農産物体験  
TEL.0120-556-896

HOME | 農泊の取り組み | 体験メニュー | 開発メニュー | 宿泊施設 (※外部サイト) | お知らせ | ギャラリー | お問い合わせ

ホーム > 農泊の取り組み

## 農泊の取り組み

### 富士のみもと山中湖村農泊推進議会

山中湖村農産物体験推進委員会  
【山梨県山中湖村】

- 富士山に最も近い湖である山中湖を舞台に「農泊」を主軸とした新たなツーリズムを創出し、様々な情勢の変化にも強い組織と事業形態を構築する。
- 生業に繋がる体験プログラムを提供することで、不足する担い手の確保や、耕作放棄地の解消など、地域が抱える社会的課題の解決を目指す。

<p>山中湖農産物体験</p> <p>【農泊年度】令和3年度 【事業実施期間】令和3～4年度</p> <p>山中湖ぶどうづくり体験 山中湖ぶどうづくり体験</p>	<p><b>【実施体制】</b></p> <p>富士のみもと山中湖村農泊推進議会</p> <p>中心の役割を担う団体</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>山中湖農産物体験推進委員会</li> <li>山中湖農産物体験推進委員会</li> <li>山中湖農産物体験推進委員会</li> <li>山中湖農産物体験推進委員会</li> </ul>	<p><b>【取組内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○富士山を軸とした新たな観光資源と農産物体験</li> <li>○山中湖村の観光が担った今後の活性化推進プログラムの開発</li> <li>○農泊、農産物体験、体験型観光</li> <li>○農泊の普及を目的としたバスを観光客向けに導入し、観光客の利便性を高める</li> <li>○農泊の普及を目的としたバスを観光客向けに導入し、観光客の利便性を高める</li> <li>○農泊の普及を目的としたバスを観光客向けに導入し、観光客の利便性を高める</li> </ul>
	<p><b>【特徴的な取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○富士山に最も近い湖である山中湖を舞台に「農泊」を主軸とした新たなツーリズムを創出し、様々な情勢の変化にも強い組織と事業形態を構築する。</li> <li>○生業に繋がる体験プログラムを提供することで、不足する担い手の確保や、耕作放棄地の解消など、地域が抱える社会的課題の解決を目指す。</li> </ul>	<p>中心の役割を担う団体 (例)</p> <p>農泊、体験型観光、農産物体験、体験型観光</p>

HOME | 農泊の取り組み | 体験メニュー | 開発メニュー | 宿泊施設 (※外部サイト) | お知らせ | ギャラリー | お問い合わせ

# 参加者名簿と実施場所及び交通手段

## 参加者名簿

### 山中湖 農泊事業 第3回醸造用ぶどう作り体験名簿

	フリガナ(セイ)	フリガナ(メイ)	姓名	生年月日	住所
1	ヒラハラ	カツオ	平原 克夫	1966(s.41.6.30)	〒404-0043 山梨県甲州市塩山下於曾87-2
2	アネサキ	エツコ	姉崎 悦子	1971(s.46.2.27)	〒404-0043 山梨県甲州市塩山下於曾87-2
3	ウガジン	サトシ	宇賀神 智	1981(s.56.10.29)	〒252-0162 神奈川県相模原市緑区青根2031
4	オノ	ユウジ	小野 祐二		〒401-0502 山梨県南都留郡山中湖村平野141-1
5					
	スタッフ		渡辺 正紀		
	スタッフ		佐藤 仁孝		
	スタッフ		小澤 球美		
	スタッフ		木村 泰河		
	栽培指導		田澤 義明		〒401 0305 山梨県南都留郡富士河口湖町大石 2813-6 リセス河口湖 A 406
	ワインセミナー講師		渡辺 仁		〒409-1316山梨県甲州市勝沼町勝沼2561-8 勝沼ワイン村 ドメーヌ・ジン

①圃場→②昼食会場→③セミナー会場：参加者各車両で移動

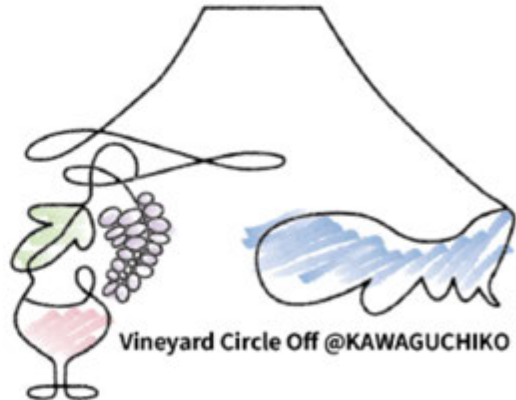


# 当日の作業テキスト

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。

## Vineyard Circle Off @KAWAGUCHIKO

# ブドウ栽培とワイン作り を楽しもう



### 栽培するブドウの品種(2022年11月現在)

土地の気候を考慮し、寒さに強い品質を選びました。  
白ワイン用ブドウ:ケルナー(ドイツ種)、モンドブリエ\*  
赤ワイン用ブドウ:

ヤマソービニオン\*\* (山梨県改良品種)

清舞(十勝池田町開発品種)

山幸(十勝池田町開発品種)

\*シャルドネとカユガホワイトを掛け合せた山梨県開発種

\*\*カベルネソーヴィニヨンと河口湖北側の御坂峠付近に  
自生しているヤマブドウを掛け合せた品種です

代表

田澤 義明 Yoshiaki Tazawa

〒401-0305 山梨県南都留郡富士河口湖町大石

2813-6 リセス河口湖A-406

Mobile phone 090-7707-0928

Email address :yoshiakitazawa@gmail.com

# 当日の作業テキスト

田澤さん作成

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。

## Vineyard Circle Off @KAWAGUCHIKO

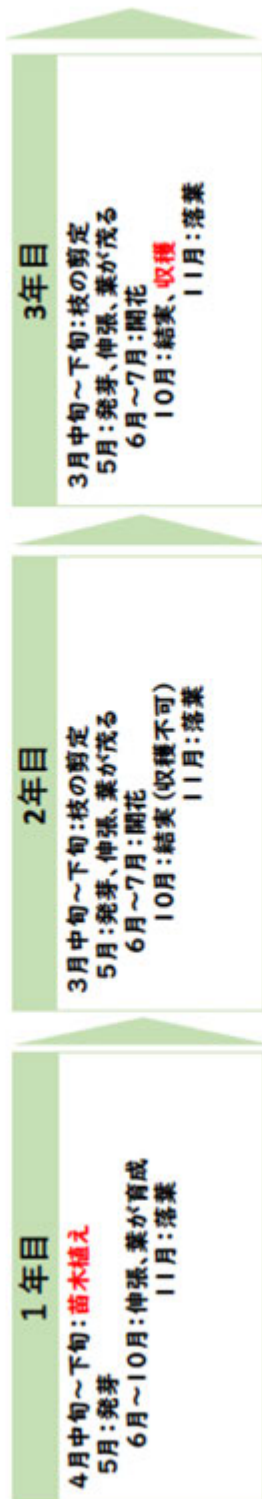
### ブドウ栽培からワイン作りの主な作業スケジュール

◆ 苗木植えから収穫まで(河口湖園場の場合)：本格的な収穫とワイン作りは4年目以降です

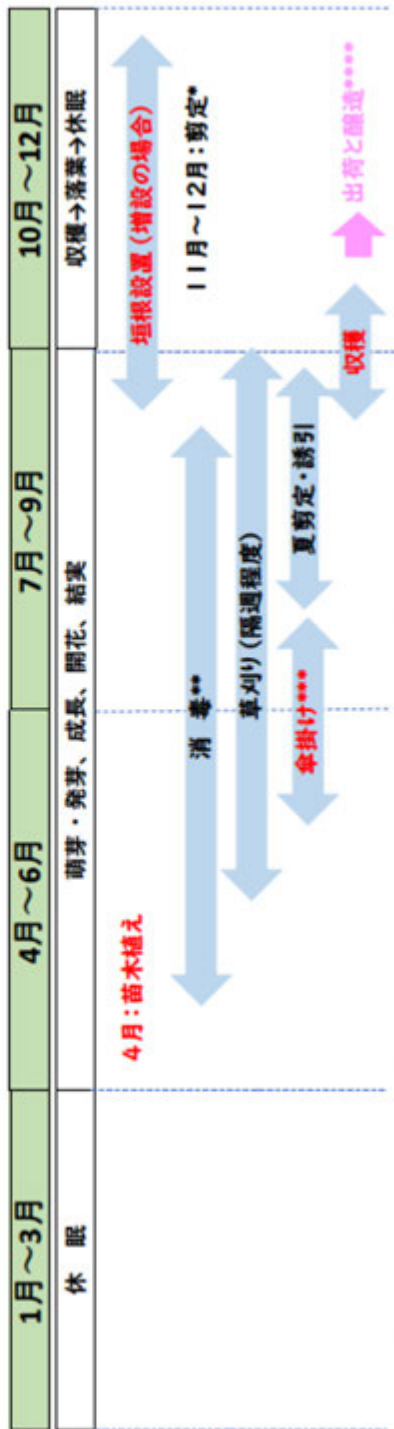
最初の年は花も実も成りません

2年目には僅かに花が咲き実も成りますが収穫は出来ません

3年目に始めて収穫と醸造ができますが、量は少ないです



◆ 年間の主な栽培作業(河口湖園場の場合)：赤字がサークルメンバーにお手伝い頂く主な作業です



\* ブドウは前年に伸びた枝には実を付けません。葉が伸びし葉をつける枝芽を選びます。剪定は必ず葉が完全に落ちてから行います。

\*\* 殺菌と殺虫の薬剤を散布します。6月～8月はほぼ毎週です。

\*\*\* 病気予防のためブドウの房ひとつひとつに雨除けの傘を掛けます。尚、生食用ブドウの場合は袋に房を収納します。

\*\*\*\* 醸造方法(酵母や樽熟成など)と期間は白と赤あるいはブドウの種類によって異なります。特に、赤ワインは樽や瓶で数年間熟成するとボディや香りが高まります。

# 当日の作業テキスト

田澤さん作成

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。

## ブドウ剪定の基礎 (垣根栽培の場合)

### ●剪定とは

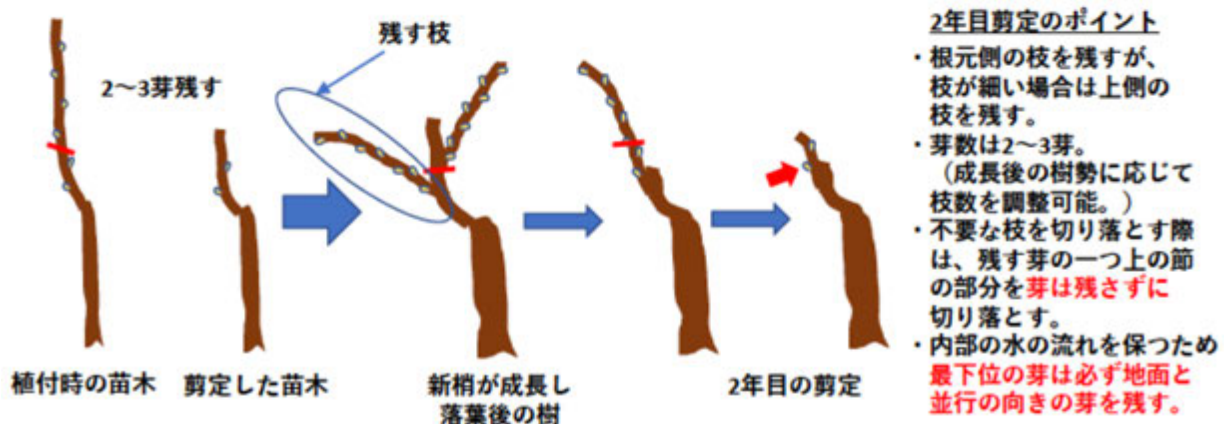
ブドウの剪定は、主に苗木の剪定、秋～冬剪定と夏剪定があります。それぞれ目的や方法は異なりますが、**バランスのとれた樹形の形成と3～4年目以降の収穫を目指す上で、非常に重要な作業です。**仕立て方や剪定方法はブドウ農家やワイナリーによって様々ですが、ここでは私の経験に基づいて記すことにします。

### ✓苗木の剪定

購入した苗木では通常芽の数は6個程ですが、畑に植えた後に根本側の2～3芽を残して上部の枝を切り落とします。芽が発芽し枝が伸びて葉が4～5枚ほど茂った段階で、1～2本の枝を残して余分な枝を摘みます。**理想的には1本の枝を伸ばすのが良いと思いますが、夏場の病害虫の発生で枯れてしまうことも想定し、最低でも2本の枝があった方が良いでしょう。**苗木を植えた1年目の剪定作業はこれだけです。後はひたすら成長を待つだけです。

### ✓2年目の剪定(落葉後の秋～冬の剪定)

苗木から伸びた2本ほどの枝を剪定します。目的は来年樹を太く育てることです。**落葉した枝には10個ほどの芽が付いていますが、何芽を残すかについては様々な方法や考え方があります。太い幹を作ると言う目的では、一芽を残すのが理想的だと思いますが、やはり苗木の時と同じで病害虫の影響を踏まえて二芽程度が良いと思います。**





# 当日の作業テキスト

田澤さん作成

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。

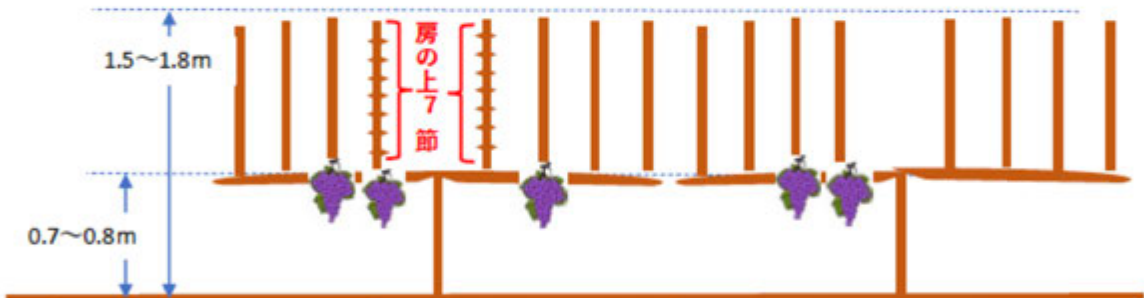
## ●3年目以降の剪定

収穫が可能となる3年目以降の樹では、秋～冬剪定に加えて夏場の剪定が重要となります。

### ✓夏剪定(7月～8月)

梅雨が明け本格的な夏になると枝が急速に伸び始めます。これを放置すると栄養分が実に行かず良いブドウが育ちません。夏剪定では先ずブドウの房が成った枝の強制剪定です。枝の成長度合いにより多少異なりますが、基本は房から上の7節を残して、それ以上の枝と葉を全て切り落とします。枝の高さは地面から150～180cmが適切です。その後も枝は旺盛に伸びようとし、脇芽を出して枝(副枝)が急速に伸び葉が茂って来ます。これも実の生育には障害となるため、2節ほど残して全て切り落とします。夏剪定により風通しが良くなり日差しも適当に当たるようになり、病気発生の予防にもなります。但し、必要以上に葉を減らすと光合成が低下し栄養分が不足しますので、樹勢や葉の茂り方に応じてほどよく調節することも重要です。また、栽培しているブドウの種類により余分な枝・葉の伸び方が大きく異なります。樹勢が強い種類や脇芽が出やすい種類の場合は、頻繁に剪定を行う必要があります。

なお、樹勢の強い品種では、2年目でも新梢が勢いよく伸び、脇芽からは副枝が旺盛に伸びてきますので、葉があまり密集しない程度に夏剪定を行います。



# 当日の作業テキスト

田澤さん作成

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。

## ✓4年目以降の秋～冬剪定

ブドウは今年伸び実を付けた枝（結果枝）には翌年は実を付けません。秋に落葉した枝を切り詰め、翌年に伸ばし実を付けさせる枝（結果母枝）の芽を残す作業です。翌年のブドウの生育と収穫に最も影響しますので、重要かつ慎重な作業です。また、継続的に収穫をする4年目以降の樹の秋～冬剪定では、樹全体の仕立て方も考慮して剪定することが必要となります。ブドウでは棚栽培、垣根栽培に関係なく、長梢剪定と短梢剪定の2種類がありますが、それぞれにメリットとデメリットがありますので、ブドウの品種や作業の手間を考量して仕立てと剪定方法を選ぶこととなります。

垣根栽培では、長梢剪定をギョウ仕立てと言い、短梢剪定をコルドン仕立てと言います。何れにしても、4年目の剪定では、どの仕立てを選ぶかを決める必要があります。但し、数年後に仕立て方を変更することも可能ですので、樹勢や収穫状況などを踏まえて中長期的に考えることもできます。

### 【長梢剪定】

長梢剪定はその年の夏に伸びた結果枝に出来た芽を翌年の結果母枝として実を付けさせます。剪定では毎年新しい枝を吟味して選ぶため経験と作業時間が必要です。その一方で、結果母枝を伸ばす枝が毎年更新されますので、樹へのストレスが少なく安定した収穫が期待できます。

### 【短梢剪定】

短梢剪定では、一度選んだ結果母枝を翌年以降も幹として利用します。剪定では幹から伸びた結果枝の根元の2～3芽（結果母枝となる芽）を残して機械的に結果枝を切り取るだけですので、作業が単純で時間が掛かりません。しかし、結果母枝を伸ばす幹は毎年同じになりますので、年数が経つと実の付きが悪くなる可能性があります。

# 当日の作業テキスト

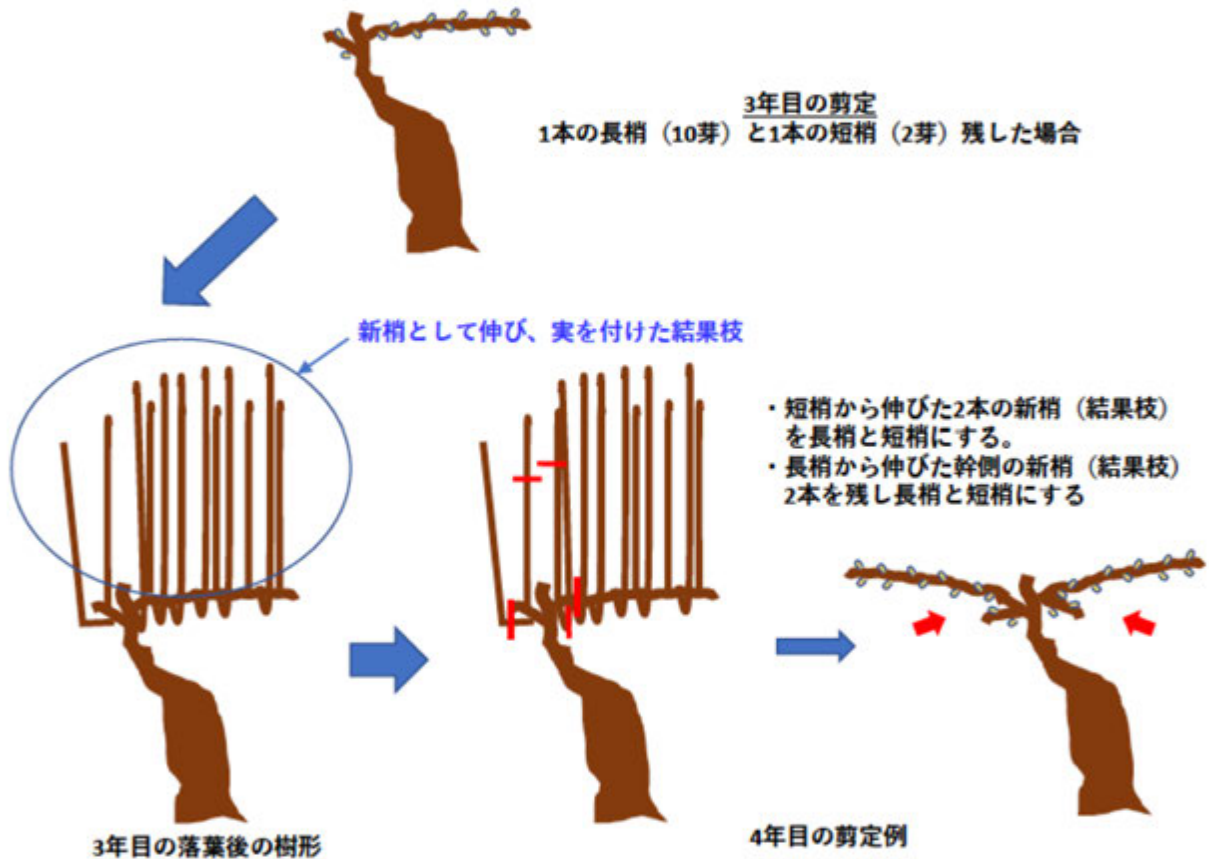
田澤さん作成

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。

## 4年目以降の秋～冬剪定 (垣根栽培の場合)

垣根栽培では、長梢剪定をギョウ仕立てと言ひ、短梢剪定をコルドン仕立てと言ひます。何れにしても、4年目の剪定では、どの仕立てを選ぶかを定める必要があります。但し、数年後に仕立て方を変更することも可能ですので、樹勢や収穫状況などを踏まえて中長期的に考えることもできます。

### 【長梢（ギョウ）仕立ての例】



- 内部の水の流れを保つため最下位の芽は必ず地面と並行の向きの芽を残す。
- 実のなる高さを一定に保つため、短梢は長梢の下側に作るのが原則。

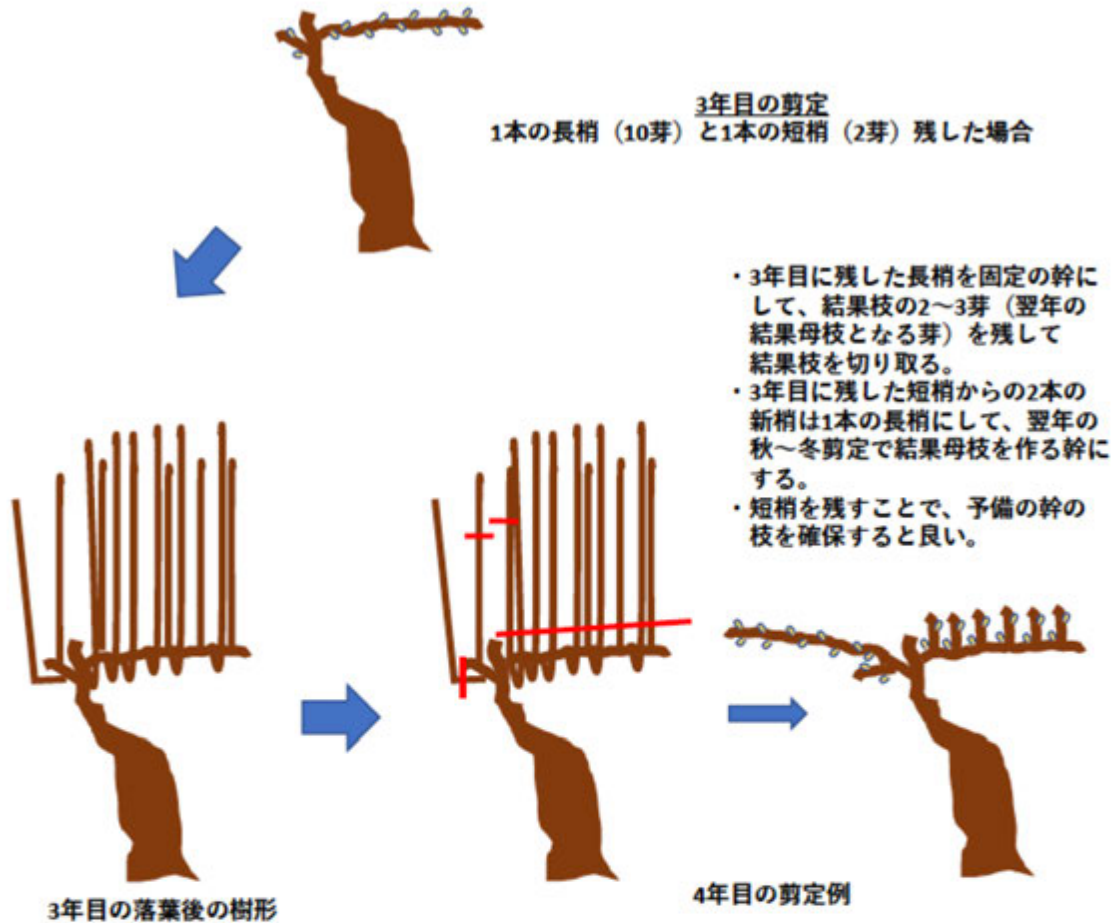
5年目以降は、左右の短梢から伸びた2本の新梢を長梢と短梢に剪定する。

# 当日の作業テキスト

田澤さん作成

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。

## 【短梢（コルドン）仕立ての例】



- ・ 内部の水の流れを保つため最下位の芽は必ず地面と並行の向きの芽を残す。
- ・ 実のなる高さを一定に保つため、短梢は長梢の下側に作るのが原則。

5年目以降は、左右に伸びた幹から結果母枝を伸ばす。予備の短梢は必要に応じて残しておく。

# 当日の作業テキスト

田澤さん作成

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。

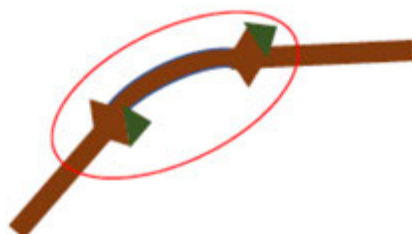
## 剪定の際に重要なブドウの枝の特徴



- ブドウの枝は一定の間隔で節があります。各節には新梢の芽があり、基本的には一つの節から一本の新梢が伸びます。しかし、樹勢が強い種類のブドウなどでは、節々から脇芽ができて副枝が伸びてきます。特に夏は副枝が旺盛になり、実に栄養分が行かなくなりますので、切り詰める必要があります。
- 節間は枝によってかなり異なりますが、樹形を整え効率良く実を付ける上では、5 cm程の間隔の枝が理想的です。剪定の際にはこの節間を参考にして行うと良いです。
- 長梢仕立ての場合は、枝を湾曲させて垣根や棚のワイヤーに固定することになりますが、1 cm程度の太さの枝でも湾曲させるには硬い場合があります。ブドウの枝は丈夫で外皮が破けても生育には問題ありませんが、水分が少ない枝あるいは細い枝では折れる可能性があります。このような枝を湾曲させる際の技として「捻枝」があり、その方法は以下の通りです。参考にして試してみてください。



左右の節を逆向きに振って、湾曲させたい節間の枝を振ります。  
振じると枝はバキンと軽い音がして、その後は枝が曲げやすくなります。  
数か所の節間を捻枝することで、さらに曲げやすくなります。  
なお、芽は冬の寒さや霜にやられないように産毛に覆われていますので、捻枝の際に傷めないように注意が必要です。



# 記録写真「剪定作業」



# 記録写真「剪定作業」と「昼食」



# 記録写真「セミナー」

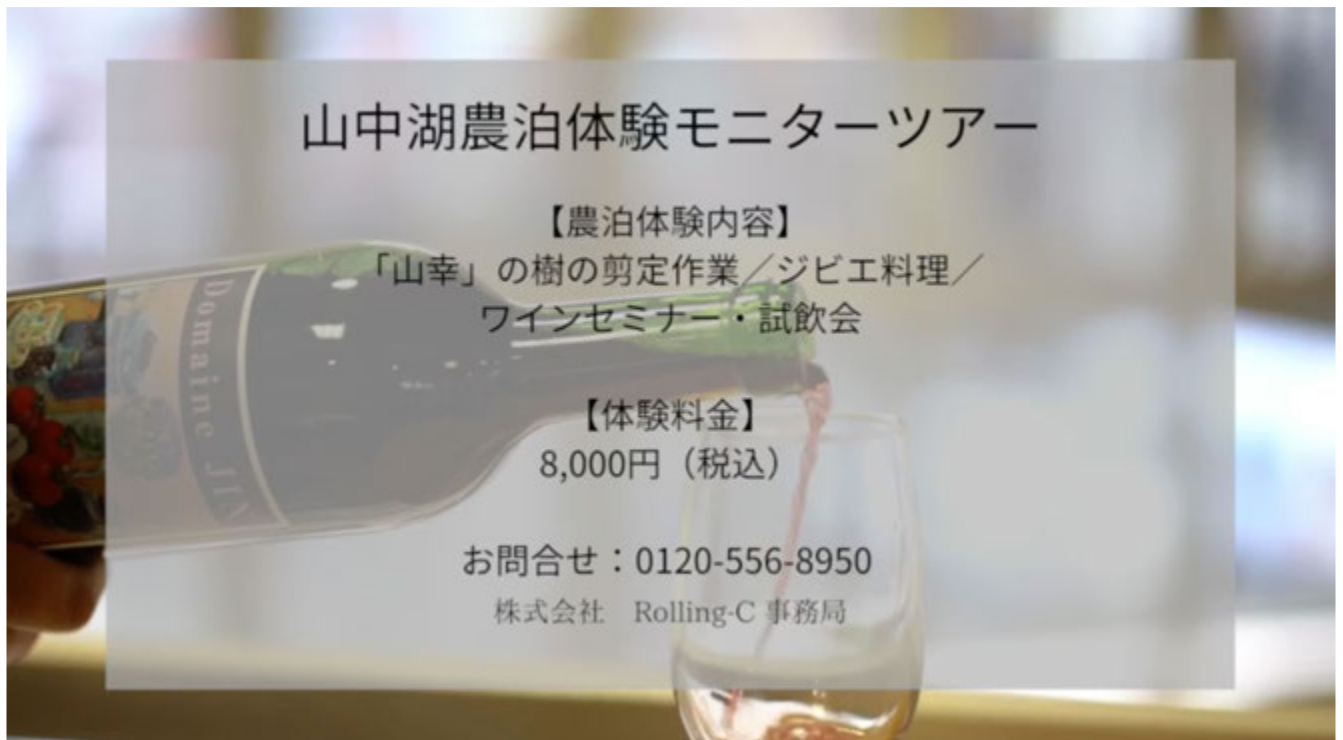












# 記録写真「セミナー」 (山中平野原町屋酒店で実施)

A1片面：セミナーに必要な説明パネル。

## シラー (赤) 2021

山梨県甲州市勝沼町鳥居原平の急斜面耕作放棄地を開墾し始めて11年、2年目によりややく部の発酵が終わり、醸えた甲州種の酒は糖の食害にあたりで、いろいろありましたが、3年目以降に6段ある急斜面の畑の最上段2段に醸えたシラーがようやく育ち、まだ7~8年目の若い木ですが、急斜面の水はけのよい畑からはしっかりと実をつけ始めました。まだ量が少ないので、同じく日林地区の畑に醸えたシラーのぶどうと混醸で発酵し、ワインに仕上げました。量が少なかったため樽熟成は行っていませんが、ボディもしっかりあり、果実味豊で、シラーらしい胡椒のニュアンスも感じられ、今からでも十分楽しめるワインです。ステークやピフシチューなどの料理と合わせてお楽しみください。

【セバーージュ】：鳥居原平シラー42%、日林種シラー:58%



## 甲斐路 & 甲州 (白/パティアン) 2020

甲斐路 & 甲州 (白/パティアン) 2020  
9月中旬に収穫された山梨県甲州市勝沼町原の甲斐路をベースに酸味のしっかりした甲州をブレンド、蒸餾し瓶内二次発酵により微発泡に仕上げました。マスカット系の香りに加え、洋梨、リンゴ、和柑の香り漂う、熟成時亜硫酸無添加のやさしい味わいです。和食全般の肴中酒としてはもちろん、休日の午後のゆったりとした時間のお供にも最適です。2~3日冷蔵庫内で立てて保管し、酵母由来のオリを認めてから静かに注いでお楽しみください。オリを混ぜても問題ありません。

【セバーージュ】：甲斐路 63%、甲州 37%



## 甲州 (白/無ろ過) 2021

甲州 (白/無ろ過) 2021  
10月上旬に収穫された完熟甲州をベースとして勝沼産の甲州種ぶどうだけを使い、発酵時のスリコンタクトと低温熟成により香りを引き出し、無ろ過にて仕上げました。甲州種らしい香りと豊かな酸味が特徴、特にかがり蕎麦や白菜と油揚げの煮物など、薄味の汁味によく合います。無濾過製造のためオリが沈殿する場合がありますが、品質に問題ありません。



## メルロー & タナ (赤/樽熟成) 2020

## メルロー & タナ (赤/樽熟成) 2020

勝沼は岩崎地区の細斜面の自社畑で育成してきたメルローとタナをステンレスタンクで熟成し、アメリカンオークの3年目の樽で約20ヶ月熟成。メルローの果実味にタナのしっとりしたタンニンが加わり、フルボディに仕上がりました。2~3年熟成すればさらさらになるやがてになることが期待されますが、今からでも十分楽しめるワインです。このワインに合う料理：ビーフステーキや肉料理全般、チーズ、うなぎ、サンマ塩焼、連続温度:16℃

【セバーージュ】メルロー:82%、タナ:18%



## シラー (赤) 2021