

【町民向け】ぶどう栽培とワイン入門セミナー開催のお知らせ

「TOTTORI 星乃丘ワイナリー」のオープンに先立ち、町民の皆様を対象とした「ぶどう栽培とワイン入門セミナー」を開催します。今回、メルシャン株式会社より講師をお招きし、ワインの基本から琴浦町の風土が持つ可能性まで、分かりやすくお話しいただきます。「地元のワインに興味がある」という方はもちろん、「将来、ブドウの栽培や収穫の手伝いに関わってみたい」という方の参加も大歓迎です。まずは基本から楽しく学んでみませんか。皆様のお申し込みをお待ちしております。

■ 開催概要

- ・日 時：2026年6月30日(火) 14:00～16:00 (受付開始 13:30)
- ・会 場：琴浦町役場防災会議室 2 階
- ・講 師：大滝 敦史 氏 (メルシャン株式会社 / シニア・ワインメーカー)
- ・参加費：無料
- ・定 員：30 名(要事前申込・先着順)
- ・対 象：町民(ぶどう栽培、ワイン・ワイナリーに興味のある方)

■ セミナー内容(講義形式)

- ・生食用ブドウとワイン醸造用ブドウの違い
- ・基礎から学ぶワインの基本と「日本ワイン」の現在地
- ・「良いワインは良いブドウから」琴浦町での栽培の魅力 など

■ お申し込み方法

下記いずれかの方法で、2026年6月26日(金)までにお申し込みください。
(定員に達し次第、締め切らせていただきます)

申込：役場企画政策課まで、お電話、メールにてお申し出ください。

【お問い合わせ先】

琴浦町役場 企画政策課

電話:0858-52-1708 / メール:kikaku@town.kotoura.tottori.jp

講師プロフィール

大滝 敦史 氏

メルシャン株式会社 経営企画部 / シニア・ワインメーカー

【略歴・資格】

1992年メルシャン株式会社入社。フランス・ボルドーへの駐在を経て、ボルドー大学醸造学部認定DUAD(ワインテイasting適性資格)を取得。ヨーロッパ産ワインの品質管理やドメーヌ探索を担当し、国際コンクールの審査員も務める。その後、シャトー・メルシャン副工場長、生産・SCM本部品質管理部長、技術部長等を歴任。

エノログ(ワイン醸造技術管理士)、シニアソムリエ、技術経営修士(専門職)。日本ワイナリー協会参与、日本ブドウ・ワイン学会会員。

当日プログラム(タイムスケジュール)

時間	プログラム項目	主な内容
14:00~14:30	・生食用ブドウとワイン醸造用ブドウの違い	a. 生食用とワイン用の俯瞰的な違い b. 完成品か原料かという決定的な差 c. 用途専用として発展したブドウ品種 d. 粒の大きさと皮・種の比率 e. 食べやすさと成分供給という対象的な役割
14:30~15:00	・基礎から学ぶワインの基本と「日本ワイン」の現在地	a. ワインってどんなお酒？ b. ワインの味を決める3要素 c. ワインを識別する手掛かり d. 日本のワイン市場動向 e. 持続可能なワインづくり f. 増加する訪日客 g. グローバルの認知向上 h. 生物多様性の推進
15:00~15:10	休憩	
15:10~15:40	・「良いワインは良いブドウから」 琴浦町での栽培の魅力	a. 「はじめにブドウありき」 b. 琴浦町、勝沼、ボルドーとの比較 c. 琴浦町でのワイン原料用ブドウ栽培の展望
15:40~16:00	質疑応答	