

歴史からひも解くワイン探求

～歴史を知って、嗜んで、ワインの奥深さを感じる～

講座内容

ワインは、どんな酒類よりも古くに誕生し、かつ、その造りは非常にシンプルです。B.C. 6000年頃にジョージアで醸造の痕跡が発見されたことから、ジョージアがワイン発祥の地と言われています。日本では、19世紀半ばに、山梨県甲府で二人の人物が本格的にワインを造り始めました。20世紀に入ると、日本ワインぶどうの父と言われる「川上善兵衛」が、新潟で日本の気候・風土に適したワイン用ぶどう交配を始めます。彼は、幕末～明治にかけて、しなやかに生き抜いた勝海舟の言葉に触発されて人生をワインぶどう栽培・醸造に捧げました。時を同じくして19世紀半ば、ヨーロッパの銘醸地に、ワイン産業を根絶しかねるような大きな危機が訪れます。世界と日本のワイン史に思いを馳せながら、講座後半にワインのテイスティングをしていただきます。

期 間	11月8日、12月20日	受講料	すべて受講する場合 7,000円 1回だけ受講する場合 4,000円 ※お申し込みの際、ご希望日をお知らせください。
曜 日	土曜日	定 員	30名 ※最少催行人数 7名
時 間	14:00～15:30	会 場	横浜・関内キャンパス
回 数	全2回	持ち物	筆記用具、お水
教 材	講師が毎回資料を用意します。		
備 考	●この講座は10月31日(金)までに中止の連絡が無ければ開催となります。 ●ワインの試飲を行いますのでお車でのお越しはご遠慮ください。		

講座スケジュール

回数	日 程	内 容
1	11月 8日 (土)	ワインの歴史（世界と日本）① ワインは、いつどのように造られたのか、世界と日本の「ワインの発祥」にフォーカスし、土地に由来する固有のぶどう品種とワインの特徴について時代背景とともに説明をします。 講座の内容にちなんだワイン（世界と日本）をテイスティングします。（白ワイン）
2	12月20日 (土)	ワインの歴史（世界と日本）② ワイン産業は、世界でも日本でも様々な危機を乗り越え拡大してきました。危機をいかにして乗り越えたのか、現在のワイン用ぶどう品種の指標について、史実とともに説明します。 指標にオンリストされているぶどう品種のワイン（世界と日本）をテイスティングします。（赤ワイン）

講師紹介



小林 綾亜子(こばやし あやこ)

J.S.A ワイン検定講師

国内のワイン造りに携わり得ている経験を交え、ワインの魅力を伝えている。一方、大学でのキャリア支援や、企業での研修を通じた人材育成にも取り組んでおり、「人と向き合う」視点から、ワインの世界を多角的に紹介している。

資格：J.S.Aワインエキスパート、国家資格キャリアコンサルタント