

平成28年度 ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム事業 自己点検・評価表

自己評価基準：「4：計画を上回って実施している」、「3：計画を十分に実施している」、「2：計画を十分には実施していない」、「1：計画を実施していない」

総合評価：委員個別評価の総点/委員総数（小数点第2位を四捨五入）

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
<p>1. 事業の目的・概要</p> <p>ワイン産業は我が国の成長分野の一つであり、その6次産業化には国の重要課題である「地域資源で稼ぐ地域社会の実現」を目指す上で大きな期待が寄せられている。また2010年より国産ワインの輸出が開始されたことに伴い、国際競争力を有する質の高いワイン造りが求められている。本プログラムでは、これまで実施してきたワイン人材生涯養成拠点における実績を基に、より重層的で高度な大学院カリキュラムを新たに導入することで、国産ワインの品質の向上、地域ブランド化、さらにはグローバルスタンダード化を中核となり推進できるフロンティアリーダーを養成する。このため、ワイン・ブドウ産業で実績のある社会人を対象とし、最新技術を学ぶ「高品質ワイン製造カリキュラム」に加え、デザイン学やワイナリー経営学等を学ぶ「新ブランド化カリキュラム」、さらにワイン法律学や国際ワイン学等を学び海外研修を行う「国際競争力強化カリキュラム」を実施する。</p>	<p>産業界と連携した「高品質ワイン製造カリキュラム（授業時間数合計 60 時間）」、「新ブランド化カリキュラム（授業時間数合計 28 時間）」及び「国際競争力強化カリキュラム（授業時間数合計 52 時間）」の授業時間数合計 140 時間及び希望者に対する海外研修（1 週間）を実施した。</p>	<p>自己分析結果に基づき、各カリキュラムを実施したことにより、計画を十分に実施していると判断できる。</p>	3	3	3	3	3	3
<p>2. 実施体制</p> <p>(1) 本プログラム全体を統括し意思決定を行う組織であるプログラム推進会議を山梨県や関連機関の連携により設置し、会議を年2回程度開催する。</p>	<p>下記の開催により、本プログラム遂行の意思決定を行った。 第1回：受講辞退、ワイン科学士関係規定の審議・了承 第2回：平成29年度募集要項、カリキュラム編成の審議・了承 第3回：受講者の修了判定を含む平成28年度事業及び平成29年度受講者の受入れを含む事業運営について審議予定</p>	<p>自己分析結果に基づき、プログラム遂行の意思決定を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。</p>	3	3	3	3	3	3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
<p>(2) 本プログラム遂行に対して具体的な企画立案を担う組織であるプログラム開発委員会を本学教員や山梨県及び関連機関の連携により設置し、会議を年2回程度開催する。</p>	<p>下記の開催により、本プログラムの具体的な企画立案を行った。  第1回：受講辞退、ワイン科学士関係規定の審議・了承  第2回：平成28年度事業の実施状況報告、平成29年度募集要項及び受講者の募集、カリキュラム編成の審議・了承  第3回：受講者の修了判定を含む平成28年度事業及び平成29年度受講者の受入れを含む事業運営について審議・了承</p>	<p>自己分析結果に基づき、プログラムの具体的な企画立案を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。</p>	3	3	3	3	3	3
<p>3. 習得すべき能力・教育内容  2006年よりワイン人材生涯養成拠点としてワイン科学に関する教育を実践してきた。このため、教育法に関しては多くの技術的蓄積がある。ワインには含まれる成分も多く、反応などを理解するためには物理・化学・生物に関する高度の知見が必要であり、教授する内容は修士以上である。本プログラムでは、国際化したワイン産業界の現状に合ったカリキュラムを実施する。  ①高品質ワイン製造カリキュラム  ②新ブランド化カリキュラム  ③国際競争力強化カリキュラム</p>	<p>①高品質ワイン製造カリキュラム  世界に通用する高品質ワインに必要な理論を学び、理論的にワインを作る能力の習得に努めた。  ②新ブランド化カリキュラム  所属するワイナリーに新領域を開拓し、それを維持する能力の習得に努めた。  ③国際競争力強化カリキュラム  グローバル基準の評価法、国際競争力等の習得に努めた。  また、プログラム終了後のアンケート結果により、習得すべき能力・教育内容とも、良い評価を得ることができた。【別添資料1：平成28年度終了者アンケート集計結果参照】</p>	<p>自己分析結果に基づき、習得すべき能力・教育内容についてそれぞれの能力を習得させることができたこと、終了者アンケートの結果により、計画を十分に実施していると判断できる。</p>	3	3	3	4	3	3.3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
<p>4. 授業期間・総授業時間</p> <p>2月に受講生を募集し、授業は5月～8月上旬、10月下旬～1月の間で実施する。また、希望者には2～3月に1週間程度の海外研修を実施する。なお、8月(中旬)～10月(中旬)は、ワインの生産時期であり、授業は行わない。</p> <p>また、学校教育法に基づく履修証明プログラムとして、総授業時間数140時間の授業を実施する。</p>	<p>ワインの製造時期である8月(中旬)～10月(中旬)は授業を行わず、5月～8月上旬に前期、10月下旬から1月に後期の授業を行った。なお、基本的に講義は平日の16時30分から夜間にかけて実施し、実習は土曜日に実験室等を使用して行った。また、履修証明プログラムとして140時間の授業を実施した。</p> <p>【別添資料2：平成28年度授業日程表参照】</p>	<p>自己分析結果に基づき、授業期間・総授業時間について予定どおり授業を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。</p>	3	3	3	3	3	3
<p>5. 外国人講師による講演会の実施</p> <p>官能検査は品質評価において大変重要であることから、国際化に対応した海外での評価方法を学ぶ必要がある。そこで、ボルドー大学で官能検査を教授している教員を招聘し、これを学ぶ。授業は講義だけでなく、実習を並行して組み込み、技術を体得できるようにする。官能検査は体得することが重要であるので、定期的に評価実習を繰り返し、技術を体得させる。</p>	<p>平成28年7月19日及び20日に、ボルドー大学のジル・ド・ルベル教授を招へいし、ワインの香気成分並びにボルドー地区の特徴及びワインについての講義を実施したことにより、国際化に対応した海外での官能検査に係る技術を体得させることができた。</p>	<p>自己分析結果に基づき、外国人講師を招聘し、講義を実施し、官能検査に係る技術について体得させることができたことにより、計画を十分に実施していると判断できる。</p>	3	3	3	3	3	3
<p>6. 海外研修(希望者)</p> <p>海外のワイン産業の実情を知り、グローバルな視点で「日本ワイン」を俯瞰する能力を獲得するためには、「海外研修」は効果が高い取り組みと考えられる。これらの授業を通して、国際競争力を習得させる。</p>	<p>希望者2名に対する海外研修を、以下のとおり実施し、国際競争力強化カリキュラムの一環として、南オーストラリアの最新のワイン産業の実態を把握し、国際化を目指す日本のワイナリーに応用可能な技術の習得に努めた。</p> <p>○ 研修期間：平成29年2月26日～3月5日</p> <p>○ 研修機関</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ Wine Australia</li> <li>・ アデレード大学</li> <li>・ オーストラリアワイン研究所</li> <li>・ ワイナリー14社</li> </ul> <p>【別添資料3：平成28年度アデレード研修報告参照】</p>	<p>自己分析結果に基づき、海外研修において国際化を目指す技術について習得させることができたことにより、計画を十分に実施していると判断できる。</p>	3	2	3	3	3	2.8

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己 評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合 評価
7. 授業評価案アンケート 受講者に対する授業評価アンケートを1月に実施する。	受講者に対して授業評価アンケートを実施し、当該結果の集計及び分析を行うとともに、3月2日開催（平成29年度）の第3回（第1回）プログラム開発委員会で当該結果の検討を行い、今後の授業に生かしていくこととしている。 【別添資料4：平成28年度授業評価アンケート集計結果参照】	自己分析結果に基づき、授業評価アンケートを実施し、検討することとしていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
8. 受講生の募集 平成29年度受講生の募集を2月に実施する。	平成28年度第2回プログラム開発委員会及び平成28年度第2回プログラム推進会議において審議・了承を得た募集要項に基づき、平成29年度受講生の募集を2月に実施した。 なお、平成28年度第3回プログラム開発委員会において、山梨県ワイン酒造組合から推薦のあった7名及び本学に出願のあった3名について平成29年度受講者とするのが了承されたので、3月11日開催の平成28年度第3回プログラム推進会議において、審議・決定することとしている	自己分析結果に基づき、受講生の募集を行い、審議・了承することとなっていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
9. 受講生の修了・有効性の検証 全ての授業に2/3以上出席したうえ、レポートの成績が60点以上を取得することを修了要件とし、「履修証明書」を修了者に交付する。 なお、都合により出席できない授業があった場合には、次年度以降の受講を可能とし、要件を満たしたと判定された場合には、修了とする。 また、本プログラム修了生に、本学が実施する「ワイン科学士資格認定制度」による認定試験を受験させ、プログラム修了生の質の保証とともに、プログラムの有効性検証及び改善の機会とする。	平成28年度第3回プログラム開発委員会において、平成28年度受講者4名について、左記の成績評価方法・基準及び修了要件に基づき、修了判定を行った結果、全員の修了が承認されたので、3月11日開催の平成28年度第3回プログラム推進会議において、審議・決定することとしている。 なお、修了者にはワイン科学士資格認定認定試験の受験資格を付与し、受験させることにより、プログラム修了者の質の保証とともに、プログラムの有効性検証及び改善の機会とするとしている。	自己分析結果に基づき、受講生の修了判定を行い、審議・了承することとなっていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合評価
10. ワインセミナー 山梨大学、山梨県、山梨県ワイン酒造組合による合同ワインセミナーを発展的に継続実施する。	平成 28 年 10 月 22 日に本学、山梨県、山梨県ワイン酒造組合による合同ワインセミナーを東京で開催し、約 100 名の参加者があった。	自己評価結果に基づき、合同ワインセミナーを開催したことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
11. 合同成果発表フォーラムの開催 本事業の目的を紹介し、成果発表を通して、学び直しへの取り組みの普及及び情報提供を行う、「高度人材養成のための社会人学び直し大学院プログラム」14 大学合同成果発表フォーラムを開催する。	平成 28 年 12 月 16 日に左記フォーラムを東京で開催し、各大学の成果発表を通して、各大学の学び直しへの取り組みを普及させるとともに、大学別に個別の情報提供を行った。	自己分析結果に基づき、合同成果発表フォーラムを開催し、取り組みの普及・情報の提供を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
12. 評価体制 本プログラムは「プログラム開発委員会」で具体的な事業の企画立案を行い、プログラム推進会議の承認を得て実施する。事業の進捗状況・達成度は学内者・学外者各 2 名による「プログラム事業評価委員会」で評価を行い、不十分な点があれば改善を促していく。	3 月 11 日開催の第 2 回プログラム事業評価委員会において、に平成 28 度の実施事業に対する自己評価を行うこととしている。	自己分析結果に基づき、プログラム事業評価委員会の評価を行うことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
13. 継続性 本学では、これまで実施してきた「ワイン人材生涯養成拠点事業」において、当該事業継続のため、県や関連企業等から多大なる協力を得て安定した事業を展開してきた実績がある。 また、本プログラムは、平成 27 年 12 月 18 日付けで文部科学大臣の認定を受け、平成 28 年 4 月から「職業実践力育成プログラム」(BP) と称することとなった。 ついでには、山梨県やワイン酒造組合等の関連する企業等から外部資金の提供を受けるなど、学内経費と合わせて人件費等を確保し、本事業終了後も「職業実践力育成プログラム」(BP) 認定課程として、本プログラムを継続していく。	平成 29 年度以降も、「職業実践力育成プログラム」(BP) 認定課程として、本プログラムを継続していくため、学内予算確保のための予算要求を行い、要求どおり内定を得た。	自己評価結果に基づき、学内予算の要求を行い、要求どおりの内定を得たことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	4	3	3.3

平成 28 年度ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム終了者アンケート集計結果  
(受講者 4 名中 3 名から回答有)

問 1 カリキュラム、指導内容等は、ご自身の期待したものとして満足できたと思いますか。

- ① 大いに思う . . . . . 1人
- ② 思う . . . . . 2人
- ③ どちらとも言えない . . . . . 0人
- ④ あまり思わない . . . . . 0人
- ⑤ 全く思わない . . . . . 0人

問 2 身につけることのできる能力として、世界的に通用する高品質ワインの製造、ワインのブランド化及び評価法等に関する知識・技術がありますが講義を修了して、これらが身についたと思いますか。

- ① 大いに思う . . . . . 1人
- ② 思う . . . . . 2人
- ③ どちらとも言えない . . . . . 0人
- ④ あまり思わない . . . . . 0人
- ⑤ 全く思わない . . . . . 0人

問 3 今回のプログラムを受講して、ご自身の能力がレベルアップしたと思いますか。

- ① 大いに思う . . . . . 1人
- ② 思う . . . . . 2人
- ③ どちらとも言えない . . . . . 0人
- ④ あまり思わない . . . . . 0人
- ⑤ 全く思わない . . . . . 0人

問 4 今後に向けて、受講したことをどのように活用していくことを考えられておりますか。

- ・実業務や、他のワイナリーとのワイン造りについてのディスカッション等で活用したい。様々な角度からの講義を受けたことにより、普段業務で扱わないような知識に触れられ、視野が広がったと感じる。
- ・醸造や栽培の知識については、まず現場作業へ落とし込み、さらに職場への情報発信源となれるようにしたい。また、今回の講義を通して企業経営のためにはワイン造りの知識だけでは足りないと感じたので、さらに勉強したい。
- ・国産ワインの将来像をイメージすることで、今後取り組むべき課題が理解できた。海外ワインに取り込まれないように、国産ブランドを強化し、シェア拡大に努めたい。その為に、原料、製造技術の向上に取り組み、顧客の期待に沿える基盤作りを考えています。

問 5 今回のプログラムについてご意見がありましたら記入してください。

- ・栽培から醸造、法律、ワイナリー経営と様々な視点でワイン造りについて考えることができ、自分の力とすることができた。もう一度受講できるなら、通年で栽培実習があったら良いと思う。
- ・ブドウ栽培の基礎が足りないことを痛感した。剪定作業から収穫までの流れが体験できるプログラムを考えてほしい。



# 平成28年度 ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム 日程表

\* 敬称略

\* ( )内の数字および1マス=時間数

醸造	栽培	評価学	官能	ブランド	経営	実習
15	15	15	20	15	20	40

	水/16:30～(2or3)	木/16:30～(2or3)	金/16:30～(2or3)	土/9:00～or10:00～(5or6)
10月	<b>26</b>	<b>27</b> 16:30～19:30 樋口 樋口 樋口	<b>28</b> 16:30～18:30 樋口 樋口	<b>29</b> 9:00～12:00 13:00～15:00 後藤 後藤 後藤 後藤 後藤
11月	<b>2</b> 16:30～19:30 松本 松本 松本	<b>3</b>	<b>4</b> 16:30～19:30 鈴木 鈴木 鈴木	<b>5</b> 9:00～11:00 11:00～14:00 鈴木 鈴木 鈴木 鈴木
	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b> 16:30～19:30 斉藤 斉藤 斉藤	<b>12</b> 9:00～14:00 14:00～16:00 山下 山下 山下 山下 山下 山下
	<b>16</b>	<b>17</b> 16:30～18:30 渡辺 渡辺	<b>18</b> 16:30～18:30 渡辺 渡辺	<b>19</b>
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26(ASEV)</b>
12月	<b>30</b>	<b>1</b> 16:30～19:30 池川 池川 池川	<b>2</b> 16:30～18:30 恩田 恩田	<b>3</b>
	<b>5(月)</b> 16:30～19:30 蛸原 蛸原 蛸原	<b>8</b> 16:30～19:30 林 林 林	<b>9</b> 16:30～18:30 大澤 大澤	<b>10</b>
	<b>14</b>	<b>15</b> 16:30～18:30 上野 上野	<b>16</b> 16:30～18:30 小林 小林	<b>17</b> 9:00～12:00 13:00～15:00 小田 小田 小田 小田 小田
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b> 10:00～12:00 13:00～16:00 村上 村上 村上 村上 村上
1月	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b> 9:00～12:00 13:00～17:00 評価Ⅱ実習
	<b>11</b> 16:30～19:30 評価Ⅱ実習	<b>12</b> 16:30～19:30 評価Ⅱ実習	<b>13</b> 16:30～18:30 評価Ⅱ実習	<b>14(センター入試)</b>
	<b>18</b>	<b>19</b> 16:30～18:30 竹之内 竹之内	<b>20</b>	<b>21</b>
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>



平成 28 年度ワインフロンティアリーダー養成プログラムアデレード研修報告

旅行期間 2017 年 2 月 26 日（日）～3 月 5 日（日）

航空会社 全日空、ヴァージンオーストラリア航空

ホテル **Country Comfort Adelaide**

参加者 平井裕貴、山本秀城(2 名) 引率：高橋千秋（山梨大学客員准教授）

研修機関：Wine Australia

University of Adelaide

Australia Wine Research Institute (AWRI)

Winery 14 社

【研修目的】

ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムにおいて、国際競争力強化カリキュラムの一環としてオーストラリア政府組織や大学、研究所の視察と意見交換を行い、オーストラリアワインの最近のマーケット情報やワイン法、最新の研究内容について学習するほか、南オーストラリアの最新のワイン産業の実態を把握し、国際化を目指す日本のワイナリーに応用可能な技術の習得に努めることを目的とした。

旅程

- 1 日目 2 月 26 日（日） NH879 羽田 22：10 発—シドニー—27 日 9：45 着
- 2 日目 2 月 27 日（月） VA416 シドニー—12：40 発—アデレード 14：20 着  
着後 Wine Australia へ
- 3 日目 2 月 28 日（火） University of Adelaide、Australia Wine Research Institute  
訪問  
Ochota Barrels、Penholds Magrill Estate 見学
- 4 日目 3 月 1 日（水） Yalumba Winery、Torbreck、Jacob's Creek、Chateau Yaldara  
見学
- 5 日目 3 月 2 日（木） Shaw and Smith Winery、Henschke Wines、Gibson Wines、  
Seppeltsfield 見学
- 6 日目 3 月 3 日（金） Noon Winery、Shottesbrooke Winery、d'Arenberg、Kay  
Brothers、Coriole Winery 見学
- 7 日目 3 月 4 日（土） VA427 アデレード 15：00 発—シドニー—17：25 着  
NH880 シドニー—21：30 発
- 8 日目 3 月 5 日（日） 5：05 羽田着 着後解散

## 【研修内容】

### 1. Wine Australia

ワインオーストラリアはオーストラリア連邦政府により1981年に設立されたオーストラリアワインの戦略的マーケティングや法令を管轄している行政機関。

今回の訪問では、オーストラリアワインの法令について、また研究費用の話、最新の研究内容についてレクチャーがあり、活発な情報交換ができた。

### 2. University of Adelaide

アデレード大学は、1874年に創設された南オーストラリア州アデレードの大学。歴史が古く、ヘルスサイエンスやエンジニアリング、サイエンスの分野は国際的評価が高く、その他にもワイン研究所や、美食学などの特異なプログラムもある。今回は、ワイナリーや圃場の見学および微生物学の研究室訪問、また大学醸造ワインのテイスティングも行った。ちょうど2017年Vinrtageが始まったばかりでアデレード大学の学生4人一組で行うワイン醸造の仕込みを見学出来た。

### 3. AWRI (オーストラリアワイン研究所)

AWRIは、ワインオーストラリアなどからの助成金を基にブドウやワインについての研究を行ったり、輸出用のワインの品質検査等を行う機関。

早坂先生の案内で、研究所内部の見学やそれぞれの研究を担当する教授から最近の研究の動向についての説明を受け意見交換ができた。

### 4. ワイナリー見学

今年度はアデレードヒルズ・マクラレーンバイル・バロッサバレーの3地域あわせて14の大小のワイナリーを見学した。ほとんどのワイナリーで栽培家や醸造家による説明を聞くことができ、最新の栽培方法や醸造方法などの情報収集ができた。

## 【総括】

Wine Australiaの多大なご協力により、収穫の忙しい時期であるにもかかわらず、ワイナリー内の見学や試飲、関係者との交流などの機会を得ることができ、また、各関係機関の方との意見交換では、最新の情報の収集と踏み込んだ議論ができた。このことは、国際化に向けた本カリキュラムの趣旨に沿った非常に良い学習の機会となった。本年は夏に降雨があり、通常より4週間収穫が遅れていると説明されたが、その分、圃場にブドウがなっている様子や仕込み準備をしているワイナリーの様子、仕込み始めたばかりの醪の状態を見ることができ、とても良い研修になった。



平成28年度ワインフロンティアリーダー養成プログラム授業評価アンケート集計結果  
(受講者4名中3名から回答有)

ワイン醸造学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
柳田	0	0	2	1	0	0	3	0
岸本	0	0	2	1	0	0	3	0
乙黒	0	0	2	1	0	0	2	1
松本	0	0	3	0	0	1	2	0

意見  
醸造の基本から微生物サニテーションまで勉強になった。  
どの講義も醸造について勉強になった。  
松本先生の講義が長くてもよい。  
各先生の専門分野が発揮されていて興味深い内容だったので今後も継続を希望する。

ワイン品質管理学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
久本	0	0	3	0	0	0	3	0
奥田	0	0	3	0	0	0	3	0
斉藤	0	1	2	0	0	0	3	0
後藤	0	0	2	1	0	0	3	0

意見  
勉強になった。  
仕事に活かせる内容が多かったので実践で応用したい。  
先生たちの研究内容が興味深かったので今後も同様な講義を希望する。

ワイン評価学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
佐藤	0	0	2	1	0	0	3	0
ルベル	0	0	1	2	0	0	2	1

意見  
専門性が高く興味深い。  
ルベル先生の香りの実習はとても参考になった。  
香りの実習をもう少し長くしてほしい。テイスティングの時間を長くしてほしい。

日本ワイン学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
後藤	0	0	2	1	0	0	3	0
恩田	0	0	3	0	0	0	3	0
上野	0	0	3	0	0	0	2	1
小林	0	0	3	0	0	0	3	0
小田	0	0	3	0	0	0	2	1

意見  
甲州の香りの講義が勉強になった。  
日本ワインに取って重要な甲州ブドウについて歴史から醸造栽培まで広く学ぶことができた。  
栽培や醸造方法の違いによる甲州ワインのテイスティングなどの講義があるとよい。

ワイナリー経営学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
小田	0	0	3	0	0	0	2	1
村上	0	0	2	1	0	0	3	0

意見  
村上先生の講義資料がほしい。  
村上先生の課題の本が面白かった。  
ワインを造るだけでなくワイナリーをどのように維持していくかを考えなければならないと認識した。このような講義を今後も継続してほしい。

国際ワイン学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
渡辺	0	0	2	1	0	1	2	0
竹ノ内	0	0	3	0	0	1	2	0

意見  
日本ワインの将来についての講義を希望する。  
日本ワインもこれから先はよりグローバルになると思うのでこのような内容の講義が増えていけばよい。  
普段仕事をしている時には触れることのない生物多様性や日本ワインの国際化について知れてよかった。

デザイン学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
樋口	0	0	2	0	1	0	2	1

意見  
デザイン学ブランド学の知識がなかったので難しく感じた。  
ラベルデザインに関して具体的な講義があってもよかった。  
ラベルデザインに関してもう少し知りたい。  
ワイナリー経営においてブランド作りは重要なことであるため具体例なども話してほしい。

ソムリエ学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
谷	0	0	3	0	0	1	2	0
森	0	0	3	0	0	1	2	0

意見  
テイastingに関してためになった。  
ソムリエの方の知識の豊富さやワインへの情熱を感じ、造りても負けてはられないと思った。  
同じワインを扱う仕事ですが新鮮で興味深いことが多かったので今後も同様の講義を希望する。

ワイン法律学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
蛸原	0	0	2	1	0	0	3	0
林	0	0	3	0	0	0	2	1
大澤	0	0	3	0	0	0	2	1

意見  
法律は大事なので時間を増やしてほしい。  
表示について勉強になった。醸造方法の流れに沿って酒税法を説明してもらいたい。  
今後日本のワインに関する法律も変わっていくので細心の講義をお願いしたい。  
世界と比較して日本はまだまだ発展途上であると思った。

ブドウ栽培学	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
池川	0	0	0	3	0	1	2	0
鈴木	0	0	2	1	0	0	3	0
山下	0	1	2	0	0	0	2	1
渡辺	0	0	3	0	0	0	3	0

意見  
仕事では醸造がメインなので栽培の重要性を再確認でき、栽培もやりたいと思った。  
実習が少ない。  
剪定から収穫までのポイント実習を希望。栽培の講義の時間を長くしてほしい。  
垣根栽培での受精の弱め方を教えてほしい。  
フィールドワークが多ければよいと思う。

ワイナリー演習	講義の内容					講義の長さ		
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい	少ない	ちょうどよい	多い
高橋	0	0	3	0	0	0	2	1

意見  
畑の見学を希望。  
他のワイナリーの設備や造りに対する考えを知ることができる。  
受講生が勤務するワイナリーへの見学はよいことだと思う。