

カリキュラム区分	高品質ワイン製造	新ブランド化	国際競争力強化
授業科目名	ワイン法律学		
担当教員名	蛭原 健介 (明治学院大学教授)      林 淳司 (甲府税務署) 大澤 かおり (山梨県福祉保健部)		
開講学期	前期・後期の別	授業時間数	8時間
授業の目的	日本では、ワインは基本的には酒税法や食品衛生法に則って構成されるが、海外には様々なワイン法がある。材料ブドウ、添加物、容器、ラベル標記など、多くの項目において、日本の法規は役に立たない。本講義は日本及び海外の法規を学習することを目的としている		
授業の概要	ワイナリー経営に必要な、ブドウ栽培からワイン醸造、ワイン販売までの現行の法規制と、将来の法律制定に向けた日本の取り組みを学ぶ。		
授業の到達目標	現行の酒税法の習得と、ワイン法の制定に向けての国内外における問題点、取り組み、国外のワイン法などを学ぶ。食品衛生法を中心にワイン製造にあたり必要な食品衛生管理、施設基準、HACCPによる衛生管理を習得する。		
授業の方法	数名の教員によるオムニバス形式		
講義内容	第1回：ワイン法の理解1 第2回：ワイン法の理解2 第3回：ワイン法の理解3 第4回：酒税法を理解する1 (林・実務家1時間) 第5回：酒税法を理解する2 (林・実務家1時間) 第6回：酒税法の実際 (大澤・実務家1時間) 第7回：食品衛生法関連法規 (大澤・実務家1時間) 第8回：HACCPによる衛生管理 (大澤・実務家1時間)		
成績評価の方法評価基準	発表内容 (30%)：テーマを決めて発表会を行い、基礎理論を理解しているか、事例解析を有効に活用しているかで評価する。 小テスト/レポート (70%)：基本的法規の理解度を評価する。		
教科書	各教員が都度、用意する。		
参考図書	各教員が都度、用意する。		
その他	[必要知識・準備] 酒税法、食品衛生法等の基本的法規の予習。		