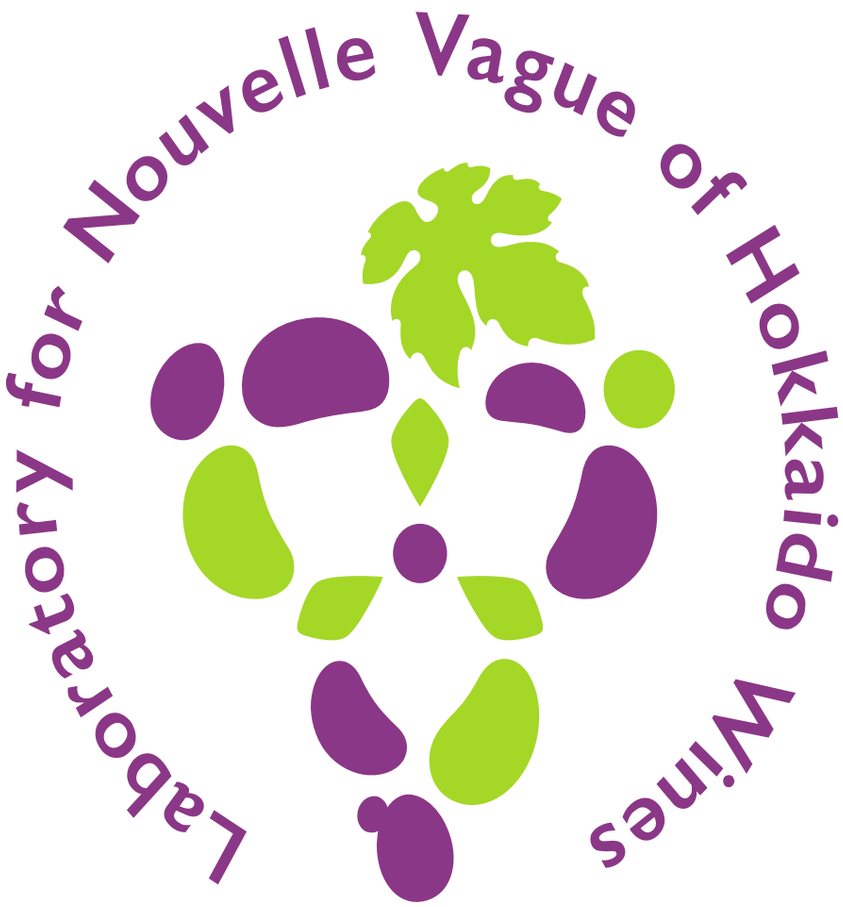
令和3年11月18日
第7回　北海道大学　定例記者会見　資料１

北海道ワインの
ヌーヴェルヴァーグ研究室



北海道大学大学院農学研究院
応用分子微生物学研究室
北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室（兼任）
教授　曾根輝雄

自己紹介，私とワインの関わり

年	私の出来事	ワインとの関わり
1969	静岡県藤枝市に生まれる	酒販店を経営する両親の次男として
1978		実家にワインセラーが完成
1988	北海道大学入学	１年の夏休みに地理学のレポートのためワイン関係の書籍を読み，ワインに興味を持つ
1990	農学部農芸化学科へ	兄がメルシャンに就職
1991	応用菌学研究室へ	ワイン研究をしたいと申し出るがかなわず、イネいもち病菌の研究を始める（ワインは封印）
1992	農芸化学科卒業	
1994	大学院修士課程を修了	兄，まるきブドウ酒へ転職
1997	博士，ポスドクとしてカナダへ	
1998	北大にもどりポスドク	
2001	北大農学部　助手	兄，実家に戻り家業を継ぐ
2007	同准教授	
2015		UCDavis, ワイン塾との出会い（封印解ける）
2016	応用分子微生物学研究室　教授	ワイン微生物の研究開始・ワインアカデミー
2017	国際食資源学院開学	Roger Boulton 来学，ワイン生産学講義開始
2018	GI北海道管理委員会副委員長	
2021	北大にワイン寄附講座開設 (4/1)	

北海道は日本を代表するワイン産地に「なりつつある」

- 北海道におけるワイン醸造の歴史は，1876年（＝札幌農学校の開校と同年），開拓使葡萄酒醸造所に始まる

- 現在の北海道におけるワイン造りの基礎は，池田町（十勝ワイン），富良野市（富良野ワイン），北海道ワイン（小樽市）などが1960-70年代に築いた．2000年以降，ワイナリーの数は急増し，特に直近の10年間で３倍の勢いで増加し，現在50ワイナリー

- 2018年には山梨に次いで2番目のワインの地理的表示（ＧＩ）が認められた
- 2020年には池田町育種「山幸」がOIVに登録

真のワイン産地になるためには

北海道大学のこれまでのワイン教育研究への取り組み
（主として大学院農学研究院が担当）

- 道庁経済部と連携した「ワイン塾（2015）」「北海道ワインアカデミー（2016～）」，「ワイン産地北海道連携促進事業（2019～）」への参画
- 大学院国際食資源学院（2017～）におけるカリフォルニア大学デービス校と連携したワイン教育研究
- COIプロジェクト「食と健康の達人」におけるワイン研究（2016～）

世界の真の銘醸地には，大学との強固な連携がある！

裾野の広い北海道のワイン産業の発展のため，
幅広い学問分野が共同してワイン教育研究を推進する拠点が不可欠

ワイン産業の課題を分野横断的に解決して，持続可能にするためには，総合大学の力が必要

環境 → ブドウ栽培 → 醸造 → 消費者

環境	ブドウ栽培	醸造	消費者
土壌排水不良 C, N循環 気候変動 栽培の環境負荷	苗不足 凍害 病虫害 除草等の手間	不安定な醸造 煩雑な分析 CO_2排出 醸造残渣の廃棄	コロナ禍での消費の低迷 GI北海道の普及低迷 コロナ禍でのツーリズム 複雑なサプライチェーン 輸出へのハードル

後継者・人手不足，研究者不足，不安定なワイナリー経営，地域経済の低迷，ワイナリー間の結束不足

ワイン産業の課題解決には，学問分野を超越した研究開発が必要

↓

農学　工学　文学　経済学　教育学
環境科学　メディア・コミュニケーション　医学

北海道大学の多様な研究分野をまとめるHub機能

民間企業における研究・実装化　　行政による施策・誘導

↓

真に持続可能なワイン産業

北海道大学大学院農学研究院融合研究分野

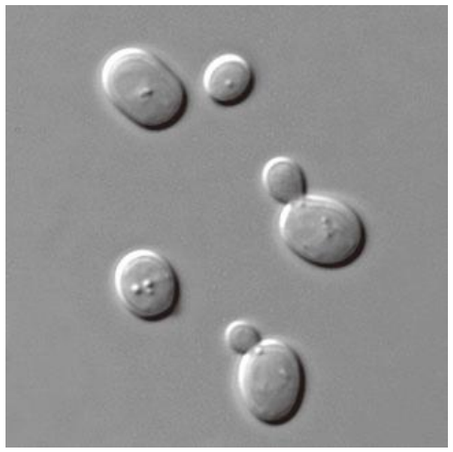
北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室

Laboratory for Nouvelle Vague of Hokkaido Wines

北海道発の新たなワイン研究拠点の設立を目指して

ブドウ

エンレイソウ



酵母

Shiori Graphic

ご寄附を頂いた皆様（敬称略）

株式会社　ニトリホールディングス

生活協同組合　コープさっぽろ

北海道ワイン　株式会社

株式会社　Niki Hills ヴィレッジ

キャメルファームワイナリー

株式会社　アミノアップ

日本清酒（余市ワイン）

道産ワイン懇談会

田辺由美先生

３年間の寄付金総額 6000万円以上

研究室の体制

- 教授　曾根輝雄（農学研究院応用分子微生物学研究室と兼任）
- 特任准教授　佐藤朋之（専任）

- 招へい教員（敬称略）
  - 客員教授　奥田　徹（山梨大学）
  - 客員教授　田辺由美（(株)ワインアンドワインカルチャー代表取締役社長）
  - 客員教授　（農学院）　根本　学（農研機構　北海道農業研究センター）
  - 客員准教授　橋渡　携（道総研　食品加工研究センター）
  - 客員准教授　池永充伸（道総研　中央農業試験場）

- 研究室事務スタッフ　今村美生

寄附講座の使命：教育

- 「北海道ワインアカデミー」の充実

- 北大学生向け授業の開講
  - 大学院共通講義「北海道サステイナブルワイン学」（全学院生対象, 2021～）
  - 国際食資源学院講義「ワイン生産学」

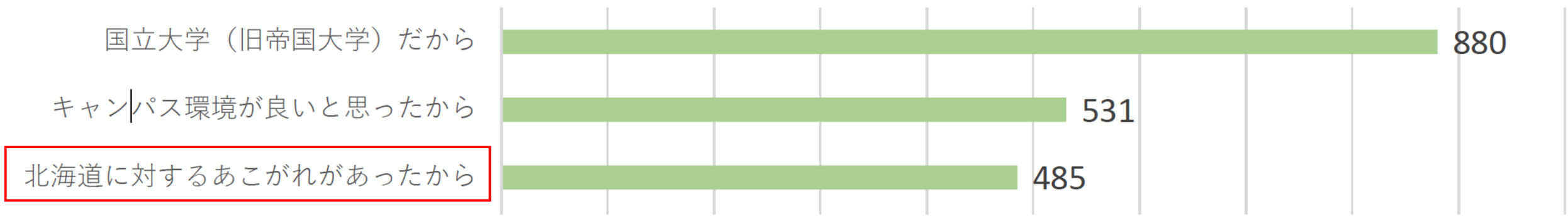
- 社会人向け「履修証明（資格）プログラム」の開設（2022以降）
  - ワインアカデミーでの学習内容を補完，発展させる，より先進的，学問的な講義
  - 履修により資格が与えられる
  - 国内外の大学，研究機関と連携

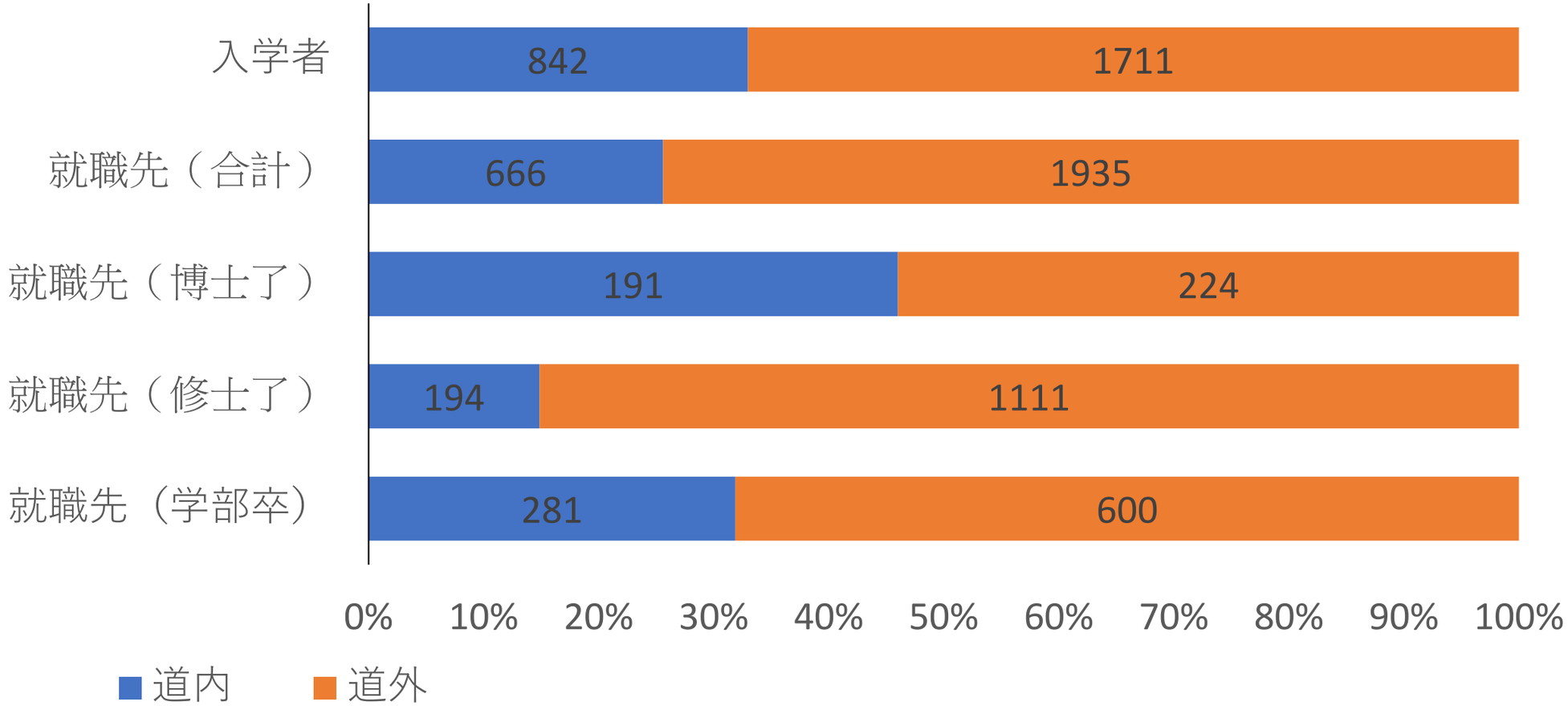
- オープンセミナー・食育プログラム開催

大学院共通科目
「北海道サステイナブルワイン学」

日付	担当教員	講義トピックス
10/7	曾根（農学研究院）	ワインの基礎・北海道の現状
10/14	川口俊一（環境科学研究院）	センサテクノロジー（オンデマンド）
10/21	奥田　徹（農学研究院客員教授）	日本のワイン（オンライン）
10/28	小林国之（農学研究院）	ワイナリー経営について
11/4	柏木淳一（農学研究院）	北海道のワイン畑の土壌について
11/11	中馬いづみ（帯広畜産大学）	ブドウの病害について
11/18	実山　豊（農学研究院）	ブドウの耐凍性について
12/2	田辺由美（農学研究院客員教授）	ワインテイスティングの基礎
12/9	中川　理（メディア）	ワインのマーケティング
12/16	橋渡　携（農学研究院客員准教授）	北海道のワイン醸造（オンライン）
12/23	阿部眞久（ワインクラスター北海道）	北海道産ワインの魅力
1/6	野口　伸（農学研究院）	スマート農業とワイン
1/13	根本　学（農学研究院客員教授）	気象から見る北海道のワイン
1/20	池永充伸（農学研究院客員准教授）	北海道におけるブドウ栽培について
1/27	Bruce Gutlove（10R Winery）	北海道でワインを作るということ（仮）

北海道に憧れて入学しても，輩出する人材が道外に流出している！





資料：北海道大学概要（2020-2021），卒業生・修了生向けアンケート調査結果（2019）

大学院共通科目のねらい

ワインは，生産地域の気候風土，いわゆるテロワールが反映される産物であり，その生産には環境科学，農学，化学，微生物学などの自然科学や，経済学，経営学などの人文科学領域までを包含する様々な学問分野が関係している．本講義では，本学教員に加え，生産者やソムリエ，ジャーナリストなど様々な視点からの北海道産ワインの現状について講義するとともに，各自の専攻分野とワインの関わりについての考察力を養う．

一方で．．．

沢山の北大生に，北海道のワインの魅力を理解してもらい，就職等で北海道を離れても，北海道産ワインのファン，サポーターとなり，魅力を発信してもらいたい！

予想以上の多く（60名以上）の履修登録

農学部大講堂にて第1回講義

履修生がワイナリー作業体験

第1回目の講義のアンケート

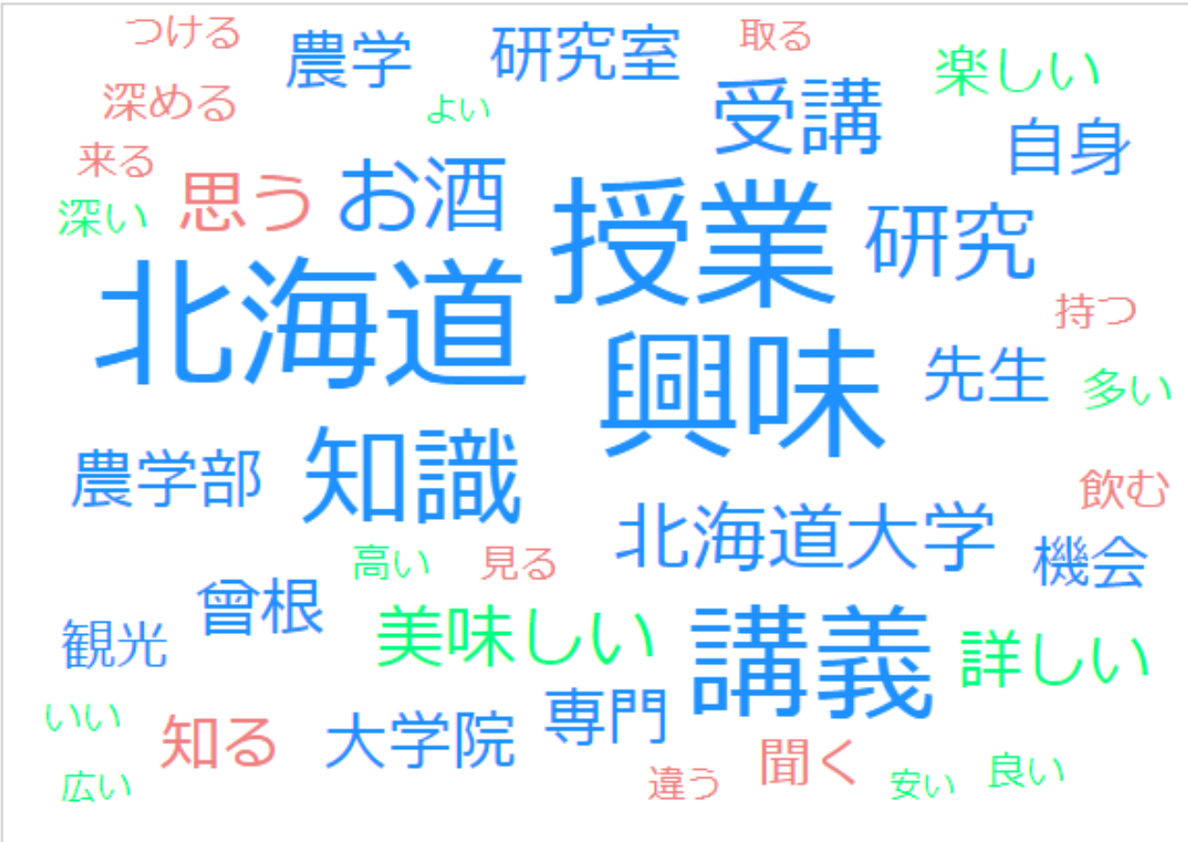
- 出席確認のため，配付した紙に以下の事項を記入して下さい.

- 本講義を履修する動機
- あなたのこれまでのワインに関するエピソード

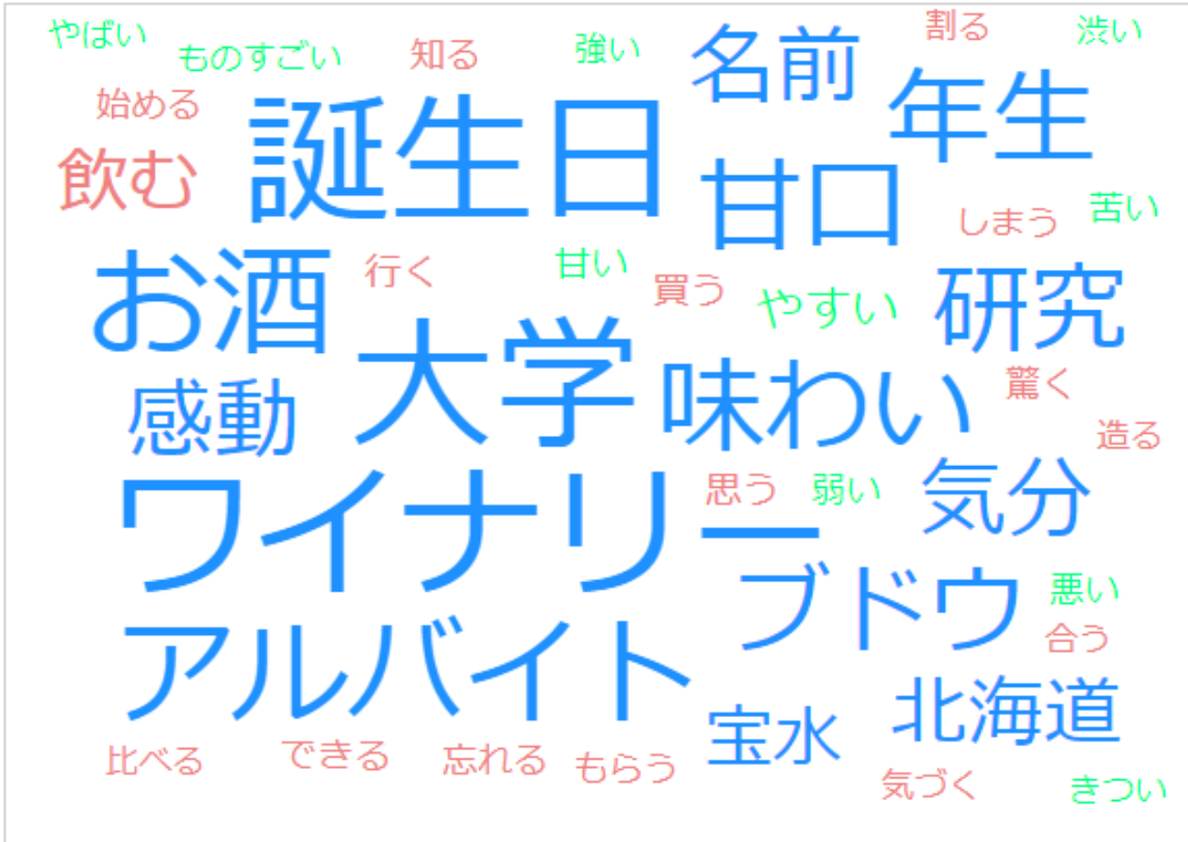
ワードクラウド

スコアが高い単語を複数選び出し、その値に応じた大きさで図示しています。単語の色は品詞の種類で異なっており、青色が名詞、赤色が動詞、緑色が形容詞を表しています。

課題 1



課題 2



課題１（履修の動機）は北海道を基盤とした講義であることを踏まえて、興味がある、あるいは知識を高めたいという動機が多い

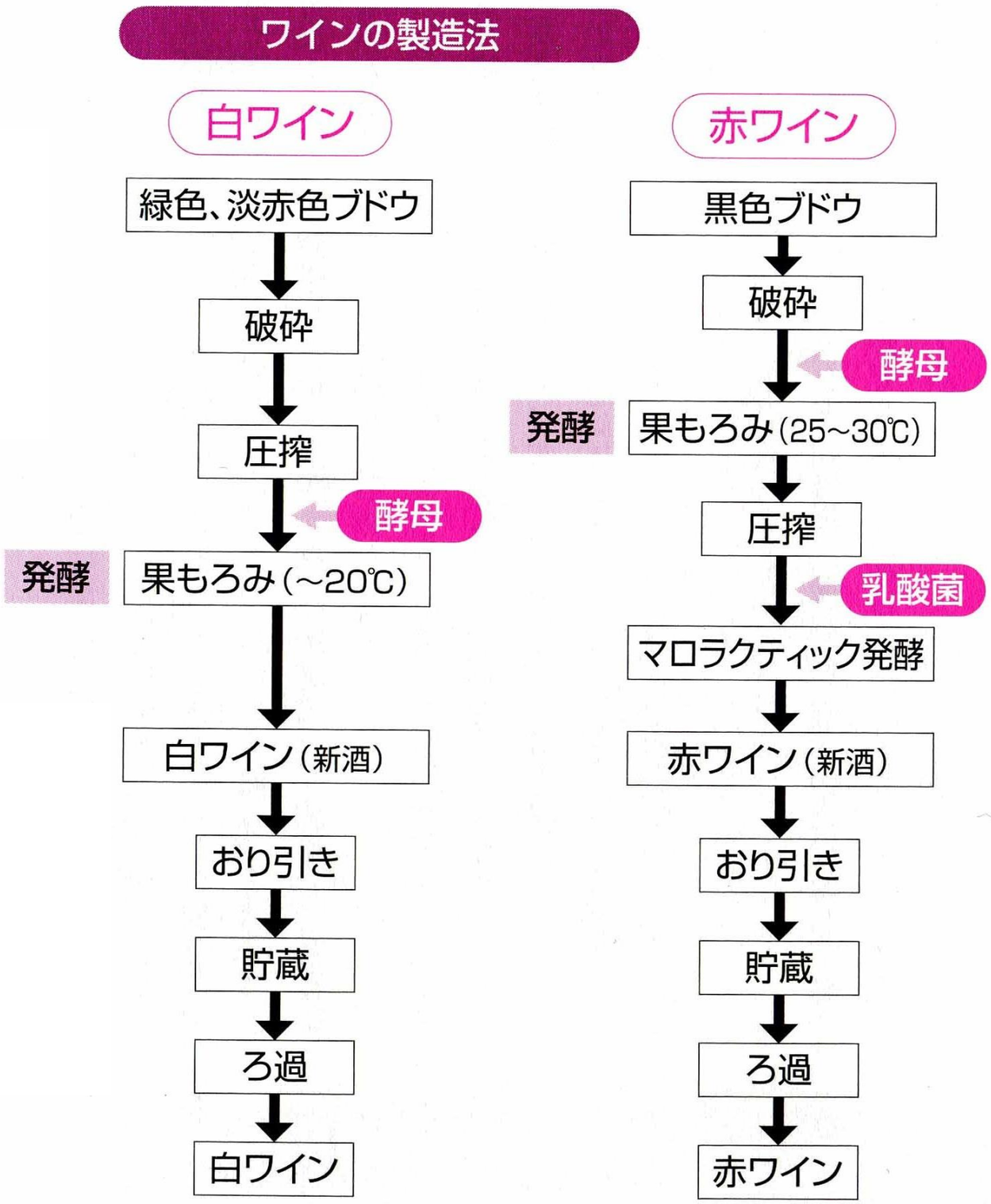
課題2（ワインのエピソード）はワイナリー訪問の経験や誕生日等のイベントの思い出、飲食店でのアルバイト経験等。甘口が好きというコメントも複数。

※課題１は「ワイン」と「履修」、課題２は「ワイン」ワードを出現頻度が高すぎる汎用ワードであるため抜いて解析

寄附講座の使命：研究

- 常勤教員の専門分野（ワイン微生物学）の先進的研究
- 北海道ワイン教育研究センター（仮称）の設置に向けた調査研究
- 招へい教員，学内外の研究者と連携した学際的・融合的研究プロジェクトの推進
- 寄附講座主催シンポジウムの開催による，先進的研究成果の発信・共有

ワインは，原料を殺菌する工程がないレアな発酵食品

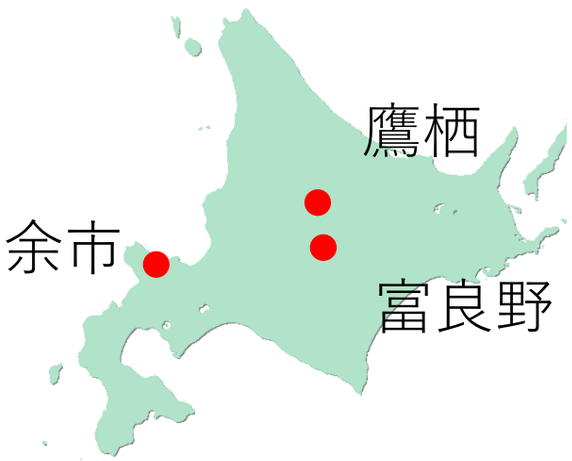


（トコトンやさしい発酵の本）

- 赤と白の違いは，いつ搾るかの違い
- 酵母や，乳酸菌を添加しない醸造も行われている
- マロラクチック発酵は，乳酸菌で酸味をまろやかにする発酵(リンゴ酸→乳酸)

ワインは発酵様式としては単純，
しかし，微生物学的に見て非常に複雑な発酵

北海道の微生物テロワールの解明



微生物テロワールとは．．．

ワインの味わいには，テロワール（土地の個性）が重要だと考えられているが，その構成要素の一つが微生物．
テロワールの微生物的側面を，微生物テロワールと呼ぶ．

土地毎の菌叢の違い
土壌，植物，果実，ワイン醸造の菌叢の関係

等を解明することが出来る→北海道の個性を明らかにする

土壌

ブドウ植物体，果実

ワイン醸造

それぞれのDNAを抽出，次世代シーケンサーを用いた菌叢解析

We’ve only just begun

北海道を，ワインの真の名醸地にするために

産学官の英知と情熱の拠り所となる拠点の形成を目指して参ります

今後ともご指導，ご鞭撻をよろしくお願いいたします

Nouvelle Vague of Hokkaido Wines
Laboratory for

連絡先

曾根輝雄

北海道大学大学院農学研究院
応用分子微生物学研究室
北海道ワインのヌーヴェル
ヴァーグ研究室

札幌市北区北9条西9丁目
011-706-2493
sonet@chem.agr.hokudai.ac.jp