

令和8年度

山梨大学 ワインセミナー

ブドウの収穫量・ワインの生産量ともに全国トップクラスを誇る山梨県。

本セミナーでは山梨大学をはじめ、各分野の専門家が、

科学の視点から山梨県ワインの魅力をわかりやすくお伝えします。

講義とテイastingを通じて、奥深いワインの世界を体感してみませんか？

 日時：令和8年 **10月17日** (土)

受付：12時～ / 開始：13時～ (終了予定17時)

 会場：**AP品川**

(東京都港区港南1-6-31 品川東急ビル8F)

 定員：**80**名 (事前申込)

 受講料：**2,000**円 (当日現金でのお支払い)

講義内容・講師



「山梨県産業技術センターワイン
技術部の最近の取組みについて」

木村 英生

(山梨県産業技術センター
ワイン技術部長)



「甲州は赤ワイン用品種になれるのか？
一果皮色の謎に迫る」

鈴木 俊二

(ワイン科学研究センター教授)



「微生物が織りなすワイン醸造
～最新ワインの科学から～」

乙黒 美彩

(ワイン科学研究センター教授)



「ワインのテイasting」

小林 弘憲

(山梨県ワイン酒造組合副会長)

 **参加者の決定** 申込多数の場合、抽選により受講者を決定いたします。
当選者の発表は9月25日(金)以降に受講票の送付をもって
代えさせていただきます。

 **注意事項** 複数名応募の場合は、全員分の情報をお知らせください。
ワインのテイastingがありますので、年齢を忘れずにご記入ください。

申込方法

Googleフォームより
お申込みください。



▼ 申込フォームURL ▼

<https://forms.gle/fanpy6UB5j1nRDcE8>

締切

9月18日(金)



テイastingでは、「**2026日本ワインコンクール**」で
受賞したワインもお楽しみいただけます！

*20歳以上を
対象とします。

お問い合わせ

〒400-0005 山梨県甲府市北新1-13-1

山梨大学ワインセミナー事務局

TEL : 055-220-8604

E-mail : wine-edu@yamanashi.ac.jp

*申込者の個人情報は、当セミナーの運営に関してのみ利用し適切に管理させていただきます。