

栽培に適した環境は

渡辺シニアスペンチャリスト(左端)から津軽産ワインなどの生産状況などを学ぶ藤野さん(左から)自ら



藤野さん(弘大)がワインテーマに卒業研究

弘前 ブドウ園で見識深める

弘前大学農学生命科学部園芸農学科1生の藤野勇斗さん(21)が「地域のワイン振興」をテーマに、津軽地方で生産されているワイン用ブドウで醸造したワインの認知度などに関する卒業研究を進めている。生産現場を知るため、弘前市内にあるサントリーワイントアーナシヨール(東京)の契約栽培農家のブドウ園で26日、同社の担当

者から、津軽産ワインなどの生産状況、栽培に適した環境要因などを学んだほか、生産拡大に向けた取り組みについて理解を深めた。(稲葉智穂)

藤野さんは大学の講義などを通じてワインに興味を持ち、2年次には世界の食料生産や流通を学ぶ海外研修のカリキュラムがあり、多種多様なワインを生産するフランスでの研修を希望していたが、新型コロナウイルスの影響で中止となった。そこで、近年世界で高い評価を受けているものの、いまだ認知度が低い日本ワインを研究テーマと

論文などを調査する中で、市内で津軽産ワインの原料となるブドウが生産されている。2020年9月に市と、同社、つがる弘前農協が、津軽産ワインぶどうの生産拡大に向けた協定を締結したことを知った。生産現場の実情に触れたいと市に相

談、同社の協力で、園地見学などの機会を得た。同日は藤野さんのほか、卒業研究担当の高野涼助教、同じゼミに所属する学生1人が参加。岩木山の麓、標高およそ1500メートルに位置する契約農家の園地で、同社の渡辺直樹シニアスペンチャリストから「ここは生育期(4月8月)に降雨が少なく、夏は気温が上昇するものの成熟期間中に一気に冷涼になるためブドウ栽培に適している」「園地は岩

木山の火山灰土壌が堆積する傾斜地のため、水はけが良く高品質なブドウが生産できる」といった環境要因のほか、拡大する栽培面積や増加する生産者の現状、弘前市が県内初のブドウ栽培地といった歴史を学び、津軽産ワインのブランド化

に向けた取り組みや課題について見識を深めた。藤野さんは「生産や販売の現状など多くのことを学ぶことができた」と感謝し、「まだまだ知らないことは

あり、収穫作業を手伝うなど、皆さんの協力を仰ぎながら研究を進めていきたい」と話した。

この画像は、当該ページに限って”陸奥新報”の記事利用を許諾したものです。転載ならびにページへのリンクは固くお断りします。