

津軽産ワインぶどうを収穫する学生たち  
(弘前市提供)



### 弘大生 ブドウ収穫応援で交流

## 津軽産ワイン広めたい

### 生産の現状や課題理解

弘前

弘前大学農学生命科学部国際園芸農学科の高野涼助教とゼミ生4人はこのほど、サントリー(東京)の契約農家の一人で、「津軽産ワインぶどう」を生産する弘前市兼平の木村登さんの園地で収穫応援を行った。地域おこし協力隊員の藤井大樹さんが企画したもので、学生らはワイン用ブドウを丁寧に収穫した

り、農家と交流したりして生産現場の現状や課題に理解を深めた。

ゼミ生の一人、4年の藤野勇斗さん(21)は「津軽産ワインの産地化に向けた取組と課題」をテーマに卒業研究を進めており、7月に木村さんの園地を訪れ、栽培指導などを行う同社の渡辺直樹シニアスペシャリストらから栽培環境や生産状況、津軽産ワインのブランド化に向けた取り組み、

課題について学んだ。そこで藤井さんは、生産現場の表情に触れてさらに見識を深めてもらいたいと、収穫応援を企画。津軽産ワインぶどうの産地化に向けた取り組みの一環で行った。

藤野さんを含む3、4年のゼミ生4人と高野助教の計5人が参加し、木村さんから作業方法を教わった後、2人1組に分かれてはさみを使って一房ずつ丁寧に欧州系白ブドウ「ワイニオン・ブラン」を収穫した。

藤野さんは「ブドウの実

の感触や香りなど、収穫体験でさらにワインの良さを実感した。卒業研究などを通じて津軽産ワインを広めていきたい」と意気込んだ。

高野助教は「今回の交流をきっかけに、津軽産ワインぶどうの知名度向上に貢献できればうれしい」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。