

講義日	時間	項目	内容	講師	所属
7月11日	30	開講式	オリエンテーション	磯部美由紀	ワイン文化日本遺産協議会アドバイザー
7月11日	90	基礎知識	ワイン概論	安蔵光弘	いばらき大使
7月11日	90	基礎知識	ワインづくりの考えかた	安蔵光弘	いばらき大使
7月18日	120	醸造関連	赤ワインの製造工程/白ワインその他の製造工程	安田政史	まるき葡萄酒
7月18日	120	醸造関連	ブドウの成分・ワインの成分/SO2について酵母とアルコール発酵/MLF発酵について/ワインの発酵管理について	安田政史	まるき葡萄酒
8月9日	120	基礎知識	日本ワイン史と牛久シャトー	木本孝周	牛久市役所
8月9日	120	経営関連	事業計画・販売・マーケットについて	有本雄観	CruX
9月12日	120	醸造関連	欠点臭の種類と発生原因	田村隆幸	メルシャン
9月12日	120	醸造関連	ワインの熟成について/ワインの安定化と清澄について	田村隆幸	メルシャン
9月下旬	120	栽培関連	収穫体験(牛久シャトー園場にて) ※土日どちらかの9~13時となります	塚本綱	牛久シャトー
9月下旬	120	醸造関連	選果・除梗破碎・酵母の起こし方など ※土日どちらかの9~13時となります	太田光悦	牛久シャトー
10月17日	30	経営関連	牛久市の支援	鷹羽伸一	牛久市役所
10月17日	180	経営関連	ワイナリー経営について(マーケティング・ブランディングの観点から)	村田哲太郎	房総大井倉蒸溜所/新潟小規模蒸溜所
11月14日	120	栽培関連	【栽培】病害対策、雑草対策、灌水とレインカット、凍害・霜害・雹害対策、光と熱対策	日向理元	ラグフェイズ
11月14日	120	栽培関連	【ブドウ】分類、栽培化、品種、育種、クローン、台木、遺伝子、遺伝子組み換えと遺伝子編集、エビジェネティクス、植物ホルモン	日向理元	ラグフェイズ
11月22日	240	醸造関連	ワインの濾過について/基礎分析実習/瓶詰め(実習あり)	田村隆幸	メルシャン
12月20日	120	栽培関連	害虫および生理障害について/年間の畑作業/畑の設計および苗木の植え付け	近藤修通	駒園ヴィンヤード
12月20日	120	栽培関連	産地選定のポイント(気候・地理・土壌など)	沼田実	キノカヴァンヤーズ&ワイナリー
1月16日	120	栽培関連	仕立てと剪定方法(実習あり)	安蔵正子	カーヴアン
1月16日	120	経営関連	酒税法・果実酒等の製法品質表示基準について必要書類等・GIについて	酒税担当	土浦税務署
2月13日	240	経営関連	「ワインの虎」プレゼン	磯部美由紀	ワイン文化日本遺産協議会アドバイザー
3月6日	180	栽培関連	ワイン用ブドウの苗木について(接木実習あり)	須田上司	須田葡萄苗圃
3月6日	60	修了	まとめ・修了証授与	沼田和利(市長) 安蔵光弘	ワイン文化日本遺産協議会(市長より修了証授与)

※講師スケジュールは事前に十分調整のうえご案内しておりますが、やむを得ない事情により変更が生じた場合には、速やかに事務局よりご連絡申し上げます。

日本ワイン業界のトップランナーの方々から直接話を聞ける貴重な機会

実際にワインをテイastingしながら学ぶ体験型の授業も多く、産地や造り手の考え方の違いもよく理解できました。私自身ワインを造っていますが、それでも多くの発見があり、受講生同士の交流からも多くの刺激を受けました。

このアカデミーでは日本ワインを体系的に学びながら、毎回講師陣のパーソナリティーにも触れることができ、積極的に質問ができます。文化・土地・歴史そのものであり、人を繋げる魅力を持った「ワイン」というコミュニケーションツールを学ぶためのアカデミーとしては、他にない充実した講義内容だと思います。

ワインを文化や地域の視点から考える楽しさがあり、ワインを深く知りたい方にはもちろん、現役のワイナリー従事者の方にもぜひ参加してほしい講座だと思います。



有限会社進分屋旅館
ドメヌ・ド・ユノハラ
栽培・醸造責任者 吉田健人さん

豪華な講師陣と、その経験に裏打ちされた密度の高い講義

単なる知識の習得に留まらず、先生方が自らの体験を交えて細やかにレクチャーしてくださるため、教科書上の文字情報が実習を通して「生きた体験」へと昇華されていく過程は、他では味わえない得難い経験でした。

また、講義以外の時間も宝物です。懇親会では、講師の方々の方々の日常の奮闘やワイン造りへの熱い想いを直接伺うことができ、日本ワインを応援したいという気持ちがより一層強くなりました。

共に学んだ受講生のみならずとも、同じ志を持つ仲間として繋がることができました。修了後も情報交換や交流を続けていきたいと思える素晴らしいコミュニティに出会えたことも、この講座の大きな収穫です。ワインをもっと深く知りた！日本ワイン推し！というすべての方に、自信を持っておすすめします。



ProWine Tokyo 主催
富田那渚さん



沼田和利 校長(牛久市長)

牛久シャトーは、ぶどうの栽培から瓶詰めまでを一貫して行う、日本初の本格的ワイン醸造場として誕生しました。日本遺産にも認定された歴史と文化を今に伝えるこの空間で、昨年に引き続き安蔵様はじめ皆様のご協力でワインアカデミーを開講できますことを大変嬉しく思います。牛久市では、その歴史を生かしたワインのまちづくりを進めており、このアカデミーは、この地域でワインに関わる方を養成するとともに、牛久市産ワインの認知度を向上するため昨年より開催しているものです。本講座が、日本ワイン発祥の地ならではの価値を実感する機会となり、今後のワイン文化の発展へとつながる実り多き機会となることを心より祈念申し上げます。



監修者 安蔵光弘氏(いばらき大使)

牛久ワインアカデミーようこそ！この講座は、ワイン造りの本質に触れる貴重な学びの場です。栽培と醸造の講義・実習に加えて、経営に関することまで、一連のプロセスを学ぶことで、これまで知識だったものが実践的な経験へと変わります。講師陣は全国で活躍するプロフェッショナルで、現場の経験を生かして指導します。ワインを深く理解したい方や、将来ワイン造りを目指す方にとって、大切な一歩になるはずです。

概要

【会場】牛久シャトー(茨城県牛久市中央3-20-1)

【開講日】2026年7月11日

【修了日】2027年3月6日

【開催日】概ね2回/月 土曜もしくは日曜日 全23講座

【開催時間】12:00~16:00(11:00開場)※9月の収穫日のみ9時から開始となります

【受講料】対面:100,000円(オリジナルワイン1本付)

オンライン:30,000円(オリジナルワイン1本付)

※講義資料の提供および座学講座をZoom等で録画した動画のみ配信となります(実習やプレゼンは含みません)

申し込み

【定員】16名

※定員を超えるご応募をいただいた場合は抽選とさせていただきます

【申込め切】6月28日(日)23:59

※20歳未満の方はお申し込みできません

※ご応募にあたってご提供いただいた個人情報は、本事業を運営する目的以外に利用することはありません



申し込みはこちらから

牛久ワインアカデミー
～日本遺産日本ワイン 140 年史～

確かな基礎を国指定重要文化財で 実践的に学ぶワインアカデミー

明治 36 (1903) 年に日本で初めての大規模な本格ワイン醸造場として
建設された牛久シャトーにて、日本ワインの歴史、栽培、醸造技術、
ビジネスなどを実践的に学ぶアカデミーです。

【講座の特徴】

安蔵光弘氏 (いばらき大使) はじめ、日本ワイン業界で最も活躍する
著名な栽培家や醸造家による実践的な指導が受けられます！

東京駅から常磐線でおよそ 1 時間！牛久駅から徒歩 8 分の
好アクセスの牛久シャトーにて学べます！

座学と実習の両輪で、確かな技術を身につけます！

「ワインづくり」と「経営」の両方が学べます！

クラス会などを通して講師とのコミュニケーションはもちろん、
楽しいワイン仲間ができます！



USHIKU
◇ CHATEAU ◇



【お問い合わせ先】

ワイン文化日本遺産協議会

(牛久市役所 環境経済部 シャトー再生推進課 日本遺産推進室)

mail : japanwine140th@gmail.com

主催：ワイン文化日本遺産協議会

協力：オエノンホールディングス (株) / 牛久シャトー (株) / (株) Vino Como

ワイン造りの実践的技術を歴史ある
重要文化財のワイナリーで学ぶ

USHIKU
◇ CHATEAU ◇



日本遺産日本ワイン140年史 ワインアカデミー

明治 36 (1903) 年に、日本で最初の本格的
ワイン醸造場として建設された牛久シャトーにて、
日本ワインの歴史や文化、ワイン造り、ビジネスを学ぶ

