



塩尻市 多様な担い手確保の取組について

- ◆ 塩尻市地域計画の概要
- ◆ 塩尻ワイン大学

塩尻市農業の現況 地域計画の内容

1. 主要な野菜、果実の栽培農家数と面積

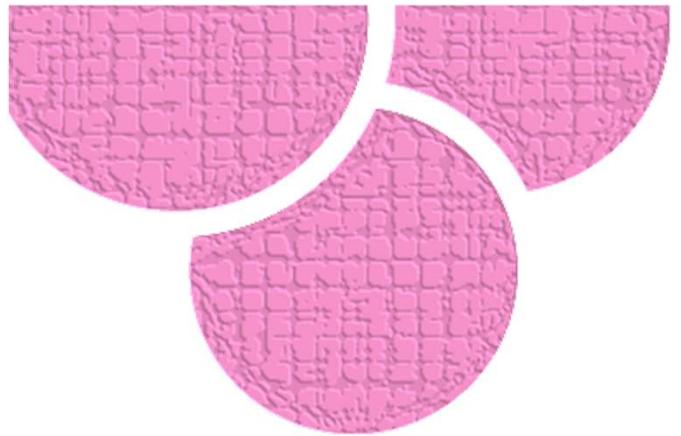
農林業センサス：抽出 塩尻市企画課

品種	項目	2015	2020
レタス	栽培農家数	310	249
	栽培面積 (ha)	503	475
キャベツ	栽培農家数	233	163
	栽培面積 (ha)	91	99
ブドウ	栽培農家数	378	332
	栽培面積 (ha)	170	259
リンゴ	栽培農家数	123	80
	栽培面積 (ha)	45	24

2. 地域区分と担い手農業者数

計画地域	R7.9時点	
	区域内面積 (ha)	農業を担う者 (件)
塩尻・大門地区	431.7	98
広丘地区	634.9	156
宗賀・檜川地区	257.0	109
片丘地区	1,081.3	147
洗馬地区	1,013.3	364
北小野地区	162.9	26





塩尻ワイン大学

- ・塩尻市による運営
- ・平成26年度 開講
- ・栽培と醸造の座学/実技
- ・一～三期 60名が卒業
- ・第四期 (令和6～8年度) 実施中

塩尻ワイン大学の目的



塩尻市のワイン産地維持と地域ブランド力の強化、ワイン産業の活性化のため、醸造用ぶどう栽培やワイナリー設立を目指す方を全国から募り、栽培・醸造技術、経営手法などを習得する機会を提供し、人材の確保・育成を図る。

第四期カリキュラムについて

- ❖ 主催：塩尻市
- ❖ 学長：遠藤利三郎(日本ワイナリーアワード-審査委員長、日本輸入ワイン協会-会長)

❖ 年次ごとのテーマと主な内容

年次 (年度)	テーマ	内容
1 (R6)	醸造用ぶどう栽培技術	栽培管理、ブドウの生理、苗木養成、収穫、果汁分析など
2 (R7)	ワイン醸造技術	ワイン分析、発酵分析、醸造、熟成技術、ワイン法など
3 (R8)	企業経営と起業	機材選択、施設設計、経営法規、起業計画、マーケティング、経理など

第四期 受講生の構成

(令和7年度)

❖ 二年次 受講生数
20名
(男性15名、女性5名)

❖ 居住地内訳
県内 8名
県外 12名

❖ 年齢構成
60~70歳代 3名
40~50歳代 13名
20~30歳代 4名

(R7.5月時点)



shioj

shioj

shioj

第四期 講義内容について

一部抜粋

【栽培】

- ・ぶどう樹の生理と剪定
- ・ぶどう園場の病害虫の防除
- ・卒業生園場における剪定実習
- ・ワインのための地質学

- ・SICVAC理論に基づくブドウ栽培
- ・フランスの有機農業の現状と防除
- ・気候変動への備え（三重大学教授）
- ・仕立方の違い

【醸造】

- ・赤ワイン、白ワインの醸造工程
- ・赤ワインの成分（日本醸造協会）
- ・協力ワイナリーにおける醸造実習

- ・醸造工程における酵母等の働きについて
- ・醸造のトラブルと対処方法

【その他】

- ・マーケティング概論

- ・酒類製造免許について（松本税務署）



講義の模様



講義の模様 卒業生聴講



実習圃場A 作業



実習圃場B 作業



ワイナリー圃場 地質学実習



分析講習



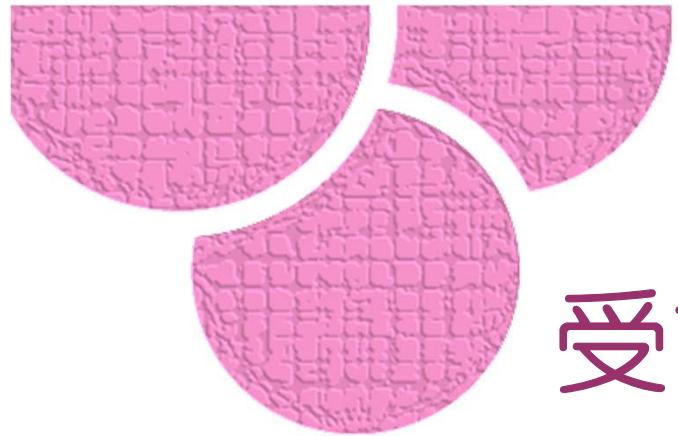
果汁分析



ワイナリー 酿造実習



ワイナリー ピン詰め作業



shio

受講生への支援策等

- 農地あっ旋、ぶどう園の継承

農業委員会へ相談のあった貸付希望農地とのマッチング
一団の農地耕作に向けた、産地保全員による集約調整

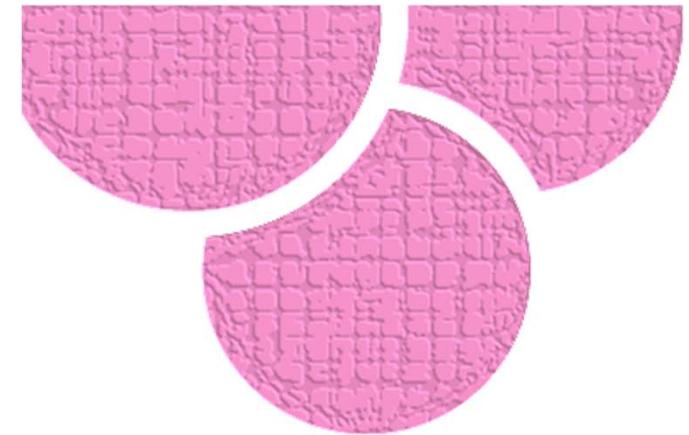
- 栽培支援、営農相談

補助適用（苗木導入費、栽培施設〔棚・垣根〕、レインカット等）
里親的農家の紹介、県・JAと協力した栽培情報の提供

- ワイナリー開設に係る諸相談

農地法、都市計画法等の観点による立地確認
制度資金等の紹介、開設後の固定資産税の補助

補助制度についてはいずれも市内のみ



shiojiri

卒業生の数

60名



塩尻ワイン大学卒業後の進路

ブドウ栽培者の数 (市内)

19名

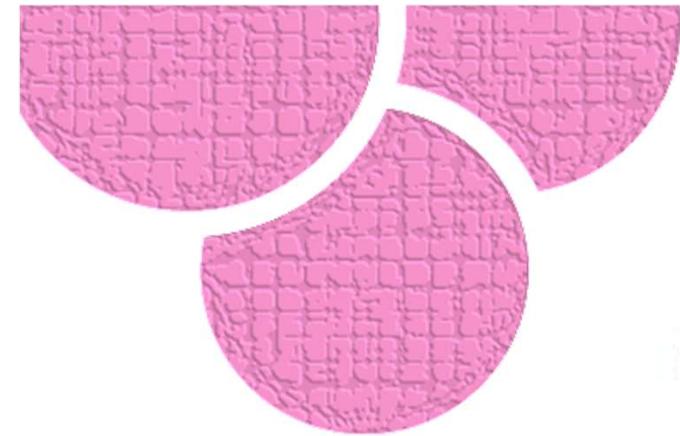


ワイナリーの数

12軒



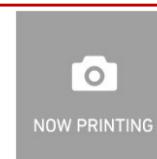
令和8年2月時点

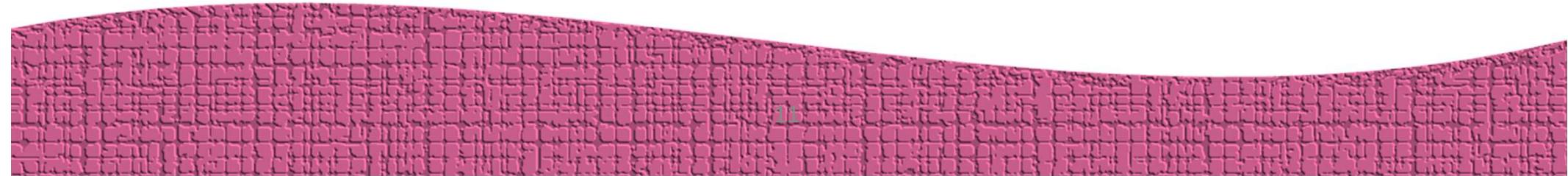


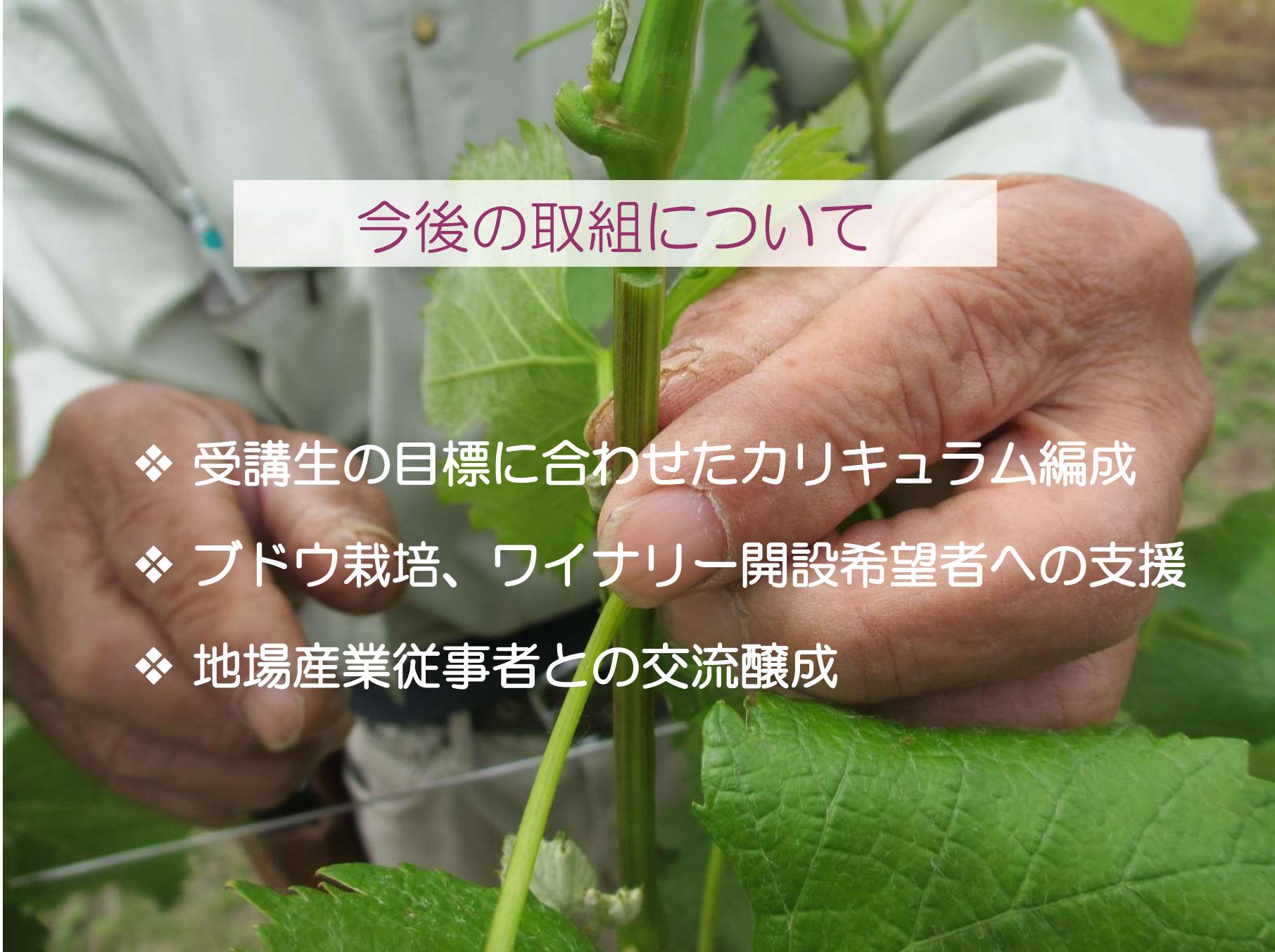
shiojiri



塩尻ワイン大学卒業生のワイナリー

 <p>いにしえの里葡萄酒</p>	 <p>Belly Beads Winery ベリービーズ ワイナリー</p>	 <p>霧訪山シードル</p>	 <p>丘の上 幸西ワイナリー</p>
 <p>ガクファーム& ワイナリー</p>	 <p>ハセ・ド・コダワール</p>	 <p>TOKYO HATAGO WINERY</p>	 <p>fait beau イルフェボー</p>
 <p>醸して自然 KIRINOKA VINEYARDS</p>	 <p>SHIOJIRI MINORU WINERY</p>	 <p>CAVE 桔梗</p>	 <p>NOW PRINTING たのめワイナリー</p>





今後の取組について

- ❖ 受講生の目標に合わせたカリキュラム編成
- ❖ ブドウ栽培、ワイナリー開設希望者への支援
- ❖ 地場産業従事者との交流醸成