

目次



農林高校ワイン”17ans”(ディセタン)
本校のシンボルである黎明の鐘とともに

- ／ **山梨県立農林高校について**
学校概要/5つの学科/事業名/MH CEO
産業実務家教員/伴走者
- ／ **オリジナルワイン「17ans」**
コンセプト/品質証明/販売
- ／ **学習内容**
カリキュラム/学習評価
ワイン関連科目/学校独自認定制度
- ／ **活動実績**
各学科の取り組み/イベント
- ／ **まとめ**
事業評価/今後の展望

山梨農林高校について【学校概要】



校舎本館前のフランス式庭園と噴水

山梨県立農林高等学校（甲斐市）

- ・ 校訓「誠実の人となれ」
- ・ 創立119年（明治36年開校）
- ・ 県内唯一の農業専門高校
- ・ 17ヘクタールの広大な敷地



山梨農林高校について【5つの学科】



食品科学科



システム園芸科



森林科学科



環境土木科



造園緑地科

マイスター・ハイスクール事業【事業名】

「山梨ワイン発展のための協働と若手技術者の育成」

ワイン醸造学習を中心としたワイン県やまなしの地域資源活用、地域活性化、新たな価値を創造する職業人材の育成を目指して

【管理機関代表】
山梨県教育委員会

【指定校】
山梨県立農林高等学校

【連携機関】
甲斐市産業振興課
岩崎醸造株式会社
山梨県ワイン酒造組合
山梨大学ワイン科学研究センター
甲斐市商工会
山梨県果樹試験場
山梨県産業技術センター

マイスター・ハイスクール事業【マイスター・ハイスクールCEO】



マイスター・ハイスクールCEO 白石壮真 氏 (岩崎醸造株式会社 取締役社長)

- ・ 特別職非常勤として週2日程度勤務
- ・ 事業推進委員会の長として事業を統括
- ・ 人材育成システムの構築
- ・ 関連機関との連絡調整
- ・ ワイン業界等への進路開拓

マイスター・ハイスクール事業【産業実務家教員】



産業実務家教員 山口美樹 氏 (技術者としてワイナリーより派遣)

- ・ 会計年度任用職員として週24時間勤務
- ・ 教員免許（高校/農業）を保持
- ・ 教科担当としてワイン関連科目を指導（総合実習など4科目13時間）
- ・ 教材とマニュアルの作成
- ・ ワイン製造と販売に関わる業務
- ・ 年間指導計画の作成

マイスター・ハイスクール事業【伴走者】



株式会社ソフィア
代表取締役社長 廣田拓也氏
農林高校担当 稲田佑太郎氏

【支援内容】

- ・ 職員向け学習会の開催
- ・ 全国のMHS指定校との交流の場づくり
- ・ 学校紹介動画やポスターの製作

第三者として事業の運営をサポート

目次



農林高校ワイン”17ans”(ディセタン)
本校のシンボルである黎明の鐘とともに

／ 山梨県立農林高校について
学校概要/5つの学科/事業名/MH CEO
産業実務家教員/伴走者

／ オリジナルワイン「17ans」
コンセプト/品質証明/販売

／ 学習内容
カリキュラム/学習評価
ワイン関連科目/学校独自認定制度

／ 活動実績
各学科の取り組み/イベント

／ まとめ
事業評価/今後の展望

17ans

読み方は「ディセタン」
仏語で“17歳”を意味する
農林高校のワインブランド



オリジナルワイン「17ans」【コンセプト】



【ブランド】
“17ans”

【コンセプト】
高校生が手掛ける本格辛口ワイン

【ラインナップ】

- ・白2種（甲州種, 欧州系白品種）
 - ・赤2種（マスカット・ベリー-A, 欧州系赤品種）
 - ・ロゼ1種類（複数品種をブレンド）
- ※各ワインともに生産量は年間約300本

【販売】

- ・県内の酒販店および飲食店・宿泊施設
- ・甲斐市ふるさと納税返礼品
- ・製造した生徒には卒業記念品として贈呈

17ans 2022 の5アイテム



オリジナルワイン「17ans」 【品質証明】



GI Yamanashi (地理的表示「山梨」)
“山梨県が産地のワインであること”
“厳格な品質基準を満たしていること”

※審査に合格したワインだけが
GI Yamanashiを名乗ることができる

製造したワインは品質検査のために
県ワイン酒造組合の**GI 審査会**に出品

→ 「17ans 2021」 「17ans 2022」 は
審査に合格し、**GI Yamanashi** 取得

オリジナルワイン「17ans」【販売】



県内の酒販店での販売

- 教育活動の成果を地域にアピールできる
- 持続可能な生産・販売体制を築くために
学校での対面販売はおこなわない

[取り扱い実績]

- ・ 株式会社Katerial (甲斐市)
- ・ 株式会社マツムラ酒販 (甲府市)
- ・ J A 山梨みらい いーなとうぶ竜王 (甲斐市)
- ・ 澤田屋酒店 (笛吹市)
- ・ リカーショップながさわ (甲府市)
- ・ 甲州セラー凛花 (山中湖村)
- ・ ベーカリールールブル (南アルプス市)
- ・ 有限会社久保酒店 (北杜市)
- ・ 国分首都圏 (昭和町)
- ・ 大池ホテル (富士河口湖町)

オリジナルワイン「17ans」【販売】

甲斐市ふるさと納税返礼品への採用

”甲斐市の魅力発信プロジェクト”として
甲斐市産業振興課や甲斐市商工会と連携

「17ansプティヴェルド2021」が
返礼品として2022年10月にリリース

→ 農林高校や甲斐市の魅力

ワインを通じて全国に発信！



目次

／ 山梨県立農林高校について
学校概要/5つの学科/事業名/MH CEO
産業実務家教員/伴走者

／ オリジナルワイン「17ans」
コンセプト/品質証明/販売

／ 学習内容
カリキュラム/学習評価
ワイン関連科目/学校独自認定制度

／ 活動実績
各学科の取り組み/イベント

／ まとめ
事業評価/今後の展望



農林高校ワイン「17ans」(ディセタン)
本校のシンボルである黎明の鐘とともに

学習活動【カリキュラム】

学校設定科目

[対応科目]

1年次	2年次												3年次											
該当なし	ワイン製造（基礎）：総合実習												ワイン製造（発展）： <u>ワイン学</u>											
	ブドウ栽培：地域資源活用												ワインビジネス：地域資源活用											

[ワイン造りの工程に沿った学習計画]

仕込み	2年次												3年次											
	1学期				2学期					3学期			1学期				2学期					3学期		
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
白	甲州 350kg																							
	欧州系白 350kg																							
赤	マスカット・ベリー-A 350kg																							
	欧州系赤 350kg																							

ブドウ栽培

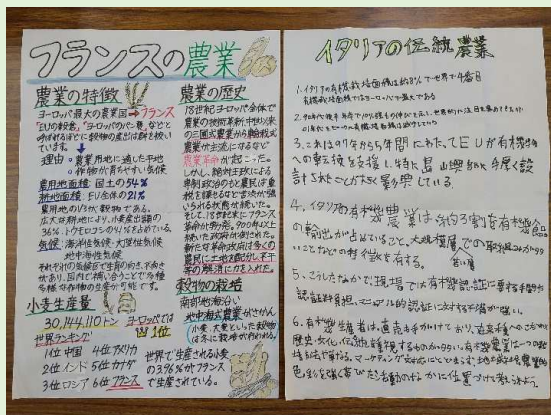
仕込み

安定化・詰め

瓶詰め

販売

学習活動【学習評価】



ルーブリック評価 授業の評価方法として導入

- ・ 教員と生徒が評価を共有
- ・ 新学習指導要領に対応
- ・ 様々な観点から生徒を育てる
- ・ 教科の専門性を高めつつ
職業人としての資質を育成



ルーブリック評価を導入して

- ・自身の強みと弱みを把握できた
- ・作業内容と評価項目を結び付けることができた
- ・紙媒体と電子媒体を併用→効率性を検討
- ・適切な自己評価→丁寧な説明が重要
- ・評価の実施期間を検討

学習活動 【ワイン関連科目】



専門科目 (食品科学科)

- 農業と環境 (1年次)
- 食品製造 (1~3年次)
- 食品化学 (1~3年次)
- 食品微生物 (2~3年次)
- 食品流通 (2~3年次)

→ 専門科目で身に付ける基礎が、
ワイン学習の領域に応用される。

学習活動【ワイン関連科目】



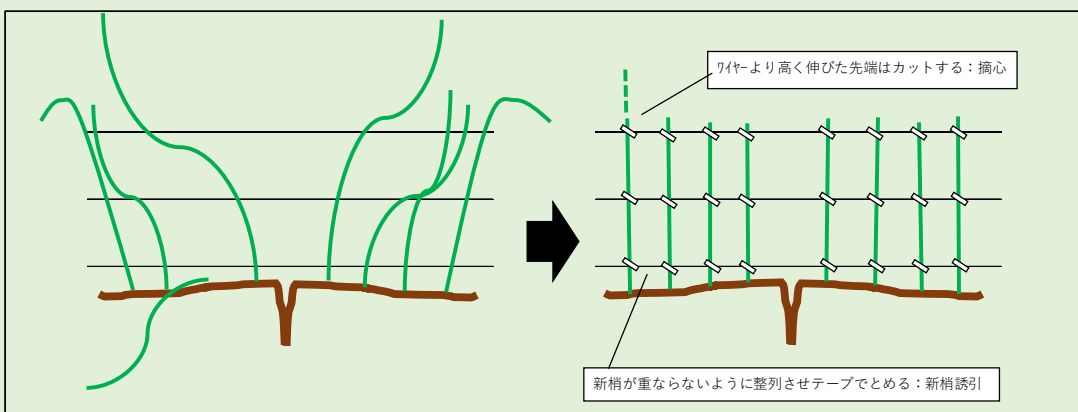
2年「地域資源活用」

※R5より開講

原料ブドウの栽培について学ぶ科目

- ・釜無川ヴィンヤードでの栽培実習
(学校敷地内のブドウ試験栽培園)
- ・ブドウの栽培管理について
- ・農場経営について

→本格的なブドウ収穫はR7年から



2年 「総合実習」

ワイン製造の基礎について学ぶ科目

- ・ ワインの成分について
- ・ ワイン製造工程について
- ・ 衛生管理について

→ R4はワイン700L(5銘柄)を製造



学習活動【ワイン関連科目】



3年「地域資源活用」

※R6より開講

販売・マーケティングを学ぶ科目

- ・商品設計（ラベルデザイン等）
- ・ICTを活用した情報発信
- ・地域資源の活用方法について
→生産物の販売を体験的に学ぶ



※令和4～5年は「課題研究」にて同様の学習を実施

学習活動 【ワイン関連科目】



3年「ワイン学」

※R6より開講

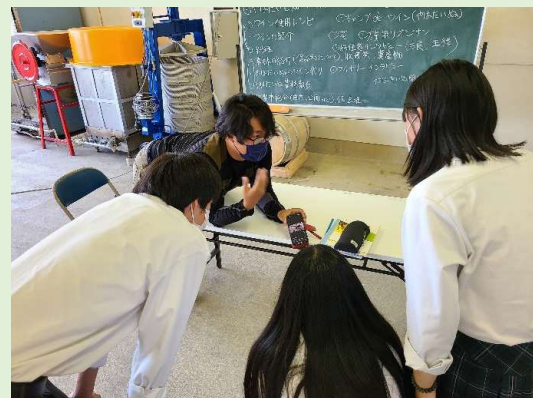
成分分析など発展的内容を学ぶ科目

- ・ 高度な成分分析
- ・ ワインの品質管理
- ・ 微生物の操作

→科学的な視点から理解を深化

※令和4～5年は「課題研究」にて同様の学習を実施

学習活動【ワイン関連科目】



3年「課題研究」

プロジェクト学習に取り組む科目

- ワインを使った食品の開発
 - イベントの企画や参加
 - 研究成果のまとめと発表
- 主体的に取り組む姿勢を育てる

学習活動 【学校独自認定制度】

学校独自認定制度 「Junior Wine Grower (ジュニア ワイン グローワー)」

地域資源の活用、地域の活性化、新たな価値を創造する職業人材の育成を目指し、該当授業においてワインというフィルターを通して六次産業について学び、認定試験において以下の要件を満たした者を認定する。

【認定要件】

該当科目において**評定4以上**の成績を収め、なおかつ**認定試験で60点以上**を取得

試験内容：択一問題 40点

記述式問題 60点（醸造30点、栽培15点、ワインビジネス15点）

実施時期：3年次 6～8月実施予定

目次

／ 山梨県立農林高校について
学校概要/5つの学科/事業名/MH CEO
産業実務家教員/伴走者

／ オリジナルワイン「17ans」
コンセプト/品質証明/販売

／ 学習内容
カリキュラム/学習評価
ワイン関連科目/学校独自認定制度

／ 活動実績
各学科の取り組み/イベント

／ まとめ
事業評価/今後の展望



農林高校ワイン「17ans」(ディセタン)
本校のシンボルである黎明の鐘とともに

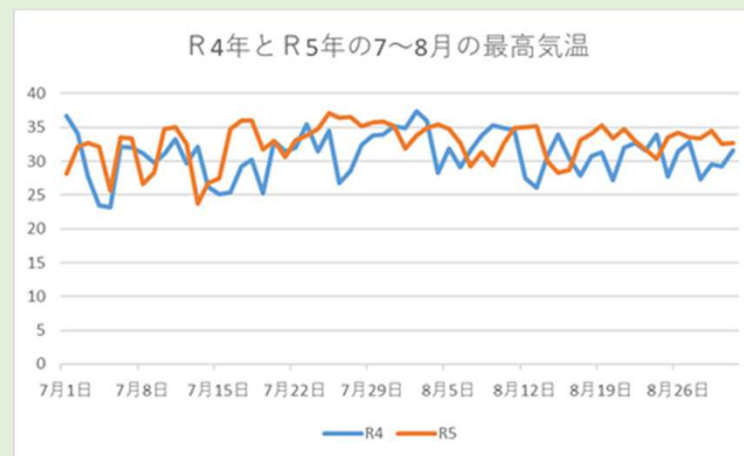
活動実績 【各学科の取り組み】 システム園芸科



圃場センサーのデータ利活用

- アグリマルチセンシング
 - 気象センサーを果樹園に設置
 - 雨量や湿度、日照量など10項目を測定・記録
 - 生徒達によるスマート農業の実践
- データの活用方法
 - 気象データをグラフで可視化
 - 発育状況のモニタリング
 - AIによる病害発生予想

☆省力・品質向上のために栽培管理を最適化



活動実績 【各学科の取り組み】 システム園芸科

スマート農業の活用（ロボット除草機）



CO₂ゼロエミッションの学習（バイオ炭）



あずまやの建設

環境系列3学科が合同で建築
マイスター・ハイスクール事業を象徴する
農林高校のシンボル



活動実績 【イベント】 「17ans 2021」 ふるさと納税返礼品採用



2022年9月29日 ふるさと納税の発表

- ・ふるさと納税返礼品への採用を発表
- ・甲斐市や商工会の関係者と共に開催

活動実績 【イベント】 校外学習



2023年2月13日 校外学習
午前：サントリー登美の丘ワイナリー
→ 歴史ある施設を見学
午後：勝沼ぶどうの丘（甲州市）
→ 山梨ワインについて学ぶ

活動実績 【イベント】 甲斐市サクラまつりへの出店



2023年3月26日 甲斐市サクラまつり

- ・ブースにてワインの有料試飲を開催
- ・来場した地域住民との交流

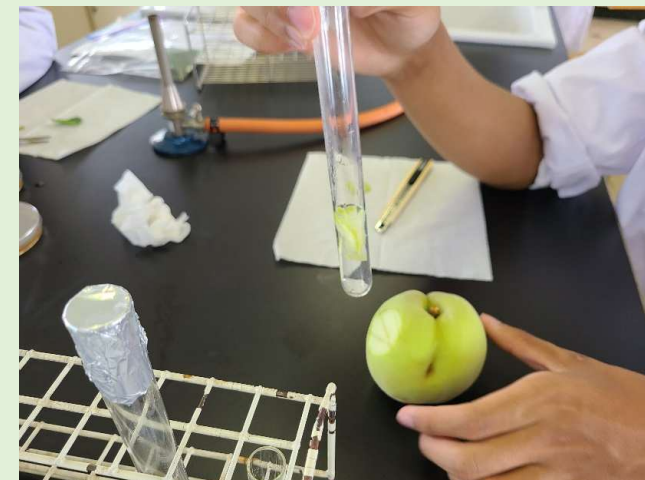
活動実績 【イベント】 大池ホテル訪問



2023年6月1日 大池ホテル訪問

- ・ "17ans"をサーバーで提供するホテル(富士河口湖町)を見学
- ・ 海外からの宿泊客もワインを評価

活動実績 【イベント】 山梨大学との連携



2023年6月7,14,28日 / 9月14日

山梨大学ワイン科学研究センター
乙黒美彩准教授による特別講義

内容：①学校敷地内に生息する野生酵母の分離
②野生酵母によるスケールアップ法

活動実績 【イベント】 専門家による特別授業



通年 専門家による特別授業

- ・ 大木貴之氏
（ワインツーリズム理事）
- ・ 坂口健氏
（レストラン「パパスロッセ」シェフ）
- ・ 仲田道弘氏
（やまなし観光推進機構）
- ・ 門間太郎氏
（甲府税務署酒類指導官）
- ・ 杉山弘子氏
（アサヤ食品代表取締役社長）

→ 地域の専門家に学ぶ

活動実績 【イベント】 大型商業施設での販売会



2023年7月18日
・イトーヨーカドー甲府昭和店
での販売会

活動実績 【イベント】 17ans 2022お披露目会・酒販店での販売開始



17ans 2022 New Release



農林高校ワイン「17ans(ディセタン)」とは山梨農林高校・食品科学科が製造したオリジナルワインのブランド名です。「17ans」はフランス語で「17歳」を意味しており、製造した生徒たちの年齢にちなんでいます。「17ans」は一般販売されており、県内の酒販店や飲食店・宿泊施設で販売・提供されています。

甲州 2022
 【タイプ】辛口・白 【アルコール度数】12.0% 【使用品種】甲州100%・甲州市勝沼町藤井地区
 【醸造方法】ステンレスタンクにて発酵と約5か月の熟成 【飲み頃温度】9~12℃ 【生産本数】433本
 この品種の特徴である果皮の旨味を引き出すためにアルコール発酵前に短期間の果皮浸漬を実施しました。心地よい渋みと豊富な酸味が印象的な辛口白ワインです。GI YAMANASHI取得。

マスカット・ベリーA 2022
 【タイプ】辛口・赤 【アルコール度数】11.0% 【使用品種】マスカット・ベリーA100%・葦崎市上ノ山地区
 【醸造方法】ステンレスタンク発酵、2/3を新樽・1/3をスワッグで7か月熟成 【飲み頃温度】13~16℃ 【生産本数】380本
 9月下旬収穫の完熟ブドウを仕入れて醸造しました。軽快なタンニンと淡い色調、仔コキョウの香りが特徴です。この品種の特徴をストレートに表現したライトボディの辛口赤ワインです。GI YAMANASHI取得。

シャルドネ 2022
 【タイプ】辛口・白 【アルコール度数】12.0% 【使用品種】シャルドネ100%・北杜市明野町
 【醸造方法】新樽発酵・ステンレスタンクで約5か月の熟成 【飲み頃温度】12~14℃ 【生産本数】247本
 発酵期間にのみ木樽を使用することで果実味を生かした味わいになりました。レモンや花梨の香りが印象的です。熟成のポテンシャルも感じさせる硬質な味わいの白ワインです。GI YAMANASHI取得。

マルスラン2022
 【タイプ】辛口・赤 【アルコール度数】11.0% 【使用品種】マルスラン100%・北杜市明野町
 【醸造方法】スワッグ発酵、1年使用樽で7か月熟成 【飲み頃温度】15~18℃ 【生産本数】260本
 山梨県内で栽培面積が増えているマルスラン種を100%使用した珍しい赤ワインです。適度に抽出されたタンニンと豊富な酸が、明野町の冷涼な気候を表現しています。認可されていない品種のためGIは未取得。



山梨県立農林高等学校 〒400-0117 山梨県甲斐市西八幡4533 TEL055-276-2611



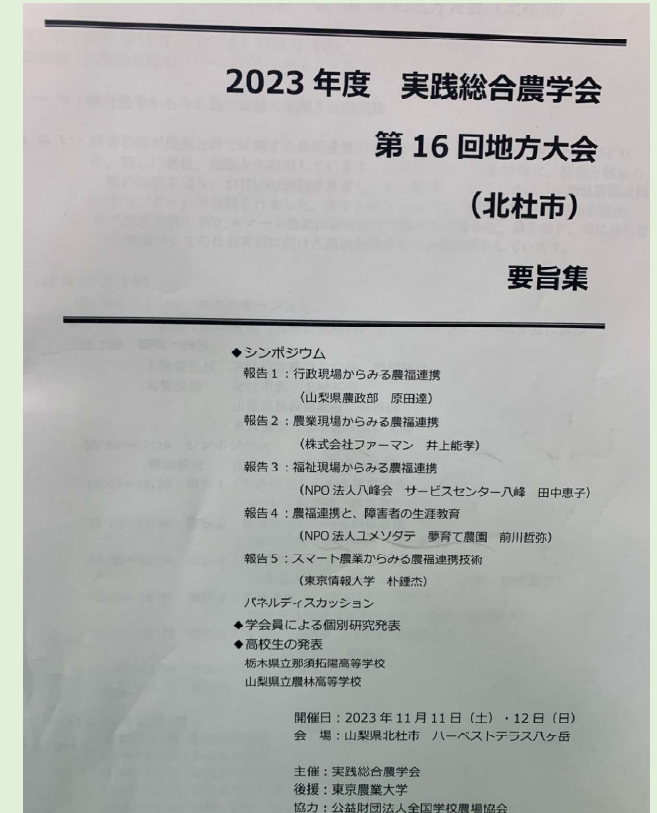
活動実績 【イベント】 ワインメーカーズディナー開催



2023年10月10日
・ 飲食店「KAZAN」見学
・ 県産材料を使った料理との
ペアリングを学ぶ



活動実績 【イベント】 総合実践農学会地方大会での活動報告



2023年11月11日
・実践総合農学会が主催する
学会での発表

活動実績 【イベント】 ネット販売開始

The screenshot shows the Amazon.co.jp product page for a wine set. The page features a navigation bar at the top with the Amazon logo, delivery location (153-0064), search bar, and various menu items. The main product image displays four bottles of wine in different colors (blue, purple, yellow, green) with '17ans 2022' labels. The product title is '農林ワイン 17ans (ディセタン) ハーフボトル4本セット 375ml×4 赤ワイン 白ワイン 国産ワイン 日本ワイン 山梨県 ブランド: (株) 築宝'. The price is listed as ¥7,980 (tax included). The page also includes a 'ポイント' (points) section, a '配送' (shipping) section, and a 'カート' (cart) button. The bottom right corner of the screenshot is overlaid with a large white box containing the text: '2023年12月9日 楽天市場/ヤフーショッピング / amazonでの通信販売開始'.

amazon.co.jp お届け先: 153-0064 場所を更新する 食品・飲料・お酒 検索 Amazon.co.jp JP こんには、ログイン アカウント&リスト 返品もご注文履歴

すべて Amazonポイント: 残高を確認 ヘルプ ランキング Amazon Basics タイムセール Prime Video ミュージック 新着商品 プライム 本 ギフトランキング 食品&飲料 **プライム会員特典** 対象の映画

お酒 Amazonランキング ビール・発泡酒 日本酒 焼酎 梅酒 ワイン 洋酒・リキュール チューハイ・カクテル ノンアルコール飲料 食品・飲料・お酒 便利・おトク

ワインセット マカベオプロヴェットスパークリングブリュット 750ml 12本 スペインワイン 辛口白泡 (辛口白 750ml×12本) ★★★★★ 245 ¥6,800

食品・飲料・お酒 > お酒 > ワイン > 赤ワイン

農林ワイン 17ans (ディセタン) ハーフボトル4本セット 375ml×4 赤ワイン 白ワイン 国産ワイン 日本ワイン 山梨県 ブランド: (株) 築宝

¥7,980 税込 (¥1,995 / 本)

ポイント: 80pt (1%) 詳細はこちら

1 Amazon Mastercard 新規入会でポイントプレゼント。Amazonでのお買い物で、いつでもポイントが貯まる。年会費無料のAmazon Mastercard

出品者による発安心・安全へのお客様情報の保護 送 取り組み 護

品種指定 甲州、マスカットベリー-A、シャルドネ、マルスラン

パッケージ情報 ビン

ブランド (株) 築宝

ユニット数 4.00 本

商品/パッケージ数 1

産地 甲州/山梨県

表示を増やす

この商品について

- 農林ワイン: 17ans (ディセタン) 甲州 2022

¥7,980 税込 (¥1,995 / 本)

ポイント: 80pt (1%) 詳細はこちら

無料配送 1月11日-12日にお届け (17 時間 50 分以内にご注文の場合) 詳細を見る

お届け先 153-0064 お届け先の更新

通常5~6日以内に発送します。在庫状況について

数量: 1

カートに入れる

今すぐ買う

出荷元 あったあつた

販売元 あったあつた

★★★★★ (33件の評価)

2023年12月9日 楽天市場/ヤフーショッピング / amazonでの通信販売開始

活動実績 【イベント】 チャレンジ150山人会賞受賞



2023年12月19日
・チャレンジ150山人会賞
表彰式出席

目次

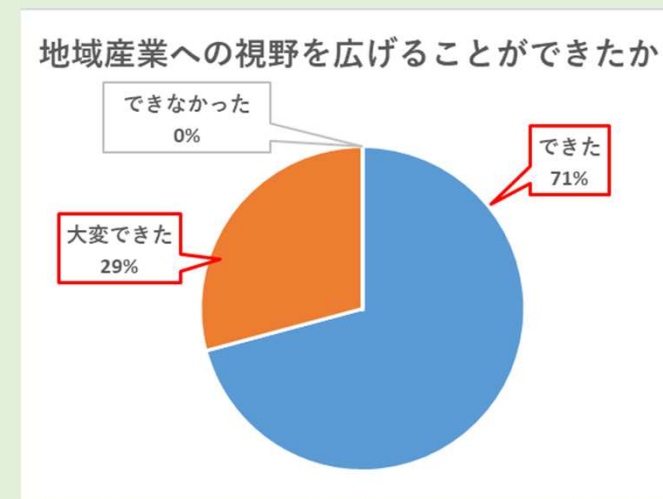
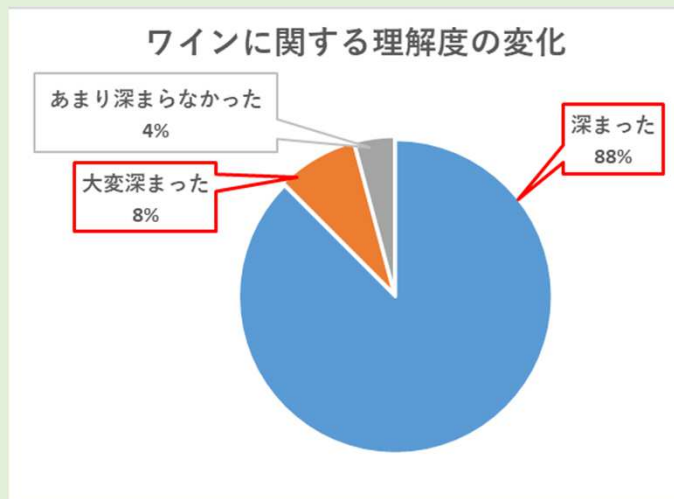
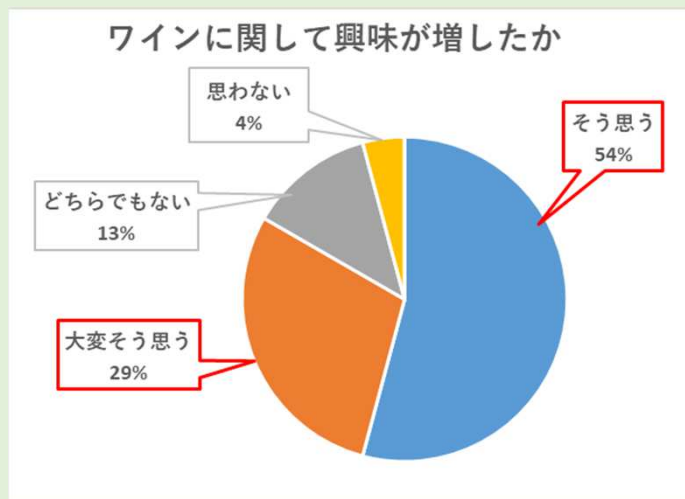


農林高校ワイン”17ans”(ディセタン)
本校のシンボルである黎明の鐘とともに

- ／ **山梨県立農林高校について**
学校概要/5つの学科/事業名/MH CEO
産業実務家教員/伴走者
- ／ **オリジナルワイン「17ans」**
コンセプト/品質証明/販売
- ／ **学習内容**
カリキュラム/学習評価
ワイン関連科目/学校独自認定制度
- ／ **活動実績**
各学科の取り組み/イベント
- ／ **まとめ**
事業評価/今後の展望

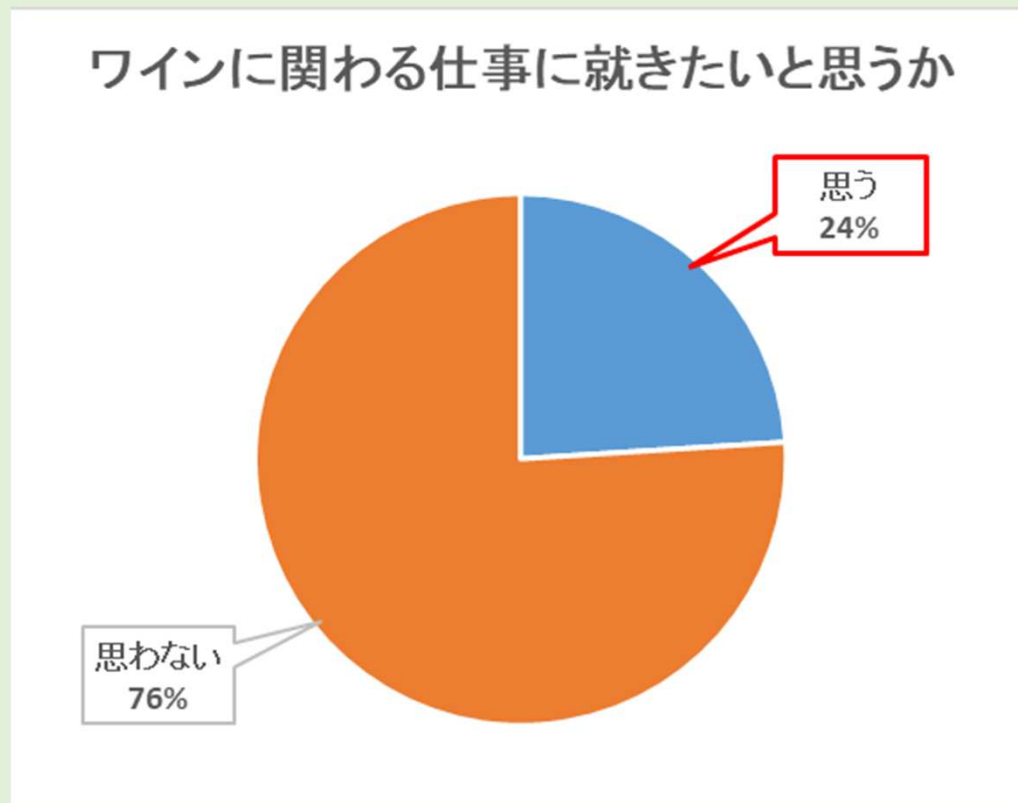
まとめ 【事業評価】 生徒の変容

生徒へのアンケート結果より



- ・ 最初はあまり興味がなかったが、実際に作って学んでみて面白いなと思った。
- ・ ワイン醸造は奥が深く、とても楽しい。
- ・ 微生物に興味があり、酵母のどのような作用で発酵しているのか理解できた。
- ・ ブドウの栽培に興味がある。
- ・ 「山梨」という名前を使うからこそ、より丁寧に作りたいと思うことが多かった。

まとめ 【事業評価】 生徒の変容



- ・ワインに極力関わって行きたいと思っている。
- ・より多くの人にワインについて知ってもらいたいから。
- ・ワインを料理と一緒に提供するお店を開きたい。
- ・学んだことを仕事で活かすことができるならやってみたい。

「ワイン産業」が進路の選択肢の1つとなっている

まとめ 【事業評価】 CEOが生徒に与えた影響

CEOはどのような存在ですか？

ワインに関する知識や技術に長けていて尊敬する存在

ワイン業界での人脈が広く、現実的な意見をくれるので就職先を決める際にも相談に乗ってもらった。

MH事業や白石CEOに出会わなければ、今の進路はなかった。信頼している。



卒業生 塚原将太郎さん

令和3年度卒業
山梨県立農林大学校に進学
醸造用ブドウの栽培を学ぶ
令和6年4月よりワイン関連企業に就職予定

卒業後も「職業人」としての関わりが続いている

まとめ 【事業評価】

1. 専門的な設備、備品の充実 ワイン醸造の活動基盤の確立
2. 教員の意識改革 内部組織の在り方、外部連携の在り方
3. 教育課程の刷新 学校設定科目新設、系統的な学習計画
4. 中学生へのPR 特色ある学習活動の認知拡大
5. 地域との関わり 地域連携、イベントへの積極的参加
6. 教育活動の発信 SNS、テレビ、新聞、ラジオを通じて広く県内外に周知

まとめ 【展望】

- 1. 特色あるワイン教育を継続**
→持続可能な規模での製造計画を設定
- 2. 校内圃場でのブドウ栽培と収穫**
→2025年自家栽培ブドウを原料としたオリジナルワインの製造
- 3. 野生酵母を使用した新しい醸造方法の確立**
→オリジナリティの追求
- 4. コミュニティスクールへの移行**
→MH事業関係者に支援継続を依頼
- 5. 甲斐市との包括連携協定の締結**
→2024年度内を目標に準備