



CUC100 ワイン・プロジェクト

2130139 谷路 桜乃

目次

- 01 ワインプロジェクト概要
- 02 ワインプロジェクトの目的
- 03 ワインプロジェクトとは
- 04 ワインプロジェクトの歴史
- 05 ワインが出来上がるまで
- 06 畑での取り組み
- 07 これからの目標
- 08 現状
- 09 100周年へ向けて

CUC100ワイン・プロジェクト概要

プロジェクトの目的

大学創立100周年に
国府台生まれの日本産ワインを作る

大学キャンパス内にて、ソーラーシェアリングを活用しぶどうを栽培。

大学創立100周年に市川市国府台生まれの“日本ワイン”をつくることを目指し活動を始めた。

CUC100ワイン・プロジェクトの目的

01 自然エネルギー**100%**大学に貢献する

02 国府台産ぶどう**100%**の日本ワインを作る

03 地域の皆さんと**100%**の交流の輪を築く

第6次産業化へ



×



×



▶ 栽培から商品化まで学生が挑戦

ワインプロジェクトとは



ぶどうの
栽培

水やり
農薬散布
枝の剪定作業
堆肥



養蜂事業

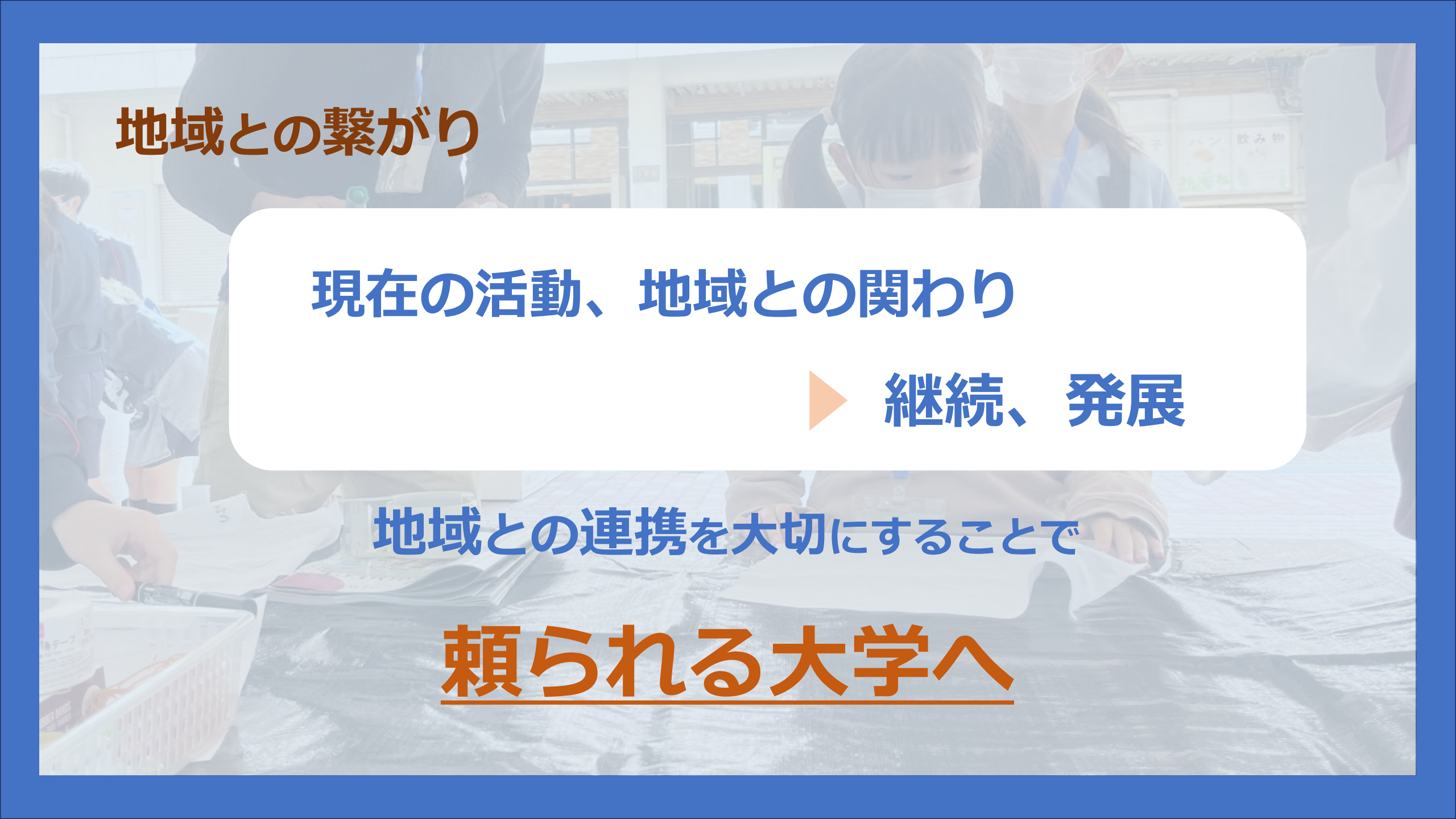
内見作業
瓶詰め
コラボ商品



地域交流

栽培体験
ガーデンパーティー
ポスターセッション
etc..

地域との繋がり

The background image shows a group of students in school uniforms engaged in an outdoor activity. They are gathered around a table covered with a white plastic sheet, working on a project. One student is using a marker to draw on a piece of paper. There are various materials and supplies on the table, including a basket and some containers. The setting appears to be a school courtyard or a similar outdoor area with buildings in the background.

地域との繋がり

現在の活動、地域との関わり

▶ **継続、発展**

地域との連携を大切にすることで

頼られる大学へ

頼られる大学とは

ワインプロジェクト所属

学長プロジェクト3の目指すもの

「安心・安全な都市・地域づくり」

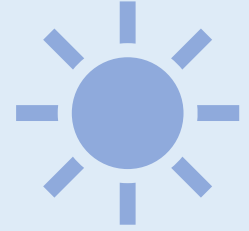


大学

地域に開かれた
交流拠点

▶ 災害が起こった際にすべての地域生活者が
安心して暮らせる

CUC100ワイン・プロジェクトの歴史



19年3月 ぶどう
苗木植える

21年夏 ぶどう
収穫目前に全滅

3.28ミツバチの日
養蜂事業開始

2.7披露会
第1号記念ワイン完成



プロジェクト創立
クラウドファンディングによって
初期資金を調達
総額3,504,000円に上る

4.22初採蜜
「国府台 bee Garden」

22年冬ふわふわベーカリー
コラボマルシェ出店

「国府台はちみつ」
ふるさと納税返礼品に





2022年度収穫 第1号ワイン完成

Muscat Bailey A 2022 Vignobles sur le campus (ヴィニョーブル・スクール・ル・キャンパス)

【内容量】720ml アルコール分 11%
1本 5,800円（税込、送料別）

2023年2月7日
ワイン披露会を実施



ワインが出来上がるまで

5(月) 6 7 8 9 10 11 12 1

草刈り

農薬散布

剪定、誘引

傘掛け

収穫、仕込み

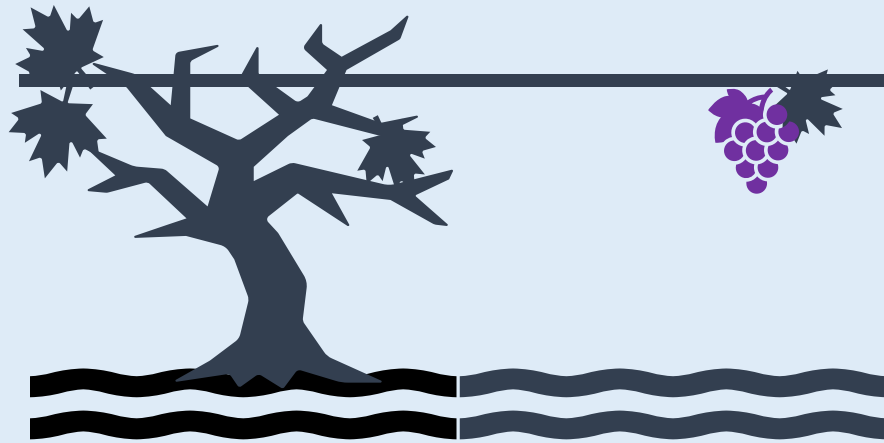
完成

週2回

肥料の
混ぜ合わせ



畑での取り組み



ソーラーシェアリング

農地×太陽光パネル

太陽光を分け合う仕組み



食品残渣

生ごみを肥料へ

ソーラーシェアリング

2019年1月

ソーラーパネルを設置



パネル面積 : 54.95㎡

遮光率 : 約43.1%

発電出力 : 8.64kw

蓄電器 : 最大出力6.6kw

発電した電力

- ログハウス

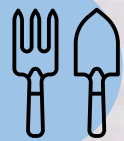
- 電気柵 (害獣対策)

等で利用



身近な食のリサイクル

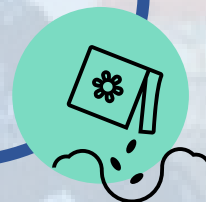
—食品残渣の活用—



学食で出た食品残渣を
回収



圃場内の発電した電気を
生ごみ処理機にかける



落ち葉と混ぜて発酵さ
せて堆肥を作る



堆肥を畑に撒く



ブドウや野菜が育つ



収穫して食べる

課題

ぶどうの収穫量の増大

現状

学内産ぶどう

15.3%(46kg)

山梨県 白百合醸造

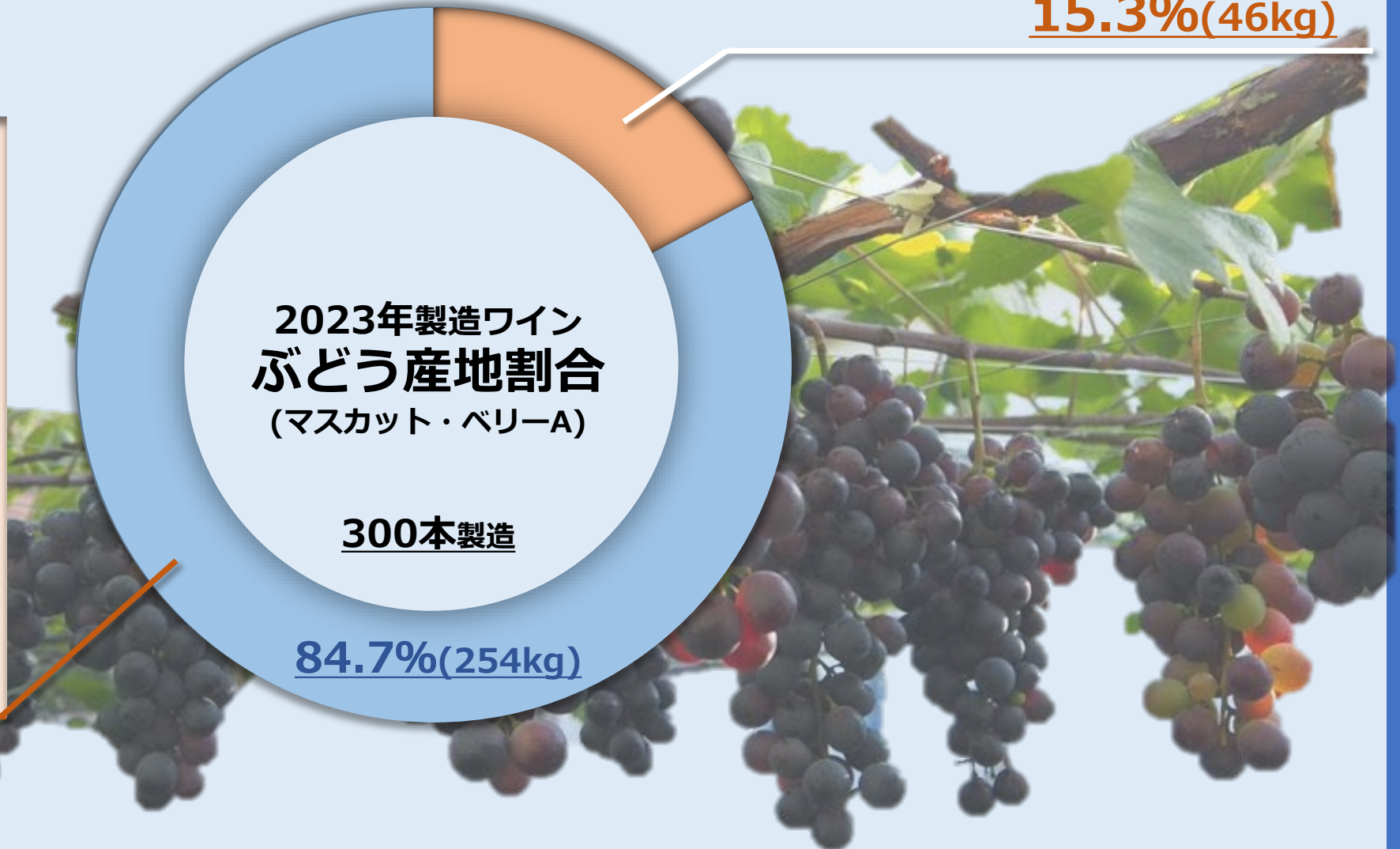


栽培指導、ワインの醸造を
全面的に協力してくださっ
ています。

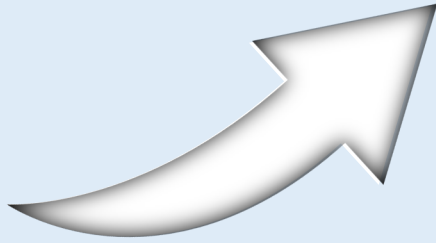
2023年製造ワイン
ぶどう産地割合
(マスカット・ベリーA)

300本製造

84.7%(254kg)



大学創立100周年へ向けて



2022年度
46kg
(188房)

2023年度
53kg
(179房)

(現在仕込み中)

- ・肥料
- ・剪定、誘引
- ・草刈り 等



ぶどうへの栄養
木の成長

4年後には**100%**ワインを!!

これからの目標

学生の活動で農業の身近さを発信し、
ワインを通じて地域の新たな魅力を目指す

具体的

- ・ブドウ栽培のイベントの開催、参加
 - ・学生が作ったワインが地域に定着する
- 今後の市川の特産品

地域の垣根を超えた
ワインでつながるコミュニティ

ご清聴ありがとうございました

