

令和 6 年度 大学活性化経費 事業成果報告書

事業区分 (1)

申請組織 外国語学部

申請組織長 役職名 学部長 氏名 藤岡阿由未

統括責任者 役職名 学科主任氏名 芝垣亮介

課題名 梶山ワインプロジェクト

	役割	氏名	所属・役職名	役割分担
	統括責任	芝垣亮介	外国語学部・学科主任	代表（事業全体の統括者）
事業組織				

1. 事業開始の背景・経緯や目的等（200 字～300 字程度で記述）

PBL としての梶山ワインの制作

学生が、ワインに関する農作業、醸造、販売の全ての作業を行うことで、①地域社会に対する国や県の施策、②持続可能な農業の在り方、③商品の地域活性を見込んだ販売戦略を学修し、「地域再生の核となる大学づくり」を実践し理解する。加えて、制作過程や成果物を SNS や各種メディアで広報し、大学の知名度向上にも貢献する。

現在、県の施策を反映した国税局の方針として、インバウンド需要への対応として税制上の調整で新規ワイナリーを愛知県に誘致しており、それゆえ外国語学部が県内の新規ワイナリーと協働し、ワインを作ることの意義がある。学生はこの意義に加え、地域活性やその核となる大学作りというものを実体験を通して学修する。

2. 事業方法（特色・独創性）等（300 字程度で記述）

取り組むテーマが「ワイン」ということで話題性があること。

第 6 次産業とも呼ばれる形態の事業を実際に体験し、農業の持続可能性や、社会の課題について学生が理解できること。

学生がワイン作りや完成品を通して大学広報に貢献するということ。

ワイン醸造という一事業に関わるということではなく、インバウンド需要に対応するべくワイナリーを新規設置するという県の政策に対応するという点が特色の一つである。また、農業は季節により作業量に濃淡が大きく出るため、従業員の活用方法に困難が生じる。OFF 期に何をするのかということが、今後の農業の存続に大きく関わるところであり、それについて畑の経営者と本学学生が話し合い、可能性を模索する。ラベルのデザインについては大学の VI の取り入れ方についてデザイナーと協議するなど、実際のものづくりを通して第 1 次から 6 次までの各産業を体験し学習する。

3. 事業の成果（600字～800字程度で記述）

事業の成果を主要2点を挙げる。

（1）梶山ワインの制作

学生は、成果物である「梶山ワイン」を以下の要領で制作した。学生が週1回のランチタイムのミーティングを通し農作業の仕方と今後の農業のあり方について学修した。また醸造の詳細を学修し、醸造の全ての工程を学生自信が議論し決定した。このような学内プロセスを経て、実際に月1回の農作業を行うとともに、秋からは醸造所で醸造作業を行なった。今年度は葡萄の生育状況が悪く、収穫期を含め臨機応変な対応が求められたが、その中で、学生が主体的に議論し現場で検証することで、最終的には十分な質を確保できた。

（2）広報

学生がSNSを利用し、梶山ワインの制作過程を広報した。結果的に、県内企業、メディア、OGなどさまざまな方と繋がることとなった。県内企業としては、(株)ゴトウコンクリート様より連絡をいただき、最終的には同社が制作するコンクリート製のワイン醸造タンクを制作いただけることとなった。2025年度にも本企画を新規事業とし行うことができる場合、同社のタンクでの醸造も行う予定である。メディアとしては、ZIP FMより連絡があり、同社が企画する3/29および3/30の鶴舞公園でのSakura Wine Festival 2025にてワインチーム学生が運営側として参加し、「梶山ワイン」も販売予定である。当日の様子はZIP FMで放送される。OG枠としては、梶大卒業生で商社を退職後ワイン販売の会社を立ち上げられている方から連絡があり、今後、本学での講演や、そちらでのワイン販売等を検討している。県内で農作業を行い、県内のワイナリーで醸造し、県内のイベントに出品し、その過程から県内のさまざまな方々と繋がっており、地域活性と大学広報を実践できていると捉えている。名古屋市内の東山線沿いの飲食店でも販売しており、それらの店舗の確保やタイアップの広告も学生が行なっている。

4. キーワード（本事業のキーワードを1つ以上8つ以内で記載）

①PBL	②ワイン	③商品開発	④大学広報
⑤地域活性	⑥SDGs	⑦農業	⑧

5. 事業の達成状況及び今後の課題（事業の達成状況を踏まえて、課題、反省点、及び今後の取組みを具体的に記載すること。）

現在は、県が施策として「インバウンド需要に対応するための県内ワイン生産」掲げており、それに応えるべく外国語学部の事業としてワイン企画を運営している。今後は、大学内の受け入れ環境を見ながら、大学ワイドで本企画を運営し、新たな展開が見られればと考えている。理事長の非公式発言になるが、本ワインは125周年の寄付者への返礼の品という利用方法もあるため、単年の企画として終わらず、今後も費用、規模のバランスを取りながら、継続している形を模索できればと考えている。

長期保存には15度以下の環境を確保する必要がある。今年度はそのような設備がないため、今年度制作分については当初予定通り、理事長・学長からお客様へお配りいただくという用途、およびイベントでの販売という用途の2点で全て消費するが、上記の返礼の品用のストックということも含め、今後制作したワインを保存できる環境を確保できればと考えている。