

日本の自然派ワインを代表する造り手ふたり

近年、自然派ワインが人気を博し、日本でも注目を浴びています。
そもそも自然派ワインとは何か、なぜ今、自然派ワインなのでしょう？
ぶどう栽培醸造家ふたりをお招きし、日本における自然派ワインの
成功要因とその条件、現在と未来、栽培と醸造にける想いを伺い、
この先の自然派ワインの行方をめぐり対話します。

2022年7月25日(月) 15:00~17:00
(14時30分 開場)

会場：早稲田キャンパス 14号館 102号室

定員：先着 193名

問い合わせ：mimuichi@aoni.waseda.jp (三村)

シンポジウム 自然派 ワインの 果て

主催：早稲田大学総合研究機構 ヒューマン・ナチュラリソースマネジメント研究所
共催：早稲田大学地域・地域間研究機構 現代フランス研究所
後援：早稲田大学総合研究機構



登壇者プロフィール



ゲストスピーカー ぶどう栽培醸造家
小山田幸氏 (おやまだ こうき)

1975年 福島県郡山市生まれ。1997年 中央大学文学部文学科卒業。在学中、麻井宇介氏との出会いをきっかけにワイン造りの世界に飛び込む。1998年日本ソムリエスクール卒業、1998年株式会社ルミエール入社、以降16年間、山梨県笛吹市同社で栽培・醸造責任者を勤めた。その後、「日本の農業の将来を見据え、農地を継承・活用し、農業従事者の雇用・育成を目的として」小山田氏と四恩醸造の小林氏が理事となり2011年にペイザナ農事組合法人を設立。山梨県山梨市、甲州市、笛吹市、甲府市、北杜市を拠点に、生産者がお互いの協業により、個性ある高品質葡萄を原料に、より付加価値の高いワインの生産を実現するため、勝沼町中原に共同醸造所(中原ワイナリー)が2014年に設立された。各々の畑に適した品種を植栽により、適地適作のテロワールを訴求している。



ゲストスピーカー ぶどう栽培醸造家
大岡弘武氏 (おおおか ひろたけ)

1974年 東京生まれ。1997年 明治大学理工学部卒業
同年ボルドー大学醸造学 DNO(醸造士コース) 入学。1999年 同大学を中退、ボルドー BTSA(醸造栽培上級 技術者養成校)に入学、2001年同資格取得。1999年~2002年 ギガ社でエルミタージュ地区栽培長、2002~2006年 ドメーヌ・ティエリー・アルマンの栽培長を務める。2002年 ラ・グラン・コリーヌ社を設立、フランスにおける日本人の個人ワイナリーのパイオニアとなる。2013年『ニューヨーク・タイムズ』(世界版)に取材を受け、世界の一流レストランでワインが採用されはじめる。2016年 帰国。ラ・グラン・コリーヌ・ジャポン社を立ち上げ、岡山県で葡萄栽培とワイン醸造を開始。2021年 一般社団法人おかやま葡萄酒園を設立。現在、日仏でワインづくりのコンサルティングを行う。訳書『爽りの言葉』(ラ・グラン・コリーヌ・ジャポン、2017年)、著書『大岡弘武のワインづくり 自然派ワインと風土と農業と』(エックスナレッジ、2021年9月)。



座長
福田育弘氏 (ふくだ いくひろ)

早稲田大学教育・総合科学学術院 教育学部複合文化学科教授。早稲田大学HNRM研究所長。1955年名古屋生まれ。早稲田大学大学院文学研究科フランス文学専攻博士後期課程中退。1985年から88年まで、フランス政府給費留学生としてパリ第3大学博士課程に留学。1991年流通経済大学専任講師、1993年同助教授を経て、1995年早稲田大学教育学部専任講師、1996年同助教授、2002年より同教授。2000~2001年に南仏のエクス・マルセユ大学で在外研究。2016年4月から6月、パリ第4大学ソルボンヌ大学で在外研究。地理学・飲食のマスターコースでもおもに日本の飲食文化についての講義を担当。フランスでの教育・研究活動多数。専門は、文化学 とくにポストコロニアルの文化と文学、飲食表象論、フランス文化・文学。主な著書として、『ワインと書物でフランスめぐり』(国書刊行会1997)、『「飲食」というレッスン—フランスと日本の食卓から—』(三修社、2007年)、『新・ワイン学入門』(集英社インターナショナル、2015年)、『ともに食べるということ—共食にみる日本人の感性—』(教育評論社、2021年)など多数。



司会
吉川成美氏 (よしかわ なるみ)

県立広島大学教授。早稲田大学HNRM研究所招聘研究員。農業経済学博士。永田農業研究所にてアジア地域における環境保全型農業と農家支援プロジェクトに参加。人と自然の共生による社会システムの研究を目的としたHNRM研究所ではフィールドワークによる環境教育について教育・研究活動に従事。生産者と消費者が共に参加しあえる農業の未来を描いている。

