



シンポジウム 自然派ワインの果て その5

だれのためにワインをつくるのか？

今回は、「共栄堂（室伏ワイナリー）」小林剛士氏、「kondo vineyard」近藤良介氏をゲストスピーカーにお招きして「だれのためにワインをつくるのか？」をテーマにお話してもらいます。ワインをつくる以上、他者の価値基準によって相対的な良し悪しの判断が発生することは受け入れなければなりません。ワイン醸造家は、こうした対象へのバランスに配慮しながら、どのようにワインづくりを続けているのでしょうか？

2025年2月3日(月)

時 間：13:00～15:30（12時30分 開場） 問い合わせ：mimuichi@aoni.waseda.jp（三村）

会 場：早稲田キャンパス 3号館 305教室 〒169-0051 東京都新宿区西早稲田1-6-1

定 員：先着 195名 Peatix から登録お願い致します。 Peatix QR コード→

参加費：無料



登壇者プロフィール



ぶどう栽培醸造家
小林剛士 こばやし つよし

2001年山梨大学工学部生物工学科（旧発酵生産学科）卒。 勝沼醸造栽培課に6年間勤務。 2006年四恩醸造の立ち上げに参画、取締役工場長 9年間勤務。 2016年合同会社共栄堂設立。 三養醸造にて委託醸造を行う。 2021年室伏ワイナリーを新設。



ぶどう栽培醸造家
近藤良介 こんどう りょうすけ

北海道恵庭市出身、神戸外国語大学卒。1998年、北海道歌志内の市営ワイン用ブドウファームに就職、ブドウ栽培にのめりこみむ。2007年にワイン用ぶどう農家として独立。2021年、同じ岩見沢市でヴィンヤードを営む長年の盟友、中澤一行とともに栗澤ワインズ（ワイナリー）を開設。



座長（早稲田大学 食と農の研究所 所長）
福田 育弘 ふくだ ひろし

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。食と農の研究所 所長所長。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。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、『「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）、『自然派ワインを求めて 日本ワインの文化学』（教育評論社、2023年）など多数。



司会（ワイン文化講師、食と農の研究所 招聘研究員）
蜂須賀 紀子 はちすが きこ

早稲田大学第一文学部西洋史学専修卒。大手金融会社勤務ののち料理業界に転職。料理長経験を経て渡仏し、料理人として本場フランスの食文化を学ぶ。帰国後にワインの資格を取得し、フランス食文化を伝える各種セミナーを開催。2010年～2013年都内で日本ワインを提供するフランス料理店を経営。現在は主にワイン講師、通訳、飲食系コンサルタントとして活動。西洋史の知識をもとにした独自のワイン史考察を得意とする。株式会社マリアージュ代表取締役 / （一社）ワインアロマセラピー協会代表理事。