

Course number		U-LAS70 10003 SB50					
Course title (and course title in English)	ILASセミナー（海外）：南仏伝統産地の食環境とワイン醸造産業			Instructor's name, job title, and department of affiliation	Graduate School of Agriculture Professor,TANI FUMITO		
	ILAS Seminar (Overseas) :Food Environments and Wine Brewing in Languedoc-Roussillon, South France				Graduate School of Agriculture Professor,HAYASHI YUKAKO Graduate School of Agriculture Assistant Professor,MASUDA TETSUYA		
Group	Seminars in Liberal Arts and Sciences			Number of credits	2	Hours	30
Class style	seminar (Face-to-face course)		Year/semesters	2025・Intensive, Second semester		Quota (Freshman)	20 (14)
Target year	Mainly 1st year students	Eligible students	For all majors		Days and periods	Intensive TBA	
Classroom	TBA (North Campus)				Language of instruction	Japanese	
Keyword	南フランス / 食環境・食品化学 / 伝統的食文化 / ワイン醸造 / 品質評価						

#### [Overview and purpose of the course]

当科目では、フランスの主要なワイン産地である南仏ラングドック・ルシヨン地域を対象として、伝統産地の変遷やワイン産業の戦略、ワイン醸造を取り巻く食環境について学ぶ。ワイン産業戦略および地域活性化策と捉えられる農消連携（AMAP）に着目し、当該地域におけるワインと切り離せない歴史的・文化的景観やそれを支える地域農業、地域特有の食・生活文化および食品関連産業といった食環境の役割を視野に入れることで、伝統産地における農業形態の多様性について理解することを目的とする。その上で、それら多様な経営体を取り巻く様々な主体（Montpellier SupAgro：モンペリエ農業科学高等教育国際センター、INRA Montpellier：モンペリエ国立農学研究所、農業協同組合連合会等）との連携や当該地域の歴史的経緯を踏まえて、地域活性化を担うそれら多様な農学体系について臨地研修を行う。

#### [Course objectives]

フランスにおけるワイン伝統産地の歴史的展開過程を理解する。  
6次産業化の原点と言えるワインビジネスの経済・経営的特質とその戦略の多様性を理解する。  
ブドウ栽培における品種改良とワイン醸造のプロセス・品質評価を理解する。  
伝統産地特有の農産物とそれらの加工法・品質評価法を理解する。  
オクシタニー州：ラングドック・ルシヨン地域における食品関連産業のあり様と役割を理解する。

#### [Course schedule and contents]

本科目は座学および現地での研修によって構成される。

座学においては、

- 1．世界の中のオクシタニー地域圏（地理・歴史・食料・環境）
  - 2．オクシタニー地域圏におけるワイン産業クラスター・ワイン醸造組合の変遷と現状
  - 3．グローバルビジネスとしてのワインビジネスの展開
  - 4．ブドウの栽培学・ワインの醸造学・品質評価学
  - 5．オクシタニー地域圏の食品関連産業
  - 6．Montpellier SupAgro（モンペリエ農業科学高等教育国際センター）、INRA Montpellier（モンペリエ国立農学研究所）やAgroplis Internationalの役割
- などについて概説し、臨地研修に必要な知識の修養をおこなう。

Continue to ILASセミナー（海外）：南仏伝統産地の食環境とワイン醸造産業(2)

8月に集中講義方式で実施する（日時は後日広報）。

臨地研修においては、およそ10日間のプログラムで実施する。

- 1．京都 - 関空 - （パリ経由） - モンペリエ（空路移動）
- 2．研修オリエンテーション、現地研究者・学生による講義、交流会（Montpellier SupAgro）
- 3．ブドウ栽培（INRA）、INRA実証ワイナリーの視察と現地調査
- 4．ワイン醸造組合視察と現地調査、Coop de France（フランス農業協同組合連合会）
- 5．南仏伝統産地の農産物の視察と現地調査
- 6．南仏伝統産地の歴史的・文化的景観視察、食品関連産業の視察
- 7．報告会準備、予備日
- 8．INRAでの研修報告会（INRAモンペリエにて）
- 9．モンペリエ - （パリ経由） - 関空（翌日着） - 京都

#### [Course requirements]

- 1．海外臨地研修への参加は、ILASセミナー（海外）：「南仏伝統産地の食環境とワイン醸造産業（講義）」の事前座学を必須とする。
- 2．海外渡航に伴うリスクを十分認識し、自らの意思と責任において参加すること。保護者の了承を得ること。
- 3．原則として1回生を対象とするが、他回生の受講も認める。

#### [Evaluation methods and policy]

事前座学、臨地研修への参加、現地グループ報告会（臨地研修体験を英語もしくはフランス語で発表）と研修レポートにより判定する。なお、配点割合は講義において説明する。

#### [Textbooks]

Not used

#### [References, etc.]

##### （References, etc.）

『新しいワインの科学』、ジェイミー・グッド、梶山あゆみ、藤見利孝、河出書房新書、2014、ISBN-13: 978-4309253145  
『ワインビジネス ブドウ畑から食卓までつなぐグローバル戦略』、Thach. L and T. Matz編著 横塚弘毅・小田滋晃・落合孝次・伊庭治彦・香川文庸監訳、昭和堂、2010、ISBN-10: 4812209498、ISBN-13: 978-4812209493

#### [Study outside of class (preparation and review)]

臨地研修に臨んで次のような課題を各自で事前に調べておくことが望ましい。

- ・世界のワイン産業の動向
- ・オクシタニー州：ラングドック・ルシヨン地域の地理的位置や食文化
- ・ワイン醸造の概略
- ・ブドウの種類と栽培
- ・チーズやパスタの製造と食品加工

#### [Other information (office hours, etc.)]

- 1．履修者数は臨地研修参加希望者の人数により制限する場合がある。
- 2．履修者の決定方法：4月上旬の当授業の説明会で知らせる。
- 3．海外臨地研修にかかる渡航費、滞在費、研修実費および旅行傷害保険加入等に要する費用を工面できること。研修費用の参加者負担額は最大で概ね35万円程度（予定）を見込む。ただし、為替

ILASセミナー（海外）：南仏伝統産地の食環境とワイン醸造産業(3)

レートの変動で変わる場合もあることに留意のこと。

4．学生教育研究傷害保険等に参加すること。

5．Montpellier SupAgro（モンペリエ農業科学高等教育国際センター）から学生グループが交流事業の一環として来日し、交流事業を実施する。当科目の履修者がこの交流事業の一部に参加されることを期待する。

本科目は、新型コロナウイルスの感染拡大の状況によっては、不開講となる可能性があります。

#### [Essential courses]