

CUC100

WINE PROJECT




2022 APRIL - SEPTEMBER





目次

目次	p.2
統括挨拶	p.3
ブドウの成長、畑の様子	p.4~5
ブドウの収穫 & 仕込み	p.6~9
国府台 bee Garden	p.10~11
ガーデンパーティー	p.12~13
新入生紹介	p.14~17
交流会の様子	p.18~19
プロジェクトメンバーの ワインのつまみになる話	p.20~21
藍染交流会	p.22
あとがき	p.23



私はブドウを愛しています。

小西 俊太郎
CUC100ワイン・プロジェクト 統括
人間社会学部3年



↑お気に入りのブドウの写真

皆さんこんにちは。ワインの魅力でもある生産者の姿に思いを馳せるのが大好きで2年生の時にこのプロジェクトに入りました。現在は統括をさせていただいております。3年生になり、ワインエキスパートの資格を取得しようとソムリエ教本を読み日々勉強しております。写真でも分かる通りおそらく歴代統括の中で一番パンチの効いた代表であることは間違いないでしょう...

プロジェクトメンバーは89名となり皆楽しく活動しております。今年はブドウを収穫することができ、第1号の国府台産ワインを醸造することができます。歴史ある土地で栽培された“ブドウ”と私達の思いを詰め込み1本のワインに仕上げていきたいと思ひます。いつも応援していただいている地域の皆様、千葉商科大学の職員、教員の皆様に心から感謝いたします。今後ともワインをキーワードとしてメンバーが成長していく活動を目指します。応援よろしくお願ひいたします。

好きなブドウ品種は
イタリアのモンテプルチアーノ



ブドウの成長

2022年のブドウは、去年よりも多くの実を付け順調に成長しました。今年は、台風や害獣の被害も少なく、ワインプロジェクトが始まって以降、初めてブドウの収穫をすることが出来ました！



5月



5月頃からブドウのつぼみがたくさん付き始めました。そして、小さくきれいな花を咲かせます！



6月



6月になると花が受粉し、小さなブドウの実になりました！まだ小さいですが、これからどんどん成長をして大きくなっていきます！

7月



実も大きくなり、いよいよブドウらしくなってきたので、樹形を整える誘引作業を行いました。また、ブドウは湿気に弱くベト病という葉にカビができる症状は大問題です。そこで、ブドウが病気にかからないよう農薬散布や、おいしいブドウを作るために傘掛けを行いました！



8月・9月

8月になると、実の色もきれいな紫色になり、すっかりと立派なブドウになりました。9月14日にはブドウの収穫・ワインの仕込みが行われ、2023年春にはワインが完成する予定です！



畑の様子

今年は、去年の失敗があったことから、台風・害獣対策を徹底しました。また、栽培局の野菜植え付けや新たな第2農場の建設により、更に畑が賑やかになりそうです！



ブドウの収穫&仕込み

去年は台風やハクビシンなどの害獣の影響によりブドウを収穫をすることができませんでした。去年は例年と比べて台風が少なく、ネットや柵を設置するなど害獣対策を強化したことで9月14日に無事ブドウの収穫を行うことができました！

歴史に残る1日を密着！

7:15 大学集合・作業開始



ブドウの重みをずっしりと感じました。

46キロ収穫できました。



無事収穫することができました！

10:45 山梨にある白百合醸造様に到着
仕込み作業を教わります。

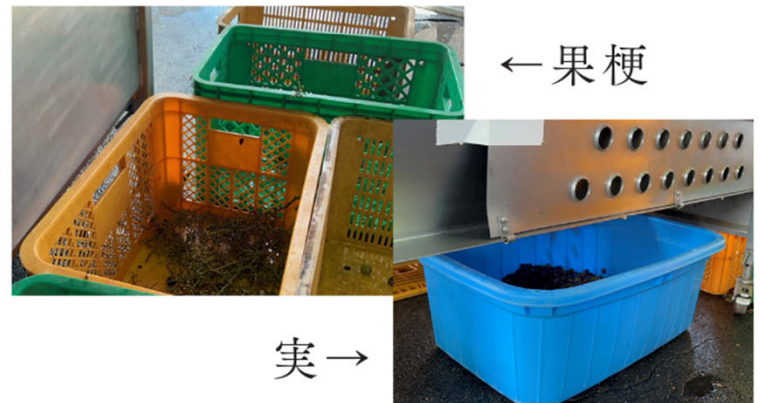
①ブドウの選果

腐っているもの、実になっていないブドウなどを切り落とします。



②除梗

ブドウの実と果梗を分けます。



③破碎

ペプチダーゼという酵素を入れ、攪拌します。



私たちのブドウはとても甘く美味しいのですが、実の大小が目立ち、色もまばらでした。白百合醸造様のブドウは枝の太さや実がしっかりとしており、プロとの差をしみじみと感じました。

12:00 白百合醸造様のブドウ見学



白百合醸造様の畑に行き、ブドウを見学させていただきました。たくさんのブドウの種類があるのは勿論、土壌管理や海外と日本とでのブドウの違いなど様々な知識を私たちに教えて下さいました。

12:30 ワイン製造工程の動画鑑賞



私たちが体験した作業のあと、動画で製造工程を見せていただきました。ブドウは糖と酵母菌により発酵し、炭酸とアルコールに分解されます…。ワインが出来上がるまでの工程を詳しく学ぶことができました。その後、ワインの試飲をさせていただきました。私たちが育てたのと同じマスカット・ベリーAというブドウ品種のワインで、完成がより楽しみになりました。

13:10 古柏園にて昼食

昼食は山梨名物のほうとうを食べました。
他学年・他局の人とコミュニケーションを取ることができ、
とても楽しい昼食になりました。



14:15 大善寺見学

最後に私たちは、関東最古の木造建築物の国宝、柏尾山大善寺にお伺いしました。

「ぶどう寺」と親しまれる寺内には鉢植えのブドウがあり、
とても立派で感動しました。

寺では、普段は拝むことができない「本尊薬師如来像」や「十二神将立像」が
納められています。

ワインプロジェクトがさらに活躍できるよう、お願いをしてきました。



19:30 大学に到着

1日を通し、現地で働く方々の仕事を直接見て、改めてワイン作りの
大変さを実感しました。今回の経験を踏まえて、大学創立100周年に
向け、さらに美味しいブドウを栽培するとともに、私たちの
生涯続くプロジェクトとして、未来を創造していきたいです。
今回は、白百合醸造様のブドウとブレンドしてワインを醸造します。
2023年春に完成予定です。ぜひお楽しみに！

国府台 bee Garden

3月から始まった養蜂事業をご紹介します

内検・採蜜作業

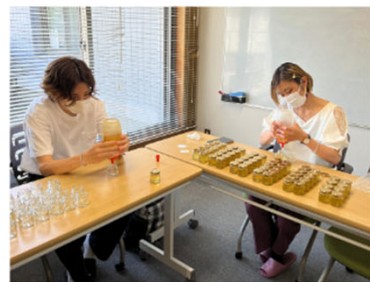
週に2回、巣箱を開けて様子を確認します。
女王蜂の確認、卵・蛹・幼虫の有無、蜜の入り、
ダニの有無を確認します。

採蜜は月に1回のペースで行っており、
当初は150キロを目標にしていたが、
はるかに上回る合計183キロの蜂蜜を採ることができました。



ラベル作成・瓶詰め

瓶のラベルは学生が制作しました。
国府台 bee Gardenのロゴを
モチーフにしています。
蓋には採蜜月を載せています。
また、蜂蜜を瓶に詰める作業も
学生が行っています。



コラボ商品 採集した蜂蜜は地域の菓子店や料理店と商品開発をしました。

創作洋菓子店 モンペリエさんと共同開発
みつばちに恋して
蜂蜜をたっぷり使ったサクサクのタルトです。



欧風創作料理店 ラ・ドルチェ・ヴィータさんと共同開発
豚バラ肉のスペアリブ
～国府台の花とCUCの想いを込めたはちみつを添えて～
シェフの池田さんと学生たちの想いが込められています。

現在、ふわふわベーカリーさんとは蜂蜜を使ったパンを共同開発中です。

蜜源マップ

養蜂局の2年生を中心に、蜜源マップを作成しました。
千葉商科大学の周辺は里見公園やじゅん菜池緑地など自然が多く、
どのような花から蜜を集めているのかマップにまとめました。



5月の主な花

- ・ムラサキカタバミ
- ・シロツメクサ
- ・マリアリサ
- ・ヒメジョオン
- ・アカツメクサ
- ・ヤマボウシ
- ・ゼラニウム
- ・キショウブ
- ・ラベンダー
- ・シャリンバイ
- ・ペチュニア
- ・タンポポ
- ・ツツジ

スズメバチ襲来



8月後半からキイロスズメバチとオオスズメバチがミツバチを襲いに来ました。
駆除対策として設置した粘着シートに
何十匹もひっかかっています。

養蜂局長にインタビュー！

Q1.作業で大変なことは？

A.女王蜂を見つけられなかったときです。見落としの可能性もあるので
何周か見ます。暑い日だと大変です。

Q2.養蜂を始めてミツバチに対する気持ちは変わりましたか？

A.蜂と言われると、すぐ刺してくるのではないかという危険なイメージがあり
ましたが、作業を通して素手で触れるくらい慣れました。

Q3.消費者に対するメッセージをお願いします。

A.蜂蜜は味が季節や周辺の自然環境に大きく左右されるものです。
国府台の季節の風味をぜひご賞味ください。



ミツバチに刺された回数

→1回（手）蜂の扱いがうまいので☆

おすすめの蜂蜜メニュー

→チーズ×蜂蜜の相性はワインと◎

浅見 乃絵

人間社会学部3年/CUC100ワイン・プロジェクト 養蜂局長

ガーデンパーティー



感染症対策をおこなったうえで、
2度目のガーデンパーティーを
開催することができました。
ワインプロジェクトだけでなく
学内の他のプロジェクト団体も参加しました。
ご協力ありがとうございました。

省エネを推進する「学生団体SONE」



何をしたの??

本プロジェクトの活動や本学の
他のプロジェクト団体の発表、
畑・養蜂場の見学などをしたよ!



いちかわごちそうマルシェ



他のプロジェクト団体?

少しだけ紹介するね!



まるやブルワリー支援の「ビール・プロジェクト」



CUCエシカル学生クラブ



当日こんな構成で運営してきました...

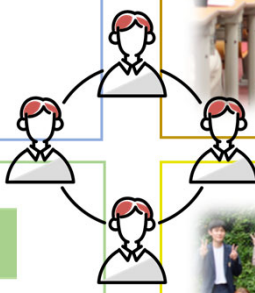
発表班

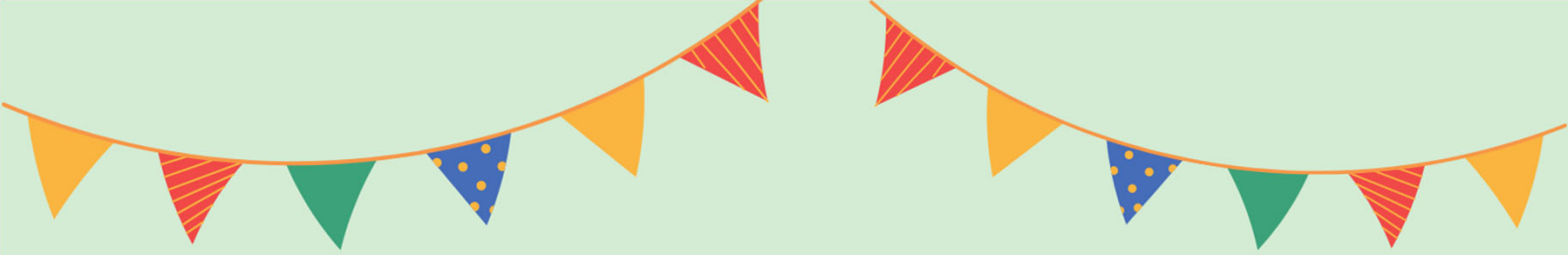
ポスターセッション運営班

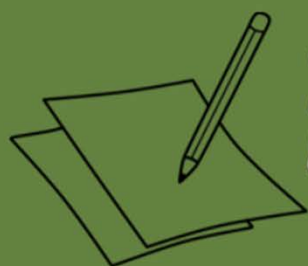
養蜂局

子ども企画班

などなど







総務局

1年



活動を3つ掛け持ちしていますが、ワインプロジェクトにかなり力を注いでいます！

人間社会学部 北嶋 寛太



多くの方と交流し、活動の輪を広げたいです。よろしくお願いします！

サービス創造学部 多田 唯楓



様々な活動を通してより一層成長出来るよう頑張ります。

人間社会学部 池田 到真



自分の仕事をこなせるように頑張ります。

人間社会学部 松本 昂



よろしくお願いします。

人間社会学部 石川 智悠



プロジェクトの活動を通して多くの事を学べたらいいなと思っています。みんなと楽しみながら活動していきたいです。

人間社会学部 徳島 成



ワイン作りを学ぶことが出来るのは滅多にないので美味しいワインを作れるように精一杯学んでいきたいです。

商経学部 嶋崎 知葉留



総務局に入りました菅原夏奈美です。不慣れなこともまだ沢山ありますがこれからよろしくお願いします。

サービス創造学部 菅原 夏奈美



これまで以上に地域に根差した千葉商科大学、ワインプロジェクトとなるよう、これから活動していきたいです。よろしくお願いします。

サービス創造学部 荒谷 佳樹



広報局

1年



商経学部
吉尾 百叶

ワインプロジェクトを通して、文章力やデザイン力を身につけたいです。よろしくお願いします。



サービス創造学部
金子 実樹

皆様に最高のワインをお届けできるよう精一杯心を込めて作ります。



人間社会学部 棟方 大貴

この活動を通じてワインについて詳しくなりたいです。



人間社会学部
岩澤 杏優

SNSでの活動など初めてのことが多いため、不安はありますが、ワインが無事に完成できるよう、メンバーと力を合わせながら精一杯頑張りますのでよろしくお願いします！



商経学部 長谷川 幸太

精一杯頑張らせていただきます、よろしくお願いします。



商経学部
寺崎 彩夏

CUC100ワイン・プロジェクトの一員として微力ながらお役に立てるよう頑張ります。



商経学部
三谷 彬仁

神が水を創り、人はワインを創る。神を超えた最高傑作の1本を提供できるよう、全力で頑張ります。



栽培局

1年



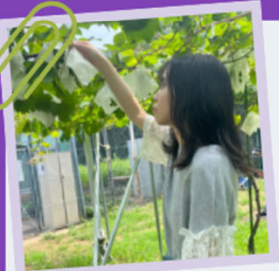
美味しいワインを作れるように頑張ります！

人間社会学部 岩淵 心優



ブドウを最後まで育てるのは初めてなので、頑張ります。

人間社会学部 横溝 楓



畑の仕事に一生懸命励みます！

商経学部 田畑 茉莉



畑作業一生懸命頑張りたいと思います。よろしくお願いします。

サービス創造学部 長本 凜



いいワインが作れるようブドウの栽培頑張ります。

人間社会学部 法橋 優樹



畑の仕事精一杯頑張ります。

人間社会学部 渡辺 音々香



栽培局に入れたので活動に積極的に参加してプロジェクトに貢献できるように頑張ります。

人間社会学部 羽田 和真



ブドウを通して様々なことを学んで地域の人達と接していきたいです。

人間社会学部 又平 遥人



養蜂局

1年



人間社会学部
荒杏樹

ご支援ありがとうございます！
ワインプロジェクトでの活動を通して、
地域に貢献できる
よう頑張りたいと
思います。



人間社会学部
山内咲

ご支援ありがとうございます！養蜂
を通して、いろい
ろな活動をしてい
きたいです。



人間社会学部 長谷川 愛莉

ご支援ありがとうございます！力に
なれるよう精進し
て頑張ります！



人間社会学部
久津 洸太

まだ不慣れなこと
も多いけど、積極
的に内検に出て、
早く慣れるよう
にがんばります！



養蜂についての
知識を深めてい
きたいです。
人間社会学部 佐藤 睦



人間社会学部
宮内 恒太郎

大学での新しい事
に対してのチャレン
ジを養蜂活動に決
めたのでこれから
全力で頑張ります！



人間社会学部
杉橋 和磨

養蜂のことに
関しては何もわ
からず、先輩に全
て教えて貰いなが
ら自分が教えられ
るぐらいになれる
よう頑張ります。



人間社会学部
監物 航

養蜂の作業のこ
とがまだ全然わ
からないので、先
輩たちからたく
さん吸収して完
璧にこなせるよう
にしたいです。

交流会の様子

新体制発足から間もない春から夏に、
行われた各局の交流会の様子をお届けします！

《総務局》



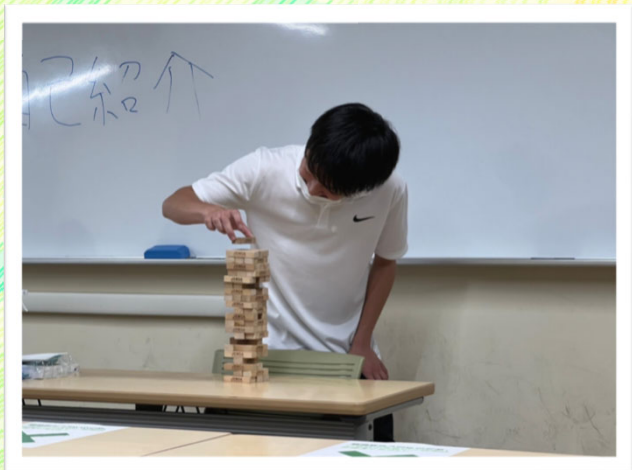
総務局ではお菓子やジュースを用意し、感染症対策をしながら
楽しく交流会を行いました。筆者も終盤に顔を出したのですが、
既に総務局全体で楽し気な雰囲気醸し出していました！

《広報局》



広報局では、全員頭に某社のキャラクターのカチューシャを
つけて行いました！
エピソード当てクイズなどで盛り上がり、笑顔満点の写真映え
する交流会になりました！

《栽培局》



最初は会話が少なかったそうですが、自己紹介や、ジエンガを使って、直方体のパーツに書いてあった番号のお題を話すというゲームによって打ち解けられたそうです！

交流会のあとにびわの収穫も行いました！

《養蜂局》



Welcome!!

養蜂局は、市川真間駅近くにある欧風創作料理店、「ラ・ドルチェ・ヴィータ」さんで行いました。こちらのお店には、なんと養蜂局で作った蜂蜜を使用したメニューがあるのです！

新一年生が入り、上級生は気が引き締まるとともに、全体が賑やかになりました。

新しい体制になって心機一転、楽しみながらプロジェクトごと成長していきます 🍇

プロジェクトメンバーの ワインのツマミになる話

前は、統括メンバーのみでしたが、今回はワインプロジェクト全員の中からエピソードを募集し、その中から厳選したものを掲載しました！一体誰のエピソードなのか…？ぜひ推理しながらお楽しみください！

宝くじ当たったことがあります！

?年 広報局Sさん

→ 一体何等なんでしょう！？すごい強運の持ち主…！

青森出身なので、周りから凄く訛っているとよく言われます。ちなみに自覚はあまりありません(笑)
来年には標準語をマスターするぞ👊

1年A.Yさん

→ 方言男子・女子大好きなので、今のままでいて欲しい気持ちvs A.Yさんのひたむきな思いが報われて欲しい気持ち

書道を長年やっていて達筆だったため、先生が採点するのが困難という理由でテストの再試を受けたことがある。

3年とまとさん

→ そういう理由で再試になることがあるんですね！？
ちなみに筆者(女)は字が雑すぎて紙面だと男子だと思われることが多いです……





中三まで本気でセンターさんの存在を信じて
いました

2年 仮免ライダーさん

→仮免ライダーさんの純粹さもすごいですけど、
きっと周囲の協力(?)の賜物ですね…!

小学生の時、好きだった人に毎日のように花
を持っていった時がありました—
結果は…想像に任せます

2年 ARTKさん

→素敵すぎる…私だったら絶対に好きになりますよ…?
みなさんは結果どうなったと思いますか?

畑の水やり用のシャワーヘッドで、
わざと自分の頭も濡らしている人がいる

?年 名無しさん

→ここでまさかのリーク情報! 夏場の畑仕事は暑すぎま
すもんね…夏の畑に来たら誰かが水浴びしてるかも! ?

様々な濃いエピソードが勢ぞろいしていますね…!
他にもメンヘラ過ぎる恋人とのエピソードや、中学時代の
中二病エピソード、部活でのエピソードなど多くのネタ…
ではなく、皆さんのお話が集まりました!!
ここに載せきれないくらいプロジェクトメンバーは、濃く
て面白い方たちばかりです!
機会があれば直接色んな話が聴けるかも…! ?

2022.07.25 藍染交流会

市川市立第二中学校美術部とワイフプロジェクトの
学生で藍染交流会をおこないました。



本学の本館前の藍畑で中学生と一緒に藍を収穫し、
「たなき染」をしました。

その後、プロジェクトメンバーによる養蜂場の紹介
と交流会で盛り上がりました！

はじめはお互いに緊張していましたが、
この交流会を通じて少しずつ関係を深めることが
できたように思います。



なお、**11月**にも藍染体験
をおこないます！！

中学生や地域の方と今後も
交流を深めていきたいです。

次の藍染体験の様子は
次のニュースレターで報
告いたします。(^ ▽ ^)

あとかき

いつもCUC100ワイン・プロジェクトを応援していただきありがとうございます。

今回は「カジュアル」をテーマをにし、7人のメンバーで作成いたしました。ブドウの成長はもちろん、今年の3月28日から新たに発足した養蜂局「国府台 bee Garden」の進捗や、春から新たにワインプロジェクトに入った新入生紹介など、とても充実した報告内容となっているのではないのでしょうか。

私達のブドウも日々の努力や害獣対策により、順調にワイン完成の日に向けて進んでおります。ご支援者の皆様や関係する皆様の温かいご理解あってこそこのプロジェクトであるため、感謝の気持ちでいっぱいです。

これからもCUC100ワイン・プロジェクトが一段と盛り上がるよう努めてまいりますので、今後も応援の程よろしくお願いいたします。

CUC100ワイン・プロジェクト
広報局・養蜂局 人間社会学部3年 大部祥平



作成・発行

CUC100ワイン・プロジェクト

印刷

CUCドキュメントセンター

編集・企画

CUC100ワイン・プロジェクト

篠崎聖奈 大部祥平 佐久間渚 谷口美波

寺崎彩夏 三谷彬仁 吉尾百叶