

施行	F A X ・ メール B O X		令和 7 年 1 月 2 1 日
報道機関 各位			
東御市からのお知らせ			
タイトル	東御ワインセミナー「地域に溶け込むワイン造りの可能性」の開催（追加情報）		
日 時	令和 7 年 1 月 25 日（土）午後 2 時～3 時 30 分、26 日（日）午前 9 時～午後 5 時		
場 所	ワイン&ビアミュージアム（湯楽里館 2 階）、市内各地	送信枚数 3 枚（本書含む）	
【本文】			
【1 日目】セミナー			
<日時> 1 月 25 日（土）午後 2 時～3 時 30 分			
<場所> ワイン&ビアミュージアム（湯楽里館 2 階）			
<内容> 日本ワインが地域に根ざし愛されるためには、地域産業と連携し魅力を伝えていくことが重要です。市内で羊を育てる佐々木ファーム代表の佐々木辰徳さんとともに、各地のワイン産地の事例を見ながら、東御市のワイン造りの発展性を探ります。			
【2 日目】生産現場視察			
<日時> 1 月 26 日（日）午後 9 時～5 時			
<場所> 市内生産現場			
※座学だけでなく現場視察も行い多角的なワイン文化振興を図りますので、ぜひ取材にお越しください。取材をご希望される場合は、下記へご連絡ください。			
【問合わせ先】 ワイン&ビアミュージアム（0268-75-0885）			
東御市産業経済部農林課農産物振興係（0268-75-2016）			
担当部課：産業経済部農林課		担当者：花岡	
TEL：0268-75-2016	FAX：0268-64-5881	E-mail：nousei@city.tomi.nagano.jp	

令和6年度とうみワインセミナー

地域に溶け込む ワイン造りの 可能性



日本ワインが長く愛され続けるにはそのワインが地域に根ざしていくことが大切です。それには、地域産業と一緒にその魅力を伝えていけるかがキーとなります。

各地のワイン産地の事例を見ながら、東御市のワイン造りの発展性を探ります。

2025年1月25日（土）

時間 ▶ 午後2時～午後3時30分

会場 ▶ 湯楽里館2階

ワイン&ビアミュージアム セミナーエリア

定員 ▶ 20名 / 参加費 ▶ 4,500円

ワイン：東御市産ワイン赤2種類・白ワイン2種類
（軽食付き）

●当日は送迎バスをご用意いたします。

ご利用の方はお申し込み時にお伝えください。（田中駅発 13:30 / 湯楽里館発 16:30）

●酒類の提供となりますので、お車を運転される方、20歳未満の方の参加はご遠慮ください。

講師

鹿取 みゆき 氏



フード&ワインジャーナリスト。

東京大学教育学部教育心理学科卒業。

『日本ワインガイド 純国産ワイナリーと造り手』などワインに関する著書多数。

全国のワイン生産者やワインブドウ栽培者の現場取材し、

ワインと食と農業をテーマに講演も多い。

国税審議会委員や総務省認定地域創造力アドバイザー、

一般社団法人日本ワインブドウ栽培協会代表理事なども務める。



問い合わせ

湯楽里館ワイン&ビアミュージアム

電話 : 0268-75-0885（水曜定休）

メール : winebeer@tomi-kosya.com



とうみワインセミナー 視察ツアー 1月26日(日) 開催決定！

1月25日(土)開催の「地域に溶け込むワイン造りの可能性」の第2部として、鹿取みゆき氏案内のもと、市内生産現場の視察ツアーを開催します。

1. 日時: 2025年1月26日(日)
2. 参加対象者: 1月25日(土)にワイン&ビアミュージアムにて開催の「とうみワインセミナー」ご参加の方
3. 参加費: 無料 ※別途昼食代2,000円(税込)
4. 視察コース:
JR上田駅温泉口集合 午前9時
～SASAKI FARM: 佐々木辰徳氏
※2週間以内の海外渡航歴のある方は当農場に入れません。
～アトリエ・デュ・ヴァン: 飯島明氏
(希望者はアトリエ・ド・フロマージュで買い物)
～東御ワインチャペル: 石原浩子氏
お話を伺った後、ランチ
※別料金で試飲セットをお楽しみいただけます。
～アクアアテラソル馨光庵: 平井祐一朗氏
～柵津御堂ワインブドウ団地 & ワインテラス御堂: 鹿取みゆき氏
畑を視察後、セミナーのまとめ
～上田駅解散 午後5時(予定)
5. 申込期限: 1月21日(火)午後6時

※視察コースは運営側が用意する車両にご乗車いただきます。

※視察コースは天候等の事由により変更となることがございます。