

# ワイン用ブドウの管理実習

- 期 日 令和4年6月8日(水)
- 対象生徒 グリーンサイエンス科 3年生フードコース
- 科 目 食品製造
- 実施場所 南安曇農業高等学校 ワインブドウ圃場
- 概 要 本校ではワイン用のブドウとして、「メルロー」「ブラッククイーン」「シャルドネ」の3品種を栽培しています。枝も伸びてきたため3年生で誘引と巻きひげ切りの管理作業をしました。生食用のブドウの作り方と違い、ワイン用ブドウは垣根仕立てで栽培します。美味しいワインが作れるよう、収穫に向け今後も管理作業を続けていきます。



ワイン用ブドウは垣根仕立てにします。



巻きひげを切ります。



枝が真っ直ぐ上に伸びるよう誘引します。



ぶどうの花です。