

# フードビジネス研究会 (FABIO) のご案内 — 第4回 8名限定小規模ゼミナール —

日時 令和4年12月14日(水) 18時30分～20時30分  
会場 コロンブス・ハウス (1階は、ふるさと往来クラブ そば酒房「福島」)  
東方通信社ビル2階 ミーティングルーム (内装は総輪島塗)  
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-14-4  
(東京メトロ千代田線新御茶ノ水駅/都営新宿線小川町駅/丸の内線淡路町駅  
出口B7(徒歩5分)(地図を参照ください))

定員 8名 (定員になり次第締め切ります)  
申込 氏名、連絡先電話番号およびメールアドレスを記載の上、FAX (029-875-3402)  
にてお申し込みください。

参加費 5,000円(飲食代を含む); 会員は2,500円)  
講演後には、地方の旬の食材を用いたお料理とお酒を  
ともにしながら講師を交え少人数限定の意見交換を  
する楽しみながらも充実したゼミナールです。月刊誌  
「コロンブス」を謹呈。

## COVID-19 感染予防対策

参加者はマスクを着用、アルコール消毒、その他、  
検温、パーティション設置、換気実施。

話題 「スマート風土産業—ワイン用ブドウの栽培適地評価  
を例として—」

講師 岩崎 亘典 氏 (農研機構農業環境研究部門農業環境  
情報グループ長)



近年、日本ワインの評価は国際的にも高く、国内のワイン醸造事業者は10年で2倍以上になっています。そのため、新規ワイン用ブドウ栽培農家への栽培適地に関する情報提供が求められています。戦前の地理学者である三澤勝衛は、風土に適した産業を風土産業と呼び、特に農業でそれを推奨しました。現在、ワイン用ブドウ栽培における適地適作の推進を例として、様々な環境データを活用した「スマート風土産業」の構築に向けた研究に取り組んでいます。これまでに、長野県を対象に、ワイン用ブドウ生産者が栽培適地評価を行うシステムの構築に取り組みました。栽培適地の評価にあたっては、地形、地質、土壌、気象の情報を利用しました。これらの情報は、オープンデータとして無料で提供されていますが、一般の農業者が分析し、適地評価を行うのは困難でした。そこで、こうしたデータをもとに簡便に適地評価を行うためのシステムを試作しました。今後は、実際のワイン用ブドウほ場の分布、精密な気象情報等を活用したより現実に即した評価ができるようにすることを考えています。

参考：ワイン用  
ブドウ栽培適地  
評価システム

<https://github.com/wata909/web-map-alpha/tree/main/docs>

