

FPU Press Release

福井県立大学からのお知らせ

令和8年6月25日

報道機関各位

問合せ先

生物資源学部 創造農学科 木元 久

TEL 0776-77-1443 (代表)

E-mail kimoto@g.fpu.ac.jp

福井生まれのブドウと県大酵母でワインを醸造 － 越前市ワイナリーと共同開発 －

福井県立大学 生物資源学部 創造農学科は、越前市のワイナリー「SIX THREE ESTATE」との連携により、福井県産ブドウと福井由来の酵母を用いたワインを醸造しました。本取り組みは、創造農学科が地域の農業・食品産業に貢献することを目的に、民間企業と連携して進めたものです。ワイン用ブドウは、あわら市の圃場で栽培・収穫しました。さらに、ワイン醸造に使用した酵母は、創造農学科のある「あわらキャンパス内に咲く桐の花」から、福井県立大学大学院 創造農学専門種目の大学院生が分離したものです（指導教員が木元）。

本ワインは、ブドウも福井、酵母も福井、醸造所も福井。福井の風土と人のつながりから生まれた、まさに「オール福井」のワインです。ブドウ栽培を担当したのは、創造農学科の藤井 豊 特任講師です。同氏は福井大学医学部の名誉教授であり、退官後の第二の人生として、ワイン用ブドウの栽培に挑戦しています。長年にわたり医学・教育・研究に携わってきた研究者が、今度は福井の大地でブドウと向き合い、新たな地域資源づくりに取り組んでいます。また、醸造を担当した「SIX THREE ESTATE」は、越前市にあるワイナリーです。添加物に頼らない、純粋なナチュラルワイン造りを大切にしており、父と娘の二人三脚で、一本一本に情熱を込めたワイン醸造を行っています。

今回の連携には、もう一つの物語があります。創造農学科の藤井 豊 特任講師と SIX THREE ESTATE の西野社長は、ともに「ふくいワインカレッジ」でワイン造りを学んだ仲間です。ふくいワインカレッジは、中山間地域をはじめとする農村の活性化を目指し、「ふくいワイン」の担い手を育成する研修です。そこで生まれた縁が、大学、農地、地域のワイナリーを結び、今回のワイン醸造へとつながりました。

福井県立大学 創造農学科は、地域に根ざした教育・研究・社会実装を通じて、福井の農業と食品産業の発展に貢献してまいります。SIX THREE ESTATE との本取り組みを通じて、福井県民の皆さまに、福井の自然、人、技術、情熱が詰まった「オール福井」のワインを知っていただく機会となることを期待しています。

つきましては下記のとおり記者発表会を開催いたしますので、当日の取材等にご配慮いただきますよう、お願いいたします。

記

日時 令和8年7月7日（火）10:00～
場所 シックススリーエステートワイナリー（越前市葛岡町8-10-1）
説明者 福井県立大学 生物資源学部 創造農学科 教授 木元 久



福井県立大学

Fukui Prefectural University