



ねりまワインファームメイト 大募集!



練馬産ぶどうで 美味しいワインを作るプロジェクト

ねりまワインプロジェクトは”地産地消だから”ではなく”美味しいから”選ぶ、クオリティの高い練馬産の「地域ブランドワイン」を開発し、23区最大の農地を誇る練馬区を「食農文化のまち」としてアピールするプロジェクトです。

今回、この活動に賛同し、ぶどうの栽培や収穫作業、ワインの醸造作業に協力してくれる仲間、「ねりまワインファームメイト」を募集します。奮ってご応募ください!

ねりまワインファームメイトの活動



1 ぶどう栽培・収穫作業

美味しいぶどうを実らせるため、実際に畑に出て活動を行います。草むしりや防虫対策、間引き、収穫作業など、作業は多岐に渡ります。大変ですが、手塩にかけた苗木から実がなった時の感動はひとしおです!



2 ワイン醸造作業

収穫したぶどうを使い、実際に手作業でワインを作ります。ワイナリーにて【破碎→圧搾→発酵→瓶詰・コルク打ち・ラベル貼り】など、ぶどうがワインになるまでの工程を行うことができます。



3 ワイン試飲会・セミナーなどのイベント開催

「ワインの楽しみ方を学ぶセミナーや試飲会への参加」や「苗木のオーナーとなる権利」、「ボトルのラベルデザイン」…など様々なイベントを企画していく予定です!

ねりまワインファームメイト プロフェッショナルコース

練馬でワイン用ぶどうの栽培をより本格的に学びたい方向けに、「プロフェッショナルコース」講座をご用意!ぶどうの苗木についての知識から、ワインの醸造方法までを学ぶことができます。(通年講座、有料)

※別途、書類選考があります

※ご希望の方、まずは、下記の手順でファームメイトにお申し込みください

ねりまワインファームメイトになるには?

手順

- ①スマホでQRコードを読み込み
- ②必要事項を入力、送信!
- ③登録完了メールを受信!



お申し込み専用



【お問い合わせ先】

◆ねりまワインプロジェクト

(練馬区地域文化部 平日 9:00~17:00)
協働推進課

☎ 03-5984-1614

✉ KYODOSUISHIN03@city.nerima.tokyo.jp

(東京ワイナリー 平日11:00~16:00)

☎ 03-3867-5525

