池田高１年生がブドウ収穫体験（10月13日）

池田高校の１年生を対象に、十勝ワインについて学ぶ「ワイン学」が農業技術研究所東側のブドウ畑で行われ、生徒たちはブドウ収穫を体験しました。

高校の特色づくりとして令和６年度から実施。１年次の必修科目「科学と人間生活」の５時間を使い、十勝ワインの歴史やブドウ栽培、ワインの製造工程を学びます。

この日、生徒たちはブドウ・ブドウ酒研究所の東億（あずまはかる）製造課長から収穫方法を教わった後、はさみとバケツを手に十勝ワインの原料となる「山幸（やまさち）」のブドウを収穫。その後、収穫したブドウの実を房から手作業で外して水洗いし、圧搾機で搾ってジュースを作り、搾りたての「山幸」のブドウジュースを味わいました。

