

ワイン概論

第5話 ブドウ栽培の基本

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

1

ブドウを栽培できるところ

P.2 世界地図

- 北緯30～50度
- 南緯30～50度
- これが年間平均気温10～20℃のライン
- ワイン用のブドウでは10～16℃が最適、つまり少し寒いところが最適

2

一番甘いところは？

P.11 ブドウの断面図

- ブドウは、枝に近い方から熟す、だから同じ房では下より上が甘くなる、だから
 - 食べるときは下から上に食べるとだんだん甘くなりおいしい
- 一つの粒の中では、果皮により近い外側から熟してくる、だから
 - 果皮の内側が一番甘い
 - **種子と種子の間が一番酸っぱい**
- 果皮と種子には
 - ポリフェノールが多い (P.6左)

3

ブドウ栽培のポイント1

P.11 ブドウの成育と環境

- 乾燥した気候
 - P.11右中、年間の降水量は500～900mm、つまり東京の1/3くらいが良い
- 痩せた砂利、礫質土壌
 - P.13左中、ストレスがブドウを充実させる
- 数字（気温、緯度、日照時間、降水量）は全て覚えよう
 - P.11、**8箇所の数字**は出題ポイント

4

ブドウ栽培のポイント2

P.15 イラスト 支柱を使う

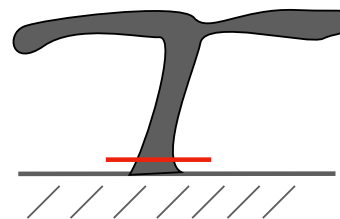
- ブドウはつる性植物
 - だから支柱を使う
- 産地によって支柱の使い方が異なる
 - 支柱の使い方を「仕立て方」という

5

ブドウ栽培のポイント3

P.14左下 接ぎ木をする

- 害虫（フィロキセラ）から守るため



本来の品種（シャルドネなど）

台木用の品種（アメリカ原産）
台木品種についてはP.14右

6

次の中からワイン用ブドウ栽培に最も適している着色、成熟期の気温を選択してください。

1. 8～12度
2. 20～25度
3. 5～15度
4. 10～16度

正解: 2 (P.11右)

7

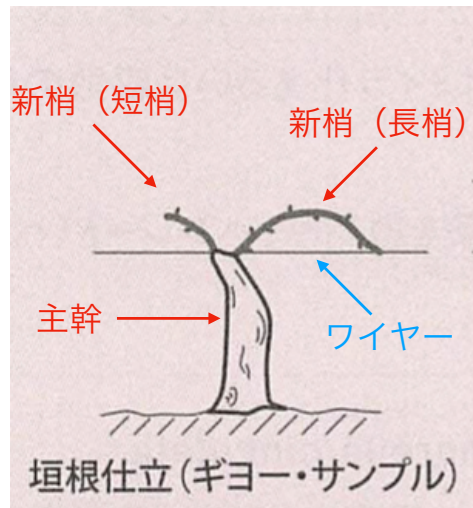


ワイン概論

第6話 ブドウ畑の1年

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

8



P.12 ブドウの成育
サイクル

出典: 日本ソムリエ協会
教本

9



P.12 ① 休眠期

休眠
↓
気温10度
↓
樹液の溢出

出典: 日本ソムリエ協会
教本

10

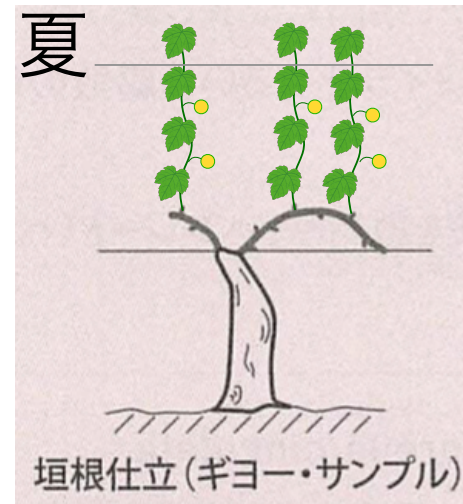


P.12 ② 萌芽展葉期

萌芽
↓
展葉
↓
つぼみ

出典: 日本ソムリエ協会
教本

11



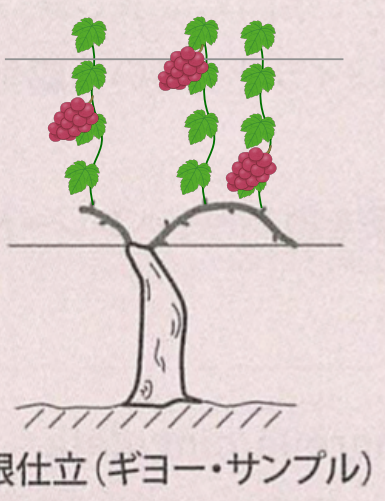
P.12 ③ 開花結実期

開花
↓
結実

出典: 日本ソムリエ協会
教本

12

秋



P.12 ④ 色付き期

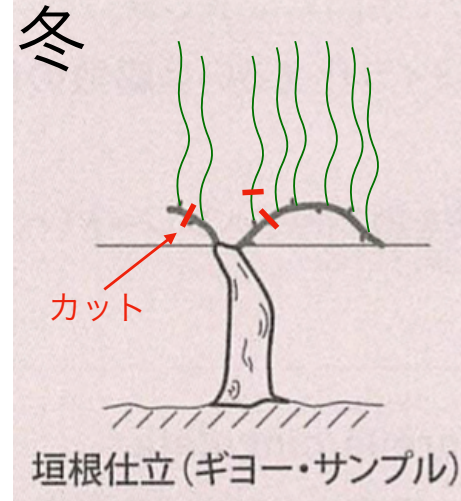
色付き
↓
収穫

開花～収穫
100日間

出典: 日本ソムリエ協会
教本

13

冬



P.12 再び休眠期

剪定
↓
これで春に出る芽
の数を決める
↓
すなわち収穫量
を決める

出典: 日本ソムリエ協会
教本

14

次の中からブドウの生育サイクルで主に休眠期に実施する作業を選択してください。

1. Buttage
2. Débuttage (déchaussageの方が一般的)
3. Accolage
4. Nouaison

正解: 1 (P.12 ① 休眠期)

15

次の中からブドウ収穫時における手摘みの短所を選択してください。

1. 労働コストを安くできる
2. 選果ができない
3. 熟練者の手配が困難である
4. 作業時間を短縮できる

正解: 3 (P.12右下)

16

ワイン概論

第7話 仕立て方

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

17

仕立て方の基本4種類

P.16右

- 垣根仕立て ボルドー、ブルゴーニュなど
 - ワイン用ブドウの仕立て方の **スタンダード**
- 棒仕立て モーゼル、北部ローヌ
 - 垣根を作る必要が無い → **急斜面に対応**
- 株仕立て 南仏、スペイン、ポルトガル
 - **背が低くなる** → 乾燥地、風の強いところ
- 棚仕立て 日本、リアス・バイシャス
 - きめ細かい手入れ → **生食用ブドウ**に良く使われる

18

垣根仕立ての基本3種類

P.15 イラストを見て、何仕立てか分かること

- ギヨ・サンプル
 - **短梢 2芽 × 1、長梢 6芽 × 1** → 収穫量を制限でき一番良いブドウを生産できる
- ギヨ・ダブル
 - **長梢 6芽 × 2** → 長梢がダブルであるので収穫量を増やせる
- コルドン
 - 短梢 2芽 × 6、**全て 短梢** → 機械収穫しやすい

19

次の中から仕立て方Gobeletが最も良く用いられている地域を選択してください。

1. エジプト
2. 日本
3. モーゼル
4. 南フランス

正解: 4 (P.17左下)

20

ワイン概論

第8話 病虫害

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

21

19世紀のブドウの三大病虫害

P.17 ブドウの病虫害

- **病名** → **症状 & 対策** をコンパクトに覚えるのが試験対策の基本
- **ベト病**
 - カビ、落葉、落果 → **ボルドー液**
- **ウドンコ病**
 - カビ、粉状の胞子、果粒破裂 → **硫黄散布**
- **フィロキセラ**
 - 虫、枯死 → **接ぎ木**
- その他、灰色カビ病、晩腐病にも注意

22

次の中からブドウの病虫害Oidiumに最も有効な対処法を選択してください。

1. 苗木の組織を培養し無菌状態で成長させて畑に移す
2. 休眠期にベンレート（ペノミル剤）を散布
3. 開花時に硫黄を含んだ農薬を散布
4. バイオテクノロジーを組み合わせたブドウの育成

正解: 3 (P.18左)

Oidium

23

問題集をやろう

勉強が終わってなくても問題を解く、できなくても解く

- ワイン受験.comの問題集を解く



- 解けなくて当たり前、すぐに教本を読んで確認
- 繰り返せば、必ず点数は上がります

24