空 Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2009 WINTER vol.11
take free

TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

対談
奥山徹也×川邉久之
Quインタビュー
谷川俊太郎
上和田有機米

ワインのあるくらし。

PINOT

NOIR

ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.10

信じる高畠のポテンシャル

何とか収穫をし、ワインを造りたいと粘ってみたが
ワイナリー敷地内のピノ・ノワールを収穫することは
諦めざるを得なかった。
3年目の幼木には余りにも負荷が大きく、
将来に続く道を閉ざす訳にはいかない…と結論を出した。
目の前で黒く色付き始めた果実を落とした。
未だに残念な想いが胸中にはある。
夢は、また1年先へと持ち越された。
無念には違いないが、来年もまた、大きな楽しみが待っていると
己に言い聞かせ、ぶどうに語りかけている。
来年はもっと手を掛けよう。土を耕し、草を抜き、
ぶどうといっぱい対話をしながら収穫の秋を迎えよう。
明日は21年も続いている11人のワイン会。
今回はどんなピノ・ノワールに出会えるだろうか…。

高畠ワイン株式会社　社長

ピノ・ノワール日記

今年の決断は未来のために・・・
2009年を耐え抜いたピノ・ノワールの冬仕度が始まった。

9月
今年のピノ・ノワールの収穫は見送ることになった。若い木に負担をかけて収穫をするよりは将来に期待して、一部を除き断腸の思いで果実を落とすことにした。来年こそは順調に育って欲しいものだ。

11月
高畠では、11月から加速度的に朝晩の気温がグッと下がる。ぶどうの木が雪の重さに負けないように剪定作業が始った。もう地肌が見えるほどに葉っぱが落ち、ぶどうはゆっくりと休眠状態に入る。

10月
天高く馬肥ゆる秋…。ピノ・ノワールは少し寂しそうに映る。観察のために残した最も状態の良い東側のぶどうは順調に着色を深め、小粒ながら黒々としていてどこか妖艶にすら見える、やはり魅惑の果実なのだ…。

11月・その❷
一見、枯れているように見えるぶどうの木も、剪定の直後はこんなにも緑がきれい。人知れず脈々と生命活動を維持しているのが分かる。また雪解けとともに元気なピノ・ノワールに出会えることに期待する。

高畠ワイナリーだより

秋の豊かな実りは人々の気持ちを鼓舞する

今年は、秋分の日と敬老の日を挟んだシルバーウィークと言われる9月の5連休がありワイナリーは、例年以上に盛り上がりを見せました。

シルバーウィークのイベントでは、県内外のアマチュアミュージシャンの方やインディーズで活躍されているミュージシャンを始め、子どもたちの元気いっぱいのダンスは躍動感にあふれ、観る者を鼓舞しました。

そして10月の収穫祭では、過去最多のお客様にお越しいただき、今年も澄み渡る青空のもと、のべ2万7000人ものお客様で賑わいました。今年から「収穫祭記念グラス」のシンボルマークデザインをデザイナー関係者を中心に公募し、厳正な審査の結果、宮城県在住の菊池様の「音符とぶどうの葉をモチーフにした」デザインが採用されました。そのグラス片手にご家族や、お友達、恋人同士でワインを満たし、和やかに楽しんでいる姿があちこちで見受けられました。

高畠にはもう、すぐそこまで冬が訪れようとしています。ぶどう畑では、来年への期待を胸に早くも新たなる土作りと冬仕度が始まります。

限定大鍋メニューは「スペース5ワットカフェ」からレシピを頂戴し、食材にもこだわった「塩豚の野菜煮込み」が大好評でした。

2009年の収穫祭記念グラス。当日は仙台からデザインが採用された菊池さんご夫妻がお見えになりました。

今年の収穫祭の目玉「チャリティー樽（オーク）ション」に出品の醸造用オーク材の樽。収益金は全額高畠町に寄付させて頂きます。

四釜紳一の園地巡回 10

糖度検査

高畠ワインは「JA山形おきたま」から葡萄を購入しています。

葡萄が契約農家から高畠ワインに入って来るまでの流れは、まず契約農家が収穫した葡萄を各地区の集荷場に出荷し、運送業者が亀岡果実集荷所に運びます。そこで検査を行い、そのままJAの冷蔵庫で保管をするか直接高畠ワインまで運んで行きます。

検査の内容は品質のチェックと糖度の検査です。高畠ワインでは葡萄の品質や畑の管理の評価と糖度によって、買い入れ単価を決めています。糖度の検査はまず葡萄のサンプルを取り、袋の中で葡萄をつぶし（糖度計で）果汁の糖度を測ります。単純な作業ですが、農家の収入を決める重要な検査です。

今年の葡萄は例年に比べ全体的に糖度が高く酸度も高いものでした。ワインにとっては良い条件で収穫が進んでいます。仕込みの作業も終盤に差し掛かってきていますが、今年のビンテージは期待できそうです。

A VINEYARD 2009

詩人 谷川俊太郎

秋の収穫祭の常連、そして「たかはた倶楽部」キャプテンの小室等さんとピアニスト・作曲家の谷川賢作さんのお計らいで、谷川俊太郎さんを「第14回高畠ワイン・秋の収穫祭」にお招きできる幸運に恵まれたことに驚き感謝し、少々緊張しつつ、私は台風一過の山形市で谷川さんをお迎えした。

「父はね、いわば谷川総本家の親分だから、若年寄の僕としては、親分にも（収穫祭の感動を）お知らせしなければと思ってね（大笑）」

賢作さんには、小室等さんとともに昨年の秋の収穫祭にご出演いただいたのだが、高畠のワインと、会場をとりまく屋台の味覚に舌鼓をうち「控え室にとじこもっていられなかった」ほど楽しかったと感想を寄せられた。

「昨年は（小室さんと）二人で酔っぱらったね、もちろん『*鉄腕アトム』も歌ったしね」

「えっ、君たちオレを差し置いてアトム歌ったのかい！もう破門だな（大笑）」

この日、谷川さんのために最初に開けたのは〝２００６高畠シャルドネ樽発酵・ナイトハーベスト〟。

「この白おいしいから、もう少しいただける？父（谷川徹三氏）がね、晩年喉頭がんになり、放射線治療をし治ったんですが、もともとワインはすごく好きだったのに（手術後）飲むと咽せるようになったの。それでしばらく飲めないでいたんだけれど、父が91歳の時、一緒にパリにいってね、ワインをごちそうになったんだけど（父は）咽せなかったの。やはりいいワインだとそうなのかなあ。このワインも咽せないですね（笑）」

谷川俊太郎さんと賢作さんは10年程前から、親子でのピアノと朗読のパフォーマンスを始めたそうだ。今回は小室等さんの歌とギターも加わり、さぞかし楽しいステージが期待できそうだ。

「ヨーロッパなんかじゃなく『世界三大危険地帯を谷川俊太郎が行く』っていう企画はどう？こんどは僕が（父の）車椅子を押していくから（笑）」と賢作さん。

「そこでどれほど話題になるかだね」と小室さん。

「小室さんも当然行くんだよ」「えっ！僕も行くの？」「そこで3人でコンサートするんだよ（大笑）」

小室さんと賢作さんの愉快なやりとりを笑顔で聞いていた谷川さん。

「みんなで自由に生きていきましょう」

「詩人なんて宙に浮いてるようなもんだから」

「僕は雨男だから、あした雨降ったらごめんね」とおっしゃっていた谷川さんだが、反対に小室さんは晴れ男らしく、翌日は雲の合間に日差しが覗き、どうやら小室さんに軍配があがったようだった。

収穫祭初日は平日にも関わらず、大勢のお客様が芝生に陣取り、谷川俊太郎さんのステージを待っていた。中には、わざわざ休みをとってこられた方もいらっしゃったとスタッフが教えてくれた。

谷川さんがステージに上がり、「もう始めていいの？」と、最初に朗読をされたのが『生きる』という詩。

ビジネスバックを横に置き、スーツ姿でじっと耳を傾けるサラリーマン風の方や、後方のベンチにぽつんと一人座り、朗読に合わせ、一緒に口を動かしている初老の男性の方もいらっしゃった。

そして、『生まれたよぼく』という詩の朗読。

「詩というのは僕は基本的にフィクションだと思っていて〝詩の中の一人称が＝詩人〟だと思われると勝手が違うの。だから時には女性になったり、おばあさんになったり、若者になったり、ついに近頃は生まれたての赤ん坊にもなれるようになったんです（笑）。この詩は『子どもたちの遺言』という写真（田淵章三）と詩の本の中のひとつなんですが、編集部の人から〝谷川さんもそろそろお年だから、この辺で子どもたちに遺言をしてください〟って言われたんだけど、発想を逆転させてみたの。

赤ん坊とか子どもになって書くと、書きやすい。子どもの言葉の方が抽象的じゃないでしょう、大人に比べて。今の大人の言葉ってすごくデジタルになっていると思うの。子どもはまだそんなにたくさん言葉を知らないから、すごくアナログな言葉をしゃべっている。子どもの身になると大人の常識とか、教養とか気にしないで書けるようになって、それが僕は気に入っている」

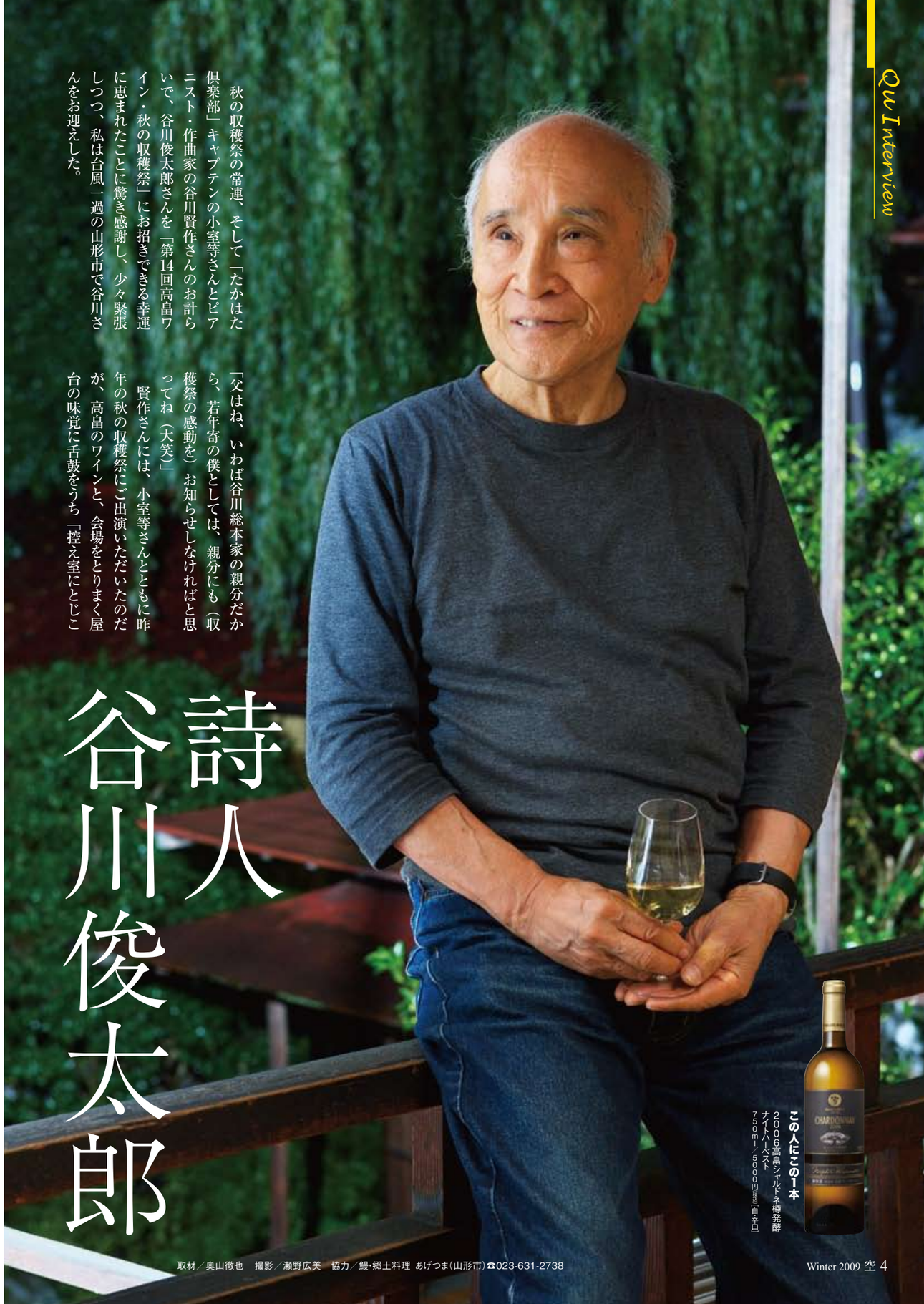
耳を澄ます私の心はドキドキ、夢見心地。谷川さんが自ら朗読してくださった11篇もの詩、至福の時を味わわせていただいた。

朗読の合間に、小室さんの優しい歌声が響き渡り、賢作さんのピアノが踊り、最後は『*出発の歌』で、谷川さんと小室さんと賢作さんと、そして会場のみなさんとともに歌った熱いフィナーレ。

まさに、広い広い創造の宇宙を漂う思いだった。

みんなで自由に生きていきましょう

谷川俊太郎 *Shuntaro Tanikawa*
詩人、翻訳家、絵本作家、脚本家。哲学者で法政大学学長の谷川徹三を父として東京に生まれ育つ。１９５２年、第一詩集『二十億光年の孤独』出版。詩集に『21』、『落首九十九』、『ことばあそびうた』、『定義』、『みみをすます』、『日々の地図』、『はだか』、『世間知らず』、『minima』など。『家族の肖像』などが出ている。最新刊は『すき』、『歌の本』、『詩人の墓』、『写真ノ中ノ空』、『私』など。



この人にこの1本
２００６高畠シャルドネ樽発酵
ナイトハーベスト
７５０ｍｌ／５０００円[税込][白・辛口]

取材／奥山徹也　撮影／瀬野広美　協力／鰻・郷土料理 あげつま（山形市）☎023-631-2738

＊『鉄腕アトム』主題歌　作詞:谷川俊太郎／作曲:高井達雄
＊『出発の歌（たびだちのうた）』作詞:及川恒平／作曲:小室等
＊『子どもたちの遺言』発行:佼成出版社

奥山徹也 談 × 川邉久之 対

高いモチベーションで100年先のワインを目指していく

奥山　川邉君は非常に長く外国でワイン造りをしてきたし、さまざまな形のワインコンクールの審査員をしたり、専門学校の先生をしたりと、ワインの醸造に深く関わっているし、非常に研究熱心でもある。必ずいいワインを造ってくれると期待を込めて就任（取締役製造部長）してもらったわけです。現時点で本当に日本でNo.1と言えるワインは私はまだないと思っていますが、山形のワイン造りについてはどう感じていますか。

川邉　アメリカで15年間ワイン造りをしてきましたが、カリフォルニアのナパバレーは、サンフランシスコから（車で）40分程のところで、カリフォルニアの中では一番の銘醸地、いわゆる品質の高いワインが造れる地域です。そのナパバレーというのは、日照時間にも恵まれ、朝と昼と夜の温度差、寒暖の差が大きいところで、非常にメリハリのついた品種特性の強い醸造用葡萄の生産ができ、そのワインが極めて秀逸であることが知られてます。ナパバレーの緯度は福島県の北部あたりで、ここ山形県南部の高畠町もナパバレーの緯度とほぼ同じベルトの中に入ります。高畠町は近年少し雨が多いようですが、それでも日本の代表的なワイン産地の山梨県などに比べると降水量が少なく、さらに特に葡萄の収穫時期である秋口の昼夜の温度差が大きく、良質のブドウ栽培に非常に有利だと思います。ですから新しいワインの銘醸地として今後山形、特にこの南部の高畠町周辺がもっと脚光を浴びて、世界品質のワインができる可能性は充分あります。

奥山　環境がいいということは、以前からも言われてきたことですが、その上で今までの山形の葡萄造りワイン造りにおいて、どういうところを反省材料として考えるべきでしょうか。

川邉　反省材料の指摘が適切かどうかですが、やはり歴史が浅かったため、ワインを造るうえで次の工程を考えるのが精一杯であったのではないかと思われます。

　たとえば2日前に、ナイトハーベスト（夜間収穫）のシャルドネ品種ワインを仕込んだ際、製造部のスタッフと色々話し合い、収穫方法を含む醸造法の組み立てを繰り返しましたが、今年の製造部では、葡萄を収穫して仕込みに入った段階から、すでにもうグラスに注がれたワインがイメージできる姿勢を共有できるよう努めています。

　つまり、仕込んで醗酵するという次の工程を見るのではなくて、収穫した段階からすでにグラスの中、今まさにお客様が飲まれているワインの状態をいかにデザインしていくかが、ワイン造りで一番重要であると考えています。

　料理で言うと次のプロセスではなく、食器に盛られた味を素材選びの瞬間からデザインできない限り造るうえでは後手に廻ってしまい、自分たちの目指すイメージを100％描けないと考え、その点を踏まえつつ原点回帰し更にもう1ランク2ランク上のワイン造りを、ここの若いスタッフとシェアしたいと願っています。

奥山　最初からこういうワインを造りたいんだと言うデザインやイメージを、明確にして造っていくということですね。

川邉　いままでは、どのタイプのワインを造るという感じでしたが、ワインにおけるタイプという考え方は、あくまでも飲み手の側からの、受け身の考えなんですね。お客様は自分にあったタイプを選び、一番好きなワインを楽しむのが最も自然な形ですが、造り手側は、先ほど（収穫祭で）歌われた友部正人さんに代表される曲を創られる方、詩を書かれる方のように、ワインという製品を『タイプ』でとらえるのではなくあるワインなど、想定されたターゲットに焦点を定めて『スタイル』をデザインできる能力が問われると考えます。

　欧米ではワイン醸造における『スタイリングフィロソフィー』というのは非常に大切な考えで、それに基づいてトータルにデザインできる能力が造り手に必要とされ、これを改めて認識し向上させることが、我々に与えられた次のステップと思っています。

奥山　いかに葡萄のポテンシャルを引き出すかという問題ですね。とにかくそう簡単にボルドーだとかフランスの一流のワインに追いつけなどという、それはもう無茶だと。100年ぐらいかかって、一所懸命葡萄を作ってワインを造ってね、その志を皆で引き継いでいって100年ぐらいしたら、もしかするとボルドーの格付けワインのはじっこぐらいにはなれるんじゃないかと思っているんです。

川邉　カベルネやメルローはボルドーの代表的な醸造用葡萄品種で、その品種のワインを醸造することを選んだ時点で、いずれはフランスの名だたるワインくまでも『スタイル』として、お客様が飲みやすいワイン、市場で買いやすいワイン、品評会で賞を目指しライバルと競合する

〝スタイル〟をいかにデザインしていくかという能力が問われる

高畠ワイン社長　奥山徹也

取締役製造部長　川邉久之／愛知県名古屋市出身。1988年より米国カリフォルニア州ナパバレーにて初の日本人ワインメーカー（醸造責任者）として、Silverado Hill Cellars醸造所で15年間勤務、海外品評会受賞暦多数、ジャパンワインチャレンジ　最優秀日本人審査員賞受賞。ワイン醸造技術コンサルタント、東京バイオテクノロジー専門学校のワイン学講師として活躍中。ワイン醸造技術管理士、英国ワイン&スピリッツ エデュケーショントラスト（WSET）認定Advancedの資格を持つ。
今年9月に高畠ワイン株式会社取締役製造部長に就任。

ワインとともに、「高畠」というブランドを押し上げていくのが私たちの一番大事な役割である

と比べられるのは、避けられない宿命と受けとめます。

シャルドネにしても同様で植えた瞬間から、シャルドネの原産地ブルゴーニュのグランクリュの影が背比べの相手から消すことができません。これらをバネにして突き進んでいくという意思がない限りは、日本を含む新興地で、カベルネやシャルドネからワインを造る資格が無いと自分を含むスタッフに言い聞かせています。なので踏み出したからには、後に引き下がれないという気持ちでそこを目指し、たとえ100年かかろうが歯をくいしばってやっていくという決意で臨むつもりです。

奥山 みんなが、高いモチベーションを持っていないと続かないということですね。

川邉 そうですね、ワインは1年に一度しか造れないという哀しい現実がつきまといます。

〝哀しい〟と表現したのは（自分の）寿命を考えれば、あと何回ワインを造れると簡単に計算できるからです。そういう意味で毎年が妥協できない真剣勝負なのは言うまでもありません。そのためにも、大切な年1回の仕込みの前に周到な調査と研究、データの洗い出し、目標設定を製造のチーム、また高畠ワインのチームとして行なうのが必要不可欠です。

奥山 大変たのもしい話です。とにかくどんなワインを造っても、お客様に飲んでもらわなければ造る意味がないので（お客様方には）ぜひこれからも長い目で高畠ワインを見守って励ましていただきたいですね。

川邉 ワイナリーで個人の名前がついた〝オーナーワイナリー〟というのは、日本や海外にも多いです。しかしながら、高畠ワイナリーというのはラベルに『高畠』という地名が刻まれた〝ローカルワイナリー〟です。『高畠』という地名を背負ったワインが品評会で各賞を制し、世界と伍するものとなれば、賞賛を浴びるのはボトルの中のワインのみならず、ラベルに刻まれた『高畠』という地名です。

この『高畠』という名前をブランドとして着実に押し上げていくのが、我々ワイン造りに携わる者の一番大事な役割であり使命なので、この『高畠』、すばらしい気候や風景、果物とワインを育む農業を愛する人々に見守られる素晴らしい風土のなかで、一層おいしいワインを造っていきたいので、今後ともよろしくお願いします。

奥山 一緒にいいワインを造っていきましょう。

たかはた倶楽部
リレーエッセイ vol.3

尾崎 亜美

『春の予感』という曲があるのだが、その歌詞の中にワインが登場する。二十歳の時に書いた曲である。我ながら実におマセだったと思う。

それから30年もの時間の中で、日常的にワインを楽しむようになり、数年前には夫婦そろって「名誉ソムリエ」などという畏れ多いものまで頂いてしまった。

わたしに輪をかけた食いしん坊の小原礼は「今日は絶対赤ワインが飲みたい」と言い残して出掛けることも多く、わたしは冷蔵庫の残り物をチェックし、悩みながらも楽しんで献立を考える。

ワインは玉手箱だ。抜栓した瞬間からいろんな国の言葉で語りかけてくる。

泡も白も赤も楽しいが、古くなって少し褐色になってきたワインが堪らなく好きだ。

絶対に美味しいものを作らねば！と気合いが入るのだ。

尾崎亜美（おざきあみ）
シンガーソングライター。代表曲としては、「冥想」「マイピュアレディ」「初恋の通り雨」などがあり他のアーティストへの楽曲提供を始め、現在のプロデューサーの草分け的存在である。秋の収穫祭には、ご主人でベーシスト、作曲家、音楽プロデューサーの小原礼さんとお二人で出演。

次回は～小原礼さん～

ワインの中に、高畠がある。

「うらやましいな」とアオキマコトが訪ねる
高畠町あたりのおいしいお店、素敵な暮らし。

米づくり、人づくり、ふるさとづくり、有機農業の里「上和田有機米生産組合」。

いつもは高畠町のすてきなお店をご紹介しているのですが、今回はおいしいお米。今年は山形県で、春に田植え、秋に稲刈りを体験。稲杭に刈り取った稲の束を積み上げたりしました。そんなわけで、お米の大切さ、農作業の大変さを再認識した私です。

上和田は、高畠町の東南部に位置し、お米をはじめブドウや蕎麦、松茸などを産出する農業の盛んな地区。一九八六年に上和田有機米生産組合が誕生。豊かな郷土愛と情熱的な行動力で、平成十三年には全組合員がエコファーマー認定を取得。

恵まれた自然と豊かな土地で、コシヒカリ、ひとめぼれが生産されています。

フランス産花塩の「塩むすび」と、アンチョビの入った「オリーブむすび」に。

高畠ワイナリーの台所をお借りして、新米をシャッシャッと研いで、ホカホカの炊きたてを、小さめのおむすびにしました。ちょっと気取って、花のように結晶したフランス産塩の「花塩むすび」、アンチョビ入りオリーブを細かく切ってまぜた「オリーブむすび」を作りました。

秋の夕日がながーい影をつくる刈り入れ後の田圃で、白ワインといっしょに。隣の田圃で農作業をしていたおばあさんにもお裾分け。「おいしいね」とやさしい笑顔が。

上和田の大地を味わう、ピノ・ブラン。豊かな酸味と清冽な切れ味の辛口白ワイン。

デリケートで栽培が難しい品種「ピノ・ブラン」。その特性を見事に発揮する土地として上和田地区が選ばれました。地の食材と地のワイン、素敵なマリアージュです。

上和田有機米

上和田有機米生産組合
山形県東置賜郡高畠町大字馬頭127-1
電話 238-56-2069 FAX 0238-56-2552
http://www.kamiwadamai.com

上和田有機米におすすめ
2008上和田ピノ・ブラン
720ml／白・辛口／1,500円(税込)

LINK!
http://takahataqu.exblog.jp
「空」と、あなたをリンクするブログです。ご意見やコメント、お待ちしてます。

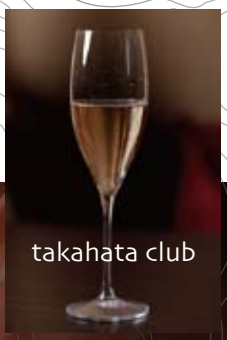
プロデューサー 青木 実（アオキマコト）
広告代理店でコピーライター、プロデューサーを経て、現在、東京・深沢にてフレンチカフェをプロデュース。料理人、パーティ・ケータリング、企業コンセプターとして活躍。山形食材、ワインを愛す。

和飲に集う

「たかはた倶楽部」は高畠ワインとお客様を繋ぐ=想いを共有するための倶楽部の総称です。
「たかはた倶楽部」は2006年に結成され、小室等氏をキャプテンとし秋の収穫祭、春のフェスティバル出演者による呼びかけで、今では100名以上の倶楽部メンバーが多方面で活躍しています。
第1回「たかはた倶楽部」スターティングメンバー会は、これまでの「たかはた倶楽部」の活動を、一人でも多くのワイン愛好家、地元高畠・置賜のお客様に幅広く知って頂くために、昨年の収穫祭より公募させていただき、今年2月に開催となりました。
「たかはた倶楽部」では、未発売のヴィンテージワインやレアな秘蔵ワインを醸造家がセレクトして倶楽部メンバーの皆様からテイスティングして頂く企画や、旬な素材を活かした特製料理やワインとの相性抜群の特製メニューも楽しみのひとつです。
また来年2月の仙台での集いでは、地元特別ゲストのサプライズ企画も予定しております。
ぜひこの機会に、ご友人やご家族等をお誘いいただき「たかはた倶楽部」のメンバーにご登録くださいますようご案内申し上げます。

キャプテン小室等

たかはた倶楽部 in 仙台
来年2月26日(金)開催



たかはた 倶楽部
takahata club

メンバー会員募集

お問い合わせ、お申し込み
※携帯からもお申し込みできます。
※会員は20歳以上とさせていただきます。

高畠ワイン株式会社内
tel 0238-57-4800 fax 0238-57-3888
E-mail rsc@takahata-wine.co.jp

11月11日発売！

高畠ナイアガラ
720ml／1,080円(税込)
アルコール度数11.5度

ナイアガラならではの独特の豊かな香りがあり、昔懐かしいぶどうの香りを感じる軽やかな酸味と、口当たりの良い甘口ワインです。多くの再販ご要望を頂き、1年ぶりの待望の発売です。

発売中！(初ヴィンテージ)2485本限定

2006高畠プレミアムブレンド
750ml／3,200円(税込)
アルコール度数12.0度

高畠町産のカベルネソーヴィニヨンを主体に、プティヴェルド、メルロをブレンド。赤ワイン用の3種セパージュ混醸のとても貴重な赤ワインになりました。単一セパージュでは難しい味わい深く、複雑な香りも楽しめる赤ワインです。

11月21日発売 6300本限定

2009嘉スパークリングブラン
750ml／1,793円(税込)
アルコール度数11.5度

好評のうちに完売致しましたスパークリングブラン。2009も高畠ワインならではのピノブランを主体としてピノノワール、シャルドネをアサンブラージュして造りました辛口のスパークリングワインです。奥行きのある味わいと、心地よい発泡感は幅広い料理にもマッチします。

12月2日発売予定

2009高畠新酒 赤
720ml／1,068円(税込)
アルコール度数(未定)

山形県産マスカットベリーA100%使用。スミレのような香りにフレッシュで軽やかなタイプの赤ワインです。渋みや苦みも控えめの「新酒・赤」は赤ワインの苦手な方や女性にもおすすめです。

New release

ワイナリーの四季

啓翁桜（藤庄園）

冬の桜を愛でるお客様の ご要望に丁寧に応えていく

冬に咲く桜として、近年人気が高まっている「啓翁桜」。当ワイナリーでも 1 月からワイナリー桜回廊として、見学コースの長い廊下を淡いピンクの啓翁桜で飾り、好評を得ている。「白くてもだめ、ピンクが強すぎてもだめ。枝振りに桜がまんべんなく咲いているものを選び、花の向きにも気を使います。最近はお客様も目が肥えてきて、私たちもそのご要望にお応えできるよう、試行錯誤を繰り返しています」と高畠町時沢で啓翁桜栽培をしている佐藤庄一さんご夫妻。今後は桜の「香り」をどう演出していくかが課題だという。

いい桜を育てるため土には特に気を使い、畑は毎年変える。枝1本1本に目を配り、肥料を工夫し、展示する器や場所、温度にも気を配る。生産者でもあるが、「演出する」ところまで踏み込んでいる点が、佐藤さんの桜の美しさの所以であろう。

マリアージュなお店

鰻・郷土料理 あげつま

旧寺町の中に佇み 幽谷の趣と山形の郷土料理を

山形城主、最上義光公の二女、駒姫の菩提寺である山形市専称寺近く、山形五堰のひとつである御殿堰が流れる閑静な旧寺町の一角にある「鰻・郷土料理あげつま」。大正十一年に旅篭屋も兼ねた、山形で初めての鰻・川魚専門の料理店を開店。現在は鰻料理のみならず、地元の食材を豊富に使った郷土料理を堪能でき、春の山菜と秋の芋煮の時期は特に賑わいをみせる。うな重などに欠かせないご飯は、上和田有機米を使用。

また大きな池のある庭も見事で、テーブル席を始め京風建築を彷彿とさせる故山口順弘翁設計の離れ座敷、大正十一年に造られた大広間もあり、用途に応じた席で幽谷の趣にひたることができる。

山形市緑町三丁目 7-48
TEL 023-631-2738 FAX 023-631-2737
http://agetsuma.co.jp（火曜定休）

表紙の小径

郷土料理 掬亭

いろり火を囲む田舎家で とろとろと時を過ごす

十種にのぼる山形の山菜と野菜を漬け込んだ「晩菊」で有名な三奥屋。その郷土料理の店が掬亭である。向かって左手は高畠民族資料館として置賜地方の民具類を陳列し、往時の生活様式を再現。右の母屋は十割蕎麦を始め、郷土料理の数々を味わえる。米沢牛の牛丼も好評だ。

いろりの中で火の粉がパチパチとはぜる。オレンジ色の炎はなぜか人の気持ちを柔らかくする。いつのまにか薪を焼べたり、あくをならしたりすることに夢中になっている。置賜地方の典型的な中門造りの建物は、風雪に強く雪国の生活の知恵から生まれたものだ。外はヒューヒュー吹雪でも、いろり端はまるで母の胎内にいるような気分になる。

東置賜郡高畠町糠野目 2017
TEL 0238-57-3841
http://www.mitsuokuya.co.jp/（火曜定休）

Qu love くらぶ

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」
「お好きな高畠ワイン」に関するエピソードなどをお書きください。

小誌へのご意見やご感想、ご質問、ご要望などをお書きください。

ペンネーム：　　□本誌掲載不可

□高畠ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する
ご希望の場合は□内にチェックを記入してください

いただきましたお便りを掲載させていただく場合は、編集の都合上、文意を変えずに文章を書き換えさせていただいたり、一部内容を割愛させていただく場合があります。また、ペンネームをご希望の方や本誌掲載をご希望なさらない方は、お手数をおかけいたしますがその旨をお知らせ願います。

■高畠ワイナリーのイベント

12月上旬～25日（金）
ワイナリーショップ クリスマス企画

1月9日（土）～2月14日（日）頃まで ※予定
冬の桜まつり「啓翁桜回廊」

2月　**バレンタイン特集**（ショップ）
たかはた倶楽部 in 仙台（詳細は 10P）

※イベントの内容は変更になる場合があります。随時webにて詳しい情報をお伝え致します。

■高畠町のイベント

1月17日（日）
たかはた冬まつり「わらじみこしとお斎灯焼き」
会場 ： 昭和縁結び通り商店街他
問合せ ： 0238-52-4482（高畠町商工観光課）

2月6日（土）～14日（日）
冬咲きぼたんまつり　会場 ： 太陽館他
問合せ ： 0238-57-3844（高畠町観光協会）

2009年12月1日発行 通巻11号（2009年冬号）
発行 高畠ワイン株式会社 〒999-2176 山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1 電話0238(57)4800
編集 高畠ワイン株式会社『空・Qu』編集部
株式会社サンセットスタジオ

take free

く～らぶクラブは『空』を通して ワインを愉しみ くらしを楽しむ広場です。

Qu love くらぶ

東京のワイン催事で「まほろばの貴婦人」を購入しました。白ワインはよく飲みますが、赤のデザートワインは初めて。アドバイスの通り、チョコレートと合わせると、正に「口福」な気持ちになりました。バレンタインにチョコとセットで贈れば喜ばれそうですね。
PS:空Qu前号の辛島美登里さんは高校の先輩!これも何かの縁でしょうか。
東京都・NAPAさま（40代女性）

「まほろばの貴婦人」ご購入ありがとうございます。仰る通り赤のデザートワインは珍しいですね。チョコレートとの相性もバッチリです。冬のワイナリー通販の企画でも貴婦人とスウィーツのアソートを期間限定でとりあげています。なんか、本当に貴婦人になった気持ちになれそうですね。

ジャガイモにも、蕎麦にも、ご飯にも、パンにも、肉にも（メタボにつき少々控えめ）魚にも!なんにでも合うのが、高畠新酒!何もなくても高畠新酒!何かあっても高畠新酒!　栃木県・渕上さま（60代男性）

力強いお言葉、ありがとうございます。特に今年の新酒はきれいな酸味が特徴的でとても好評を頂いております。日本の食事や味覚に合う「日本のワイン」「高畠のワイン」としてこれからもご指導いただければと思います。

去年まで福島に住んでいました。東北の気候や秋の実りは本当に感動的なものでした。（転勤族ですが、東北は初めて）一番の思い出はワイナリーの収穫祭。毎年楽しみに出かけたものです。九州に転居になりましたが、今年も収穫祭にお邪魔しました。これからも毎年遊びに行きたいです。これからも幸せの香りと実りの雫を期待しています。
福岡県・水田さま（40代女性）

いつも収穫祭にお越し頂き、ありがとうございます。今年は九州からお越し頂いたようで、感謝で頭の下がる思いです。収穫祭、楽しんで頂けましたでしょうか。これからも、いろいろな企画や工夫を考えながら、「また来年も行きたいね」と期待して頂けるイベントにしていきたいと思っています。またいらっしゃってくださいね。

気軽に飲んではいけないのでしょうが、気軽に飲んでいるのがワインです。旅好きな私は、旅先で地物のワインをその土地の料理に合わせて楽しんでいます。飲み終えた後に、ラベルを集めるのもまた一つの楽しみです。　山形市・サンケンゴンさま（50代男性）

いえいえ、ワインも気軽に飲んでも良いと思いますよ。聞いた話ですと、フランスやイタリアでもデイリーワインはコップで飲んでいる方も多いみたいです。旅好きな上に地物の料理と地ワインを合わせて楽しむなんて素敵ですね。

毎年12本のワインを買います。私は21日生まれ、妻は23日生まれ、毎月この日を祝うために1本ずつ頂きます。数年前に高畠ワイナリーを訪れて以来、その美味しさに感激しファンになりました。最近のお気に入りは高畠新酒白辛口。今年も12本買いました。この1年を夫婦円満に過ごすために。　茨城県・サンデー毎日さま（60代男性）

すごくイイ話ですね。幸せな雰囲気が伝わってくるようです。ご夫婦で誕生日が2日違うということは、ワインの味わいもまた微妙に変化してて面白いかもしれませんね。高畠新酒、大地の恵みを受けて今年も美味しく出来ました。実は私も6本ずつ買ってます。

嘉スパークリングブランと上和田ピノブランが大好きです。若狭ガレイを唐揚げ（素揚げの方がいいかも）にしたものとよく合いました。基本的には何にでも合う幅のあるワインなのかもしれませんね。
山形市・加藤さま（40代女性）

ピノブラン系のワインがお好きなのですね。魚料理とピノブランは、とても相性がいいと言われています。もうすぐスパークリングブランが数量限定で今年も発売されますよ。是非、これからの時期にご愛飲いただければと思います。

PRESENT

「高畠ナイアガラ」を 10名様にプレゼントいたします

応募方法

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。
締切は2010年2月末日消印有効です。
応募はお一人様ハガキ1枚とさせていただきます。
発表は発送をもってかえさせていただきます。
※応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。

EDITOR'S VOICE

第14回の秋の収穫祭が終わりました。直前の台風に気をもみましたが、お陰様で初日多少風が強かったものの雨もなく、多くのお客様にゆっくり秋の一日を楽しんで頂く事が出来たのでほっとしたところです。と同時に来年はもっと楽しんでいただけるようあれこれ思案し、気持ちを引き締めてはいますが、収穫祭が終わるとなんだか寂しくなるのは私だけでしょうか。これは収穫祭を境に気候も変化し、日一日と秋が深まり冬の足音が近づいていることも影響しているのかもしれません。ワイナリーの装いも、コスモスが今を盛りと咲き誇り、四季咲きのバラもゆく秋を惜しむように彩（いろどり）を添えています。秋から冬へと変わり行く季節の中で高畠の四季の豊かさを来場者の皆様に実感してただければと思いつつ、花を見つめる自分がいます（T）

お問い合わせは

高畠ワイン株式会社　空・Qu編集部
tel 0238-57-4800　fax 0238-57-3888
E-mail　rsc@takahata-wine.co.jp
URL　http://www.takahata-wine.co.jp/

個人情報の利用目的及び管理について　お寄せいただいたお名前・ご住所・お電話番号、メールアドレスなどの個人情報は、当社の商品発送、DMの送付、催事に関するご案内などのためのみに利用させていただきます。また第三者にその情報を提供する事は一切いたしません。

表紙撮影／瀬野広美　協力／掬亭　© 高畠ワイン株式会社 2009　本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card

おそれいりますが50円切手をお貼りください。

999-2176
山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
高畠ワイン株式会社内
空・Qu編集部　行
2009 Winter

プレゼントへのご応募

フリガナ
お名前　　年齢　　歳　男・女

ご住所　〒

電話番号　（　　）　　－

メールアドレス　　@

アンケート・普段、よく飲むワインについて教えてください。

1 普段、どちらでワインの購入をされていますか?
酒販店・スーパー・百貨店・通信販売・CVS・その他
よろしければ店名をお書き下さい。

2 あなたのお気に入りワインの銘柄を教えてください。（高畠ワイン以外でも可）
メーカー名　　銘柄

3 主にどんな時にワインをお飲みになりますか?