

# 空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/  
2010 SPRING vol.12  
take free



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

ワインのある暮らし。



百年計画に起つ  
欧園Tei  
Quインタビュー  
大林千茱萸

# PINOT



# NOIR

## ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.11 信じる高畠のポテンシャル

この冬は、昨年の暮れからかなりの雪が降り、その後も時々降っているのだが融けるのが実に早い。

相応に寒い朝もあるのだが、地温が高いからだろうか、地面から相当の早さで融雪して来る。平均気温は確実に上昇している。

温暖化に対するかなり意図的な反プロパガンダが見られるが、

植生の変化や動物の移動からも疑う余地のないものだ。

今年もぶどうの生育にはいろいろと苦労するだろうが、

社員みんなで植えたピノ・ノワールの収穫と

ワインの仕込みを本当に楽しみにしている。

天候だけは手が及ばないが、出来るだけの努力をして、

きつと素晴らしい穫りの秋が到来するようにと、

まほろばの白い大地に毎日祈っている。

正月に、今年は仙台から転勤が決まっている義理の甥の生まれ年、1976年のシャルムシャンベルタを開けた。

既に酸化、とても残念だが仕方が無い。女房が舌シチューに使った。

高畠ワイン株式会社 社長

高畠 誠也



## 1年を耐え抜いたピノ・ノワール、3回目の冬を迎えます。 静かに春の訪れを待ちながら…。



### 12月

もうすっかり冬なのですが、今年は雪が多いのか気になるところです。夕方に葡萄畑で見つけた冬の夕焼け空。ピノ・ノワールの枝を、雪国仕様にワイヤーで枝留めました。



### 2月上旬

今年の2月は冬の中でも寒暖の差が大きく、地温が高いせいか葡萄畑もこの時期に地面が見えることもありました。積雪も非常に少なく、例年に比べても圧倒的に暖冬と言えます。



### 1月中旬

白銀の世界に、一本の足跡を見つけました。誰の足跡でしょうか。この時期はダイヤモンドダストが見られます。そこは音のない幻想的な冬景色です。



### 2月中旬

もう春が訪れたような陽気で、澄み渡る青空がとてもきれいです。葡萄畑の周囲の雪もほとんど融けてしまいました。この時期に、こんなに雪が少ないのも、なんだか寂しく感じています。





耳を澄ませば  
春の足音、



春の陽射しで  
気分が高揚する季節。



『ボタボタと雪の融ける音が聞こえてくると』『これも春の足音かな』と微笑みがこぼれてきます。

第4回を迎えるワイナリーの啓翁桜回廊は、今年さらにポリウムアップいたしました。花の香りを楽しんだり、「これって全部本物？」と驚かれるお客様もいらつしました。

また昨年、過去最高のお客様来場数を記録した「秋の収穫祭」のチャリティー売上金をすべて高畠町に寄付いたしました。

町内の子どもたちを対象にした「まほろば百景絵画展」の表彰式では審査員の先生から「年々子どもたちの作品のレベルが上がってきており、豊かな感性を感じる作品や、自然や人と人とのつながりを感じる温かい作品が多い」とお褒めの言葉をいただきました。

真つ白い静寂な季節から、賑やかで鮮やかなグリーンの季節へ。葡萄畑ではピノ・ノワールの新芽が誕生することを日々心待ちにしています。様々な命の躍動を感じる春に、今年も多くのお客様にご来場いただけますようお願いしております。



12月10日、高畠町(町長／寒河江 信)に青少年の健全育成を目的に秋の収穫祭チャリティー売上金220,330円を寄付。



窓に映るのは雪囲いのシルエット。隙間から漏れてくる光が啓翁桜に陰影をつけます。



ワイナリーの壁には大河ドラマ「天地人」の「愛」の文字が花で飾られ、訪れる人たちの目を引いていました。

## 四釜紳一の園地巡回 鈴木利一さん(高畠町和田地区)

葡萄の収穫が終わっても日々、農作業は行われる。雪の影響を受けやすい棚栽培は、雪が降る前に剪定を行い、棚への負担を軽くしてやる。早い年だと11月上旬には雪が降り、落葉前に葉の上に雪が積ることもあるという。しかし、雪があることで乾燥から葡萄の樹を守ってくれるという話も聞いたことがある。悪い事ばかりではないようだ。

高畠町の中でも豪雪地帯の和田地区。高畠ワインの契約農家は現在13人。今回お話を伺った鈴木利一さんは上和田ピノ・ブランの生産者の一人。ピノ・ブランの他にシャルドネを栽培しており、90<sup>ル</sup>アの面積を高畠ワインと契約している。他にもデラウエアなどの葡萄を110<sup>ル</sup>ア、米を1<sup>ハ</sup>畝栽培している。

道なき道を弁当片手に奥様とともに山に分け入り、冬の一日を雪降ろしに追われることもあったという。昭和49年、毎日のように雪が降り続き、葡萄棚の上まで2m以上も雪が積もった。その年は雪の捨て場所がなく、春にはあちこちで葡萄棚がつぶれ、鈴木さんも大きな被害を受けたという。

「いつ大雪が降り棚、葡萄の樹に影響が出るかわからないから、農閑期といえど遠くに遊びに行けない」と鈴木さん。雪が積もる北の産地ならではの苦労話を聞くと、本当に頭が下がる思いである。



A VINEYARD 2010





## 映画感想家

## フランス料理+マナー教室主宰

## 大林千茱萸

料理との出会い、ワインとの出会い

習い事が続かなかった私ですが、唯一続いたのがフランス料理でした。そのお師匠さんが昭和天皇の料理番であった秋山徳蔵さんの最後のお弟子さんの渡辺誠さんで、その方との出会いが本当に大きかったですね。出し惜しみせず、何でも教えてくださる素晴らしい先生でした。

私はあまりお酒は強くないのですが、渡辺先生に「このサラダにはこのワインが合う」とか「このデザートになる前にこのワインを飲んでおくと美味しい」など全部教えていただきました。

印象に残っているワインはシャトー・ペトリュス76年です。これは今まで飲んだワインと全く違っている感覚で、成層圏を突き抜けてしまった（笑）かのような衝撃でした。母（映画プロデューサー大林恭子さん）が秋田県大館出身なので、比内鶏のスープで贅沢に鴨の鍋をしたんですが、そこに先生が「合うから」とシャトー・ペトリュスを持って現れたんです。「口戴いて「細胞ひとつひとつが艶めかしく生きている!？」と、まるで妖怪を呑んだような衝撃でした笑。

## ブルゴーニュの一粒の奇跡

友人のカメラマンが、フランスのワイン生産者さんが自分のワインを口に含んだ瞬間を撮り写真集を出すということで、いっしょにブルゴーニュのモンラッシェの畑に行ったことがあります。シュヴァリエールの試飲会とちょうど同じ時期でロマネコンティの社長さんやドミニク・ラフォンさんにもお会いしました。

畑ではわずか道一本を境にして、名前が

変わり、味が変わり、値段も変わるということ

を初めて体験しました。葡萄の粒が一粒単位で管理されていて、一本の木の上から順に食べさせてもらいました。ロマネコンティの畑は小さな畑でしたが、1メートル斜面を下っただけで、葡萄の味が違うんです。

その夜、シュヴァリエールの会に参加したら、昼には長靴をはいてオーバーオールを着て、手を真っ黒にして農作業をしていらっしゃった方々が、じつは当時コンコル



ドでフランスとニューヨークを往復なさるような資産家だったんですね。自分の仕事に誇りを持つ姿勢に感動しました。

## マナーは感謝のエスプリ

フランスのミシェル・トロワグロさんのところでコース料理をご馳走になり、飢をしたらばかりの鴨（しぎ）を出してもらった時の事です。小さな鴨の細い首のあたりのお肉から2つの散弾銃の弾が出てきました。それをマナー上のひとつの作法として、置いてい

## マナーは感謝の精髓

おおばやしちぐみ Chigumi Obayashi

東京生まれ。映画感想家。3歳から映画館に通い始め、以降年間 300 本のペースで映画を観続けて現在に至る。うえだ城下町映画祭自主制作映画コンテストでは第一回目から審査員として参加。映画監督の大林宣彦を父に持つ。一方、かの「天皇の料理番・秋山徳蔵氏」の最後の弟子にあたり、元宮内庁東宮御所大膳課、皇太子殿下と同妃殿下の主厨を勤めていた渡辺誠氏に師事する。ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE（フランス料理アカデミー）日本支部を創設されたアンドレ・ルコント氏、及び渡辺誠氏主宰の【Le Fin du Fin】より1997年にDIPLOMEを取得。食事、テーブルマナーからプロトコール（国際儀礼）まで、広く食文化を探究するための【西洋食作法と美食の教室】を主宰。またビデオのカメラマンや脚本家としても活動。

満開の啓翁桜にあわせて選んだという装いに、千茱萸さんがデザインされミッキー・カーチスさんが彫金されたというアクセサリーも素敵でした。またワイナリーでの撮影なので髪を葡萄色に染めていらっしゃったそうで、プロトコールの実践者らしい細やかな心遣いを感じられました。



この人にこの一本  
2000年YOSHISAKI クリスマス  
ZUCCHETTI 白辛口

いとされている皿の右上の所に置き食事を

終えました。するとミッシェルさんがやってきて「こんなきれいに鴨を食べた人は初めてだし、異物が混入していた事に苦情を口にする方が少なくない中、東洋から来た貴女がマナーを守り通したそのエスプリに感動した」とおっしゃってください、特別に厨房にも案内され、そこであらためて乾杯をしました。フランス料理とマナーを勉強していて良かったと思えた瞬間でした。

料理を作ってくださいる方々にとっては、お皿の上が勝負する場所なんです。それが主張の場でもあるわけです。マナーはある意味でそのお料理を作ってくださいた方への、ご馳走になった側からの発信でもあります、美味しく戴きましたという御礼を伝える作法です。作り手とそれを戴く側がお皿で会話するのは嬉しいものです。

## ワインが水になる時

ワインが水のようになる瞬間を体験した事があります。最初は一口飲んで「美味しい」と感じますが、次第に味が香りに包まれています。「ワインは香り？」と思っていると、今度はその香りがグラスの中に戻っていくように味と香りが調和して、きれいな玉のように一体化していきます。そうなってくるとワインの香りが鼻から全身に抜けたような、まるでワインのオーラに包まれたような感じになったんです。それからしばらくすると、湖面に波紋の一つもないような静かな状態が訪れて、その後まるでさらさらした葡萄色の水のようになっていました。それは先ほどお話ししたシャトー・ペトリュスの最後の一杯で体感し

たのですが、まさしく至福のひとつでした。

## 高畠というロマンティックな未来

本来この国の文化ではないワインを好きになって、その情熱でそれを自分たちで造ろうとされている。そして例えばフランスから買ってきたものと同じものを造るのではなく、先ほど見せていただいた地元で作っているデラウエアのワインなど、これはもうフランス産のワインとは切り離されたもので、私としてはその事に純粋に感動しています。

世界の銘醸地のものはたくさんお金を出せば買える。過去にお金を払い古いものを楽しむのは、とてもノスタルジックな行為です。対して20年という若い歴史の高畠のワインは「未来の味」。ノスタルジックとは反対にロマンティックな味がします。自分が「今飲んでるのは、未来の味」。これは決してお金では買えない、未来に繋がる素晴らしい体験だと思います。

## 映画感想家とマナー教室の展開

今年は食事というハーモニー、着席からごちそうさま、までのマナー教室を、レストランの個室程度のスペースで展開していきたいです。それから今まで通りたくさん映画を観て感想を書いていきます。春や秋の高畠ワインのフェスティバルもぜひ体験してみたいですね。

\*1:シャトー・ペトリュス。ボルドーの五大シャトーをも凌ぐとも言われるフランス・ボムロル産のワイン \*2:フランス・ブルゴーニュ地方の世界で最も偉大とされるワインの銘醸及びその畑  
\*3:モンラッシェ中のピュリニー側の一地域「シュヴァリエ・モンラッシェ」 \*4:世界で最も高価で取引されるブルゴーニュ・ヴォーネロマ産ワイン  
\*5:代表的なワインはコン・ラフォン。ブルゴーニュ・ムルソーのワイナリー経営者 \*6:フランス・ロアンヌ地方の名店、三つ星レストラン「メゾン・トロワグロ」のオーナーシェフ



# 百年計画に

# 起つ



新しいローカルワイナリーのモデルとなるべく  
高島における時間的・地理的進歩としての  
「文明」を目指すワイン造りについて  
ガイド役の川邊久之が  
若手製造スタッフの3人と未来形のワイナリーを語る

**アドバイザーの視点から  
お客様に喜んでいただける  
アプローチを考えていく**

**伊藤** 私はワインの品質安全管理とワインアドバイザーという視点で、製造部ではお客様に最も近い仕事を担当しています。また製造部で唯一ワインアドバイザーの資格を持っていますが、おかげで市場の状況など広い知識を得られました。

当ワイナリーの見学コースではワインの瓶詰めなどの生産ラインを見ることができませんが、常時稼働しているわけではないので、見学を楽しみにワイナリーにお越しただいたお客様に對して、もっと別なアプローチが必要と考えます。

将来的には、この見学コースに、ワイン造りの行程がある程度わかるようなレイアウトを整え、試飲ができるショップに近づけて、香りやおいしさが漂ってくるようなトータルな見せ方をしていきたいです。

**造り手だからこそ  
伝えられるものに、お客様  
にとっての付加価値がある**

**伊藤** ショップではワインを販売するだけでなくその年の葡萄のこと、仕込みのことなども製

造部に代わってお客様に伝えていくような形になればいいです。

**松田** ショップ担当と製造部がよいコミュニケーションを交わしあい、情報を共有していけば可能なのではないでしょうか。昨年の収穫祭で初めてお客様との対面販売を経験しましたが、造り手ならではの醸造上の面白い話ができたり、逆に質問を受けたりと得るものは大きいと感じました。スプリングフェスタでも、もっと踏み込んだ形でトライしてみたいです。

**川邊** 今後、酒類などの嗜好品は商品自体だけでなく、その背景の物語にお客様が触れることで更に満足を得るようになっていくと考えます。そうなるとお客様にとって伊藤さんや松田さんのような地元根付いた造り手からの鮮度に満ち溢れた情報が大きな付加価値になります。そういう意味で高島という地方からのワインの発信というものはハンディではなく、取り組み次第では逆に強みになっていくのではないかと考えます。

**伊藤** ワインアドバイザーとして願うことは、いつの日かワインが私たちの暮らしに、あるのがあたりまえ、というようなものになっていくことです。ヨーロッパにおけるテロワール（風土）というものは、何百年とい

う歴史の中で培われ定義づけられたものであるのに対し、ここ高島ではまだ20年です。今後この土地のこと、風のこと水のこと暮らし人々のことを、葡萄やワイン造りを通して理解した上で初めて、あたりまえのものとして受け入れてもらえるのではないのでしょうか。

私たちは何十年、何百年と米を作ってきた人たちの足下にはまだまだおよびません。しかし踏み出さなければ何も始まりません。それには自分自身成長しながら、データを収集分析し次代に伝えていくことが肝心です。さらにもうひとつの仕事である食品としての安全性、製造業としての精度などについて、大手のレベルがこうであったら、私たちローカルワイナリーは、あえてワンレベル上を行くぐらいの気持ちでいきたいと考えています。

**我が子を慈しむように  
育てた自社畑の葡萄**

**松田** 私は入社して11年目になりますが、製造部の中の醸造を担当しています。ワイン造りは毎年毎年完璧ということがないし、終わりがありません。それがひとつの面白さです。たとえばその年の葡萄がよかったとし

ても、温度管理が甘かったとすれば反省点がひとつ残ります。それを次の年にどう生かせるかが重要なテーマになり、自分の中で更に高いスタンダードとして設定されていきます。

特に昨年自社農園でとれた葡萄で造ったカベルネソービニオンは、一から十まで自分の目で確認しながら育てた葡萄なので思い入れは格別です。

**四釜** 当ワイナリーの葡萄だけで仕込んだのは今回が初めてです。使っていなかった自社農園にカベルネソービニオンとピノ・ノワールを栽培し、去年初めて

収穫できるようになりました。それまでは収穫量が少なく、自社畑だけの仕込みができませんでした。現在、葡萄は主に契約農家さんからですが、将来的には自社畑の葡萄を中心としたワイン造りをひとつのゴールにしたいし、そこから一番いいワインを造っていききたいです。

**リスクに立ち向かう強さが  
ワインのチカラになる**

**四釜** この畑では品質にもこだわり露地栽培、垣根栽培に徹しました。雨除けもしていません。



伊藤昇



四釜一  
松田

**「造る」という本質  
「醸造」から「創造」へ**

**川邊** それにはスタッフ全員が目標をひとつにしていくというのが

力強い葡萄作り、ひと味違ったワイン造りにあえて賭けてみます。もちろん試行錯誤です。

**訪れてくださるお客様に  
より楽しんでいただくため  
の「夢」を实らせる**

**川邊** 今、四釜さんを中心にワイナリー周辺に新しい畑を作っています。それが拡大していく中で、ここは葡萄作りに適地か否かという冷静な観点から無理と判断したところは、芝生にして花を植え、葡萄農園に囲まれた中でスポーツが楽しめる場所があり、ピクニックでき、一日ここにきて子どもから大人まで楽しめるようなものを提供し

理想であり、それぞれ職種の専門性を活かしつつ「造る」が醸造の造から創造の造になっていくことが大切になります。



松田旬一

ていくという新しいワイナリーモデルの構想も考えています。

**アスリート魂で次を見るための賞を勝ちとる**

**川邊** 松田さんは高校時代、短距離陸上の記録を持つ、アスリートで現在も後進の指導を行っています。競技者としての彼は、品評会や競技会などで勝つためにはどうすればいいのか、何をターゲットにすればいいのかという情報があって大会に臨



みます。そういう本能的なもの、天性的な資質、戦略や戦術というものがあって初めて競技で勝てるという経験を、高島のワイン造りに生かせられるよう、期待をしています。

**松田** 完璧主義者なのかもしれませんが。こだわればきりがありません。こだわればきりがありません。スポーツの訓練というものは、そういうものの積み重ねがあつて最終的な結果というものが出ます。走りの全日本だけではなく、まずはワインの全日本を目指したいです。

賞をとるとするのは目標の達成感ということではとても大事です。ひとつクリアができた次が見えてきます。日本でトップに立つたら、次は新世界、その上が本家本元のフランスで評価してもらえるかという、高い目標に向けて競う気持ちが大切だと思います。

## 農というクリエイティブな仕事の面白さをどう伝えていくか

**四釜** 現在高島町の時沢地区に斜面を利用した畑を借り、ピノ・ノワールを栽培しています。そこで今年2010年は可能な限り赤のピノ・ノワールの醸造にトライしていきたいです。また本誌「ピノ・ノワール日記」で

成長の記録を報告しているワインリーのすぐ前の畑では、土壌改良のため地面を1メートル位掘り、砂を何種類かブレンドして入れ、高島石を入れ水はけをよくするなどの工夫を行ってききました。昨年は樹が若いため収穫を断念しましたが、今年こそはと期待しています。

原料となる葡萄栽培契約農家の人たちの平均年齢は、65歳以上になってきています。山奥や急斜面での作業、雨除けのハウスを掛けるなどの重労働は、70代80代の人では厳しくなっています。葡萄作りをやめていく人たちも、もつと出てくる可能性がありま。今後収穫できる葡萄の量を、しっかりと把握していくのも重要なことだと感じています。

**川邊** 後継者不足は国産ワイン業界において深刻な問題です。だからこそ、四釜さんを中心にした若手の葡萄作りに期待しています。

**四釜** どんどんならな所に出て行き情報を収集、発信していきたい。農業というものは1年単位でやっていけるようなものではないので百年先はわからないが未来を見据えての自社農園の確立、栽培方法も含めてすべての基礎になるものを確立していかなければと思っています。

## 「ワイン文明」と呼べる時まで育てていくことは人生のその先を見ること

**川邊** 高島ワインにおける私自身の最終構想は、高島の葡萄で、高島の造り手による、高島からの新しいワインを発信していくことだと考えます。造り手はチームで葡萄とワインを育て、技術を育て、いつの日か誰もが肩肘張らず参加できる「ワイン文明」と呼べるレベルまで市場を育て、更には10年15年後の次の世代を担う若手を育てていってほしいと願います。

欧米で「ワイン造りが短期的なワインマーケティングではなく、長期的な「ワイングロウイング」と訳される所以がここにありま。ハードルは非常に高いですが、失敗を恐れず思う存分ワインを造り、いろんな技を磨き育てていくということを切望します。ワインの造り手として、生きている間に成し遂げられるのか分からないほどの時間が必要だと承知の上で、あえて目標に向かって挑戦をしていく、ドンキホーテのような前向きの、やんちゃ坊主集団であってほしいと願います。



## 「あたりまえ」になる歳月を果敢にかつ挑戦的に

た か は た 倶 楽 部



小原 礼



ワインを長いこと飲み続けてはあーだこーだ言ってきたからでもないだろうが、三年前に名誉ソムリエと言いう畏れ多い称号を頂いて以来、音楽仲間から

「ボルドーとブルゴーニュってどう違うの？」

と聞かれる事が稀にある。  
そんな時

「ボルドーは数種類の葡萄のブレンドなのでバンド、ブルゴーニュは基本的に単一品種なのでソロシンガー」

と言うと大体納得してくれる。

以前ソムリエの田崎さんにその話をしたら大笑いして「それ今度使わせてください」と言われ自分も納得。

小原礼（おはられい）  
ベジタブル、作曲家、音楽プロデューサー。東京都出身。1971年に加藤和彦の誘いで高橋幸宏とともにサディステック・ミカ・バンドに参加。脱退後、1974年に大村憲司・林立夫らと「パンフ」を結成。1975年深町純のバンドに大村憲司・村上秀とともに参加。75年の後半には大村憲司・是方博邦・村上秀と「ファミ」を結成。1977年に渡米。1997年1月ミュージシャンの尾崎亜美と結婚。近年、奥田民生との親交が深くなりアルバムやツアーにも参加している。2006年3月にはビール会社とのタイアップにより、サディステック・ミカ・バンドのメンバーとしてCMに出演している。

# 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。



このお料理におすすめ  
嘉yoshiスパークリングロゼ  
750ml / 1,793円(税込)



煎茶道方円流

**欧園Tei**  
Oentei

東置賜郡高畠町二井宿1012  
☎0238-52-0528  
AM10:00~PM9:00  
月・火曜日定休  
要予約

**煎茶道方円流の先生・梅津典子さんが  
おもてなししてくれる隠れ家レストラン。**

新幹線の窓から、キラキラ眩い雪の山々や田園風景を眺めながら、そろそろ高畠駅に到着だな、と隣の席を見ると、アシスタントのクボタが、うとうと。

アートディレクターの早坂さんやカメラマンの瀬野さんと合流して、高畠石の堀に囲まれたお屋敷に。迎えてくれたのは素敵な着物姿の梅津さん。暖炉のある欧風の部屋には、ピアノや羊毛を紡ぐ糸車も。多彩な趣味のオーナーだ。

**煎茶道のお作法を体験。梅津さんの穏やかな微笑みが、凜とした表情に。**

五人一組での番茶手前。「同じ急須からおいしいお茶を楽しむ。仲良くしましう、という心です」。静かな部屋の中に、ほうじ茶を煎る芳醇な薫りが広がった。てきぱきとした手捌き、お茶碗を温め

たお湯を捨てる音、立ち上る湯気…。普段、何気なく飲んでるお茶も、こうやっていただくと、背筋がピンと伸び、心の中まで豊かになってきます。

**もてなしの料理と嘉スパークリングロゼの淡いピンクが早い春を運んでくれる。**

和風・洋風のコースから、本日は和風懷石をいただく。部屋を移して、食事だ。格調ある日本間にテーブル、アンティークな器、和紙の手描きメニューには挿絵も描かれており、細やかな心遣いがうれしい。舞茸おこわ、にしんの天ぷら、ひや汁、ごま豆腐、生たらの酢の物、エビと貝柱のソテー、牛肉のみそ漬け焼き。

お料理とロゼの調和が、時を超えた空間を創りだしてくれる。春を待つ気持ちに、さらに膨らんで、贅沢な時間でした。まほろば隠れ家「欧園Tei」、季節ごとに訪れたい癒しのレストランだ。



画：梅津典子



**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。



**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、お待ちしております。





冬が終わり、高畠の大地は新緑の季節。  
**スプリングフェスタ2010**  
**in 高畠ワイナリー**  
**5月2日(日)3日(月)4日(火)**

おだやかな春の日ざしの中、花のワイナリーをゆっくりとお楽しみください。  
 ミュージックライブやグラスワインコーナー、テイクアウトフードなど  
 盛りだくさんのメニューでお待ちしております。



「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 in 仙台 2月26日開催

## 和飲に集う

メンバー 会員 募集

入会金および年会費無料

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



## “高畠スタイル”聖夜祭

2009年12月25日ホテルメトロポリタン山形にて  
 ゲストは辛島美登里さん、増川大輔さん、囃鳴女声合唱団



4月上旬発売予定

**2009フレッシュ  
&ドライシャルドネ**  
 720ml/1,593円(税込)  
 アルコール度数13.0度

高畠町は、シャルドネの優良生産地として広く知られています。徹底した選房・選粒を行い、きれいな果汁だけでフレッシュでドライなワインに仕上げました。シャルドネ特有の華やかでフルーティーな香りと澄んだ味わいをお楽しみいただけます。



4月上旬発売予定

**2009  
上和田ピノ・ブラン**  
 720ml/1,500円(税込)  
 アルコール度数12.5度

上和田地区のピノ・ブランだけで造り上げた辛口の白ワインです。若々しい緑色を帯びた色調と青りんごを思わせる清々しい香り。豊かな酸味と清冽なキレ味が印象的なワインです。

新 春 フ  
 発 に レ  
 売 び ッ  
 で っ Wine  
 す た ユ  
 り な  
 の

4月上旬発売予定

**2005高畠  
マスカットベリー A  
&メルロ**  
 720ml/1,600円(税込)  
 アルコール度数11.0度

2005年高畠町産のマスカットベリーAとメルロを使用した樽熟成のワイン。ふくよかな香りと心地よい樽のロースト香がバランス良く調和しています。



新 発 売

**樹氷のしずく  
マスカットベリー A**  
 720ml/2,643円(税込)  
 アルコール度数10.0度

完熟したマスカットベリーAを原料に、贅沢に氷結搾りを行いました。シャーベット状の葡萄果実の濃厚な果汁だけを使い、なめらかな甘みと豊かな香りを活かしました。



新 発 売

**2009氷結搾り  
有機栽培デラウェア**  
 720ml/2,118円(税込)  
 アルコール度数11.0度

2009年産の厳選した、有機JAS認定デラウェアを使用しました。凍結させた葡萄を搾り、濃厚な果汁だけを低温でゆっくりと発酵させた、贅沢な造りの甘口ワインです。





まほろばの四季  
まほろば冬咲きぼたんまつり



純白の雪の中に凛とした  
ぼたんの花、こも、に守られて

真っ白な雪景色の中、色あざやかなぼたんが彩りを添える「まほろば冬咲きぼたんまつり」が2月上旬に高島町内で開催されました。冬咲きぼたんまつりとは、通常5月に開花するぼたんの花を抑制栽培という方法で真冬に開花させ、雪の中でぼたんのお花見をするというイベントです。

わらで編んだこも、の中に咲く大輪のぼたんは、高島の厳しい冬のくらしに笑顔をもたらします。今年は全国でも珍しい約70品種のぼたんが用意され、当ワイナリーでも毎年展示しています。メインとなる会場は、駅に温泉があることで有名な「高島町太陽館」。期間中は、つき餅のふるまいや新春福引まつり、キャンドルファンタジーなど、各会場ですまざまなイベントも開催されました。ライトアップされ青く輝く雪の色と、こも、の中の暖かな光が対照的で、とても幻想的です。

春のトピック  
山形ヴィニョロンの会



生産量日本一の県産デラウェア  
一世紀の伝統と品質

山形を代表する葡萄のひとつであるデラウェアの栽培100周年を記念して、山形県産デラウェアワインを全国へ発進しようというキャンペーンが「山形デラウェア栽培100周年」である。企画したのは山形県若手葡萄酒産地研究会（山形ヴィニョロンの会）のメンバーで。平成20年に県内全11社の若手醸造家の集まりとして発足し、それぞれの地域の個性と目指すワインは違えども、忙しい中県産ワインの品質と知名度向上のため幾度も勉強会を行ってきた。

ヴィニョロンとは、フランス語で「畑の人」を意味し、家族経営のワイナリーでは、葡萄栽培家が醸造家であり、瓶詰め、打栓、ラベル貼り、販売、配達まで行う人たちのこと。高島ワインでは有機栽培の「酸化防止剤無添加デラウェア」をエントリー。一世紀の伝統と品質をご賞味ください。

表紙の小径  
欧園Tei



直線、丸、三角  
隠れ家で幾何学的な空間を探す

高島町の隠れ家レストランは、農家風だったり、大通りから離れた小径をくねくねと車を走らせて行きつく所だったり、ノスタルジックなふんいきだったり、小さな旅を見つけたようでワクワクする。

米鶴酒造の煉瓦造りの高い煙突を目指して「欧園Tei」を探す。せまい路地をぐるぐる回るが、それらしきものは見当たらない。このあたりは酪農が盛んで、牛舎があちこちに見え「モーモー」という鳴き声が聞こえてくる。再度、国道に出て田んぼの中の道を煙突を見ながら車を走らせると、高島石の堅牢な塀で囲まれた屋敷が視界に入ってきた。

その隠れ家の中には、不思議なものがいっぱい。三扇の斬新なデザインであったり、イタリアンカラーのポップな色調だったり。窓からの光はもう春の気配だ。モーツァルトの「春へのあこがれ」でも聴きながらワインを開けてみませんか。

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」  
「お好きな高島ワイン」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

☐ 高島ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する

☐ たかはた倶楽部に入会する(入会金・年会費無料)

ご希望の場合は□内にチェックを記入してください

■ イベントの情報

- |            |                                               |
|------------|-----------------------------------------------|
| 3月2日～5日    | FOODEX JAPAN 2010「国際食品・飲料展」<br>幕張メッセ ホール8     |
| 3月4日～10日   | 京急百貨店上大岡店 試飲会                                 |
| 3月12日      | エノテカ 丸の内店<br>「国産ワインイベント(テイスティング&販売)」          |
| 3月13日      | エノテカ ワインマーケット東部池袋店<br>「国産ワインイベント(テイスティング&販売)」 |
| 3月13日      | エノテカ 広尾本店<br>「国産ワインイベント(テイスティング&販売)」          |
| 3月19日～24日  | 藤崎 仙台<br>「あらあらかしこセレクション! 全国うまいもの物産展」          |
| 3月30日～4月5日 | そごう 千葉店 試飲会                                   |
| 3月31日～4月6日 | 高島屋横浜店 「紅花会 物産展」                              |
| 4月8～14日    | 京王百貨店 新宿店 「世界のワインフェア」                         |
| 4月14日～20日  | 大丸 東京店<br>「第77回東京店世界の酒とチーズフェスティバル」            |
| 4月14日～20日  | JR名古屋高島屋 試飲販売会(予定)                            |
| 5月21日～23日  | 北千住マルイ 試飲会                                    |
| 6月9日～15日   | 名鉄百貨店 「第39回山形の観光と物産展」                         |
| 6月16日～21日  | 日本橋三越 物産展                                     |

※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。





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



おいしいものを少しでも味わいたい、そんな時に飲むのがワインです。ワインについての詳しいことは分かりませんが、お風呂上がりや冷えた白ワインを小さなグラスに注いでキュッと飲む。幸福な瞬間です。気がつくと、ボトル半分しか残ってない...明日へと少しの幸せを残しながら眠りにつきます。 福島市・斎藤さま(40代女性)

明日へと少しの幸せを残しながら...あたたかい気持ちになるお便りありがとうございました。これからも、そんなワインをより多くのお客様へとお届けできればと思います。



パスタが好きで、パスタ皿の隣には必ず高島ワインがあります。『花の慶次』は学生時代に夢中で読み、甲冑を見に米沢まで行きました。現在も再び注目を浴び、好きなワインとのコラボを嬉しく思います。今夜も、毎年増えてきている収穫祭の記念グラスで2009新酒をいただいています。 群馬県・上州育ちの米沢人(30代男性)

ここ数年、前田慶次の人気が再燃しているようです。『草食系』どころか圧倒的に『肉食系』、なおかつ凛とした華がある慶次には同性でも時代を超えて惚れ惚れしてしまいます。



毎年、夫と娘(わんこ)の3人?で収穫祭を楽しませてもらっています。今年の記念グラス、♪マーク、デザインがかわいくて良かったです!高島町、のどかで良いところです。もっと色んな場所を紹介してくださいね。 福島市・ランママ♪(40代女性)

いつも収穫祭にお越しいただきありがとうございます。最近ワイナリーでもワンちゃんを見かけることが多くなってきました。空Quでは今後とも地元の生の情報をお伝えしていきたいと思っています。



11月17日、朝より秋の雨、一日気温が上がらず寒さを感じた日。夕食にすぎ焼きを囲み、娘と2004高島メルロプレミアムをグラスに注ぎ、口の中にワインを含む。上品な味わい、口当たりの良さを感じる。お酒が好きだった亡き妻の仏壇のワイングラスにも注ぎ供える。「うまい」という声が聞こえた。今後もより良いワインを期待します。 名古屋市・鈴木さま(60代男性)

ふと『つみきのいえ』というアカデミー賞受賞の短編アニメの一幕を思い出しました。これからも、ご期待に添えるようなワイン造りに精進してまいります。



ワイナリーで試飲した2009新酒白ワインの美味しかったこと。フルーティーでさっぱりしていました。合わせる料理はクリームチーズと豆腐をよく混ぜ合わせてクラッカーにのせていただきます。マヨネーズや玉葱のみじん切りを加えるとさらに美味しいです。いつもは赤ワインですが、今後は白ワインにも挑戦してみようと思いました。 愛知県美浜町・みはまっこさま(50代女性)

クリームチーズと豆腐のMIXは濃厚で美味しそうですね。さっそく試してみます。クラッカーにたっぷりとのせて、キリッと冷えた白ワインで楽しみたいです。



とても頑固な父はお酒が強くなく、どちらかと言うと苦手。結婚前のある日、そんな父とゆっくりワインでも飲みながら話したいなと思い「樹木のしずく」(甘口)をすすめました。一口飲んで「美味しい、飲みやすい!」と上機嫌に。思い出話にも花が咲き、その事は今も心に残る思い出になりました。 宮城県・ふうちゃんさま(30代女性)

ワインやお酒は、ときに会話の潤滑油と言われます。それが父娘でも一緒なんですね。お客様、一人一人それぞれのハッピーな時間に、そこに高島ワインがあれば幸いです。

## PRESENT

### 「2005高島マスカットベリーA &メルロ」を5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5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

冬の山形はグレーで暗く、日々冬眠生活をしているように思われているのでしょうか。高島では各地で伝統を守った祭りから、地域を生かした新しいイベントまで活発な活動が見られます。高島に生まれ育っていると、小さいけれど凄くがんばっているイベントも、魅力を捉え切れず流してしまします。しかし「空」の編集に携わって町内の隠れた魅力を掘起こすのが楽しみになって

来ました。特に高島の農産物は日本に誇れる素晴らしいものがいっぱいあります。その農産物を作っている高島の火・水・土の恵みは住民が縄文時代から守ってきた「宝」です。昔から受け継がれてきた文化や伝統、高島の宝を農産物に限らず探してみたり、色々な方から情報いただいたりしてローカルで魅力ある「たかはた」をご紹介できるよう努力いたします(K)

#### お問い合わせは

高島ワイン株式会社 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/欧国Tei © 高島ワイン株式会社 2010 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

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1  
高島ワイン株式会社内

空・Qu編集部 行

2010 Spring

### プレゼントへのご応募

|                                     |     |   |
|-------------------------------------|-----|---|
| フリガナ                                | 年齢  | 歳 |
| お名前                                 | 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。(高島ワイン以外でも可)

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?