

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2011 SPRING vol.16
take free



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

ワインのある暮らし。

Quインタビュー

国府弘子

日本料理 嘯月にて
和食の美味しさを引き立てる
酸化防止剤無添加ワイン

PINOT



NOIR

ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.15

信じる高畠のポテンシャル

今年の高畠の冬は久しぶりにまともな冬だ。

まともな冬とは妙な言い方に感じるかもしれないが、

20年ぐらいい前、この地に高畠ワインが建設された頃は

この程度のことは当たり前のことだった。

片道67kmの車での通勤にとって、冬は厳しいものだった。

いつもスケート場のような道路を冷や冷やしながら走っていた。

昨年、初めて結実したピノ・ノワールたちは、

今静かに1.5m余りの白い布団に包まれて、

深い眠りに就いている。

今年はさぞかし、ゆったりと眠ることが出来るだろう。

冬からの気候も今年は順調に進むことが期待できそうだ。

20年、ぶどうと向き合ってきた私の勤がそう教えている。

今は樽の中で熟成を続けているピノ・ノワールを

味わうことが出来る日を、

ドキドキしながら待っている。

時は人を待たない。

今年も多くの素晴らしいワイン達と出会えることを

心から願っている。

高畠ワイン株式会社 社長

奥山 敬也

ピ
ノ
・
ノ
ワ
ー
ル
日
記

初ヴィンテージの収穫を経たピノ・ノワール、 長く厳しい四度目の冬を迎えました。



12月上旬

今年の初雪は、例年よりも少し遅かったようで、また暖冬になるのかなと思っていたある日の朝、ぶどう畑にうっすらと雪が積もりワイナリーの周辺は、一気に真っ白な季節へ衣替え。空も低く冬の訪れです。



12月下旬

一度降り出した雪は降ったり止んだり。12月下旬には約50cmほどの積雪でした。秋までピノ・ノワール畑の通路際に咲いていた薔薇の花が、雪に押しつぶされそうになりながら「紅一点」の様相です。



1月上旬

年末年始にかけて真冬が続き、雪が降らない日がない程の厳しい冬でした。平地でも80cmを超える大雪。ぶどうの垣根は半分以上雪に埋もれてしまいました。



2月上旬

積雪は120cmを超えました。ピノ・ノワールの垣根が雪に埋もれそうです。栽培担当の四釜が毎日雪かきに汗を流します。異例ともいえる大寒波でしたが、2月に入って少しずつ穏やかになってきました。



見渡す限りの「白」の季節から、心躍る「緑」の季節へ。やわらかな春の日差しが待ち遠しい。

太陽の光を反射したダイヤモンドダストがキラキラとワイナリーに降り注ぎます。

今年は例年になく極寒の年明けとなりました。そこからは雪、雪、雪の毎日。気温が低いので積もった雪が融けず、雪との戦いが続きました。

そんな真つ白な季節の中で、ひと際目立っていたのが見学通路を装飾した「啓翁桜回廊」。山形県が誇る真冬に咲く啓翁桜を通路の両側に設置。桜のトンネルの完成です。

また高畠町内の園児、小学・中学生を対象にした「まほろば百景絵画展」では、子どもたちの豊かな感性と色使い鮮やかな作品等、今年も力作が揃いました。さらに秋の収穫祭で恒例となった「チャリティーオークション」におけるワインのオーク樽や出演者グッズの売り上げ収益を、本年も高畠町に寄付させていただきました。

春はワイナリーを包む多くの生命が一気に躍動する季節。ぶどう畑では、スタッフが棚の手入れを行いながらピノ・ノワールが芽吹く命の季節を心待ちにしています。



12月23日「たかはた倶楽部 聖夜祭」。ワインを注ぐ緊張の瞬間です。会場は満員御礼。ワインに料理に音楽に、盛り上がりました。



満開の桜のアーチの下を自転車が走り抜ける。まほろばの緑道の春の息吹を感じさせる、滝江 和さんの作品(中学生・金賞)。



チャリティーオークションの収益金28万円は、高畠町の青少年健全育成事業の一助に貢献すべく直接、寒河江町長の手へ。

四釜紳一の園地巡回

15



上／150cm ほどの雪の壁を登り、垣根周辺の雪を掘り起こす。ズボ、ズボッと雪に足を取られながら、地道な作業が続いていく。右／昨年の同時期のぶどう畑。暖冬の影響で、地肌が見える程度まで雪が融けていました。



A VINEYARD 2011



今年の累積積雪状況を調べたところ、昨年1月の24.8cmに比べて85cm多い33.3cmでした。昨年の積雪量も決して少なくはなかったのですが、今年は稀に見る大雪の年になりました。畑を見ても、ぶどうの樹も棚も雪に埋もれています。これを放っておくと雪の重みで針金が切れてしまうので、針金の周りに積もった雪を丹念に除かなくてはなりません。近年は出番の少ない作業でしたが、今年は雪融けが進む前の2月中旬から作業を予定しています。

そして待ちに待った春。雪が融け次第としかかる作業がぶどうの剪定です。高畠ワインの自社農園では、ぶどうの枝を短く切り、芽の出るつぼみを2つ程度残す『短梢剪定法』と呼ばれる方法を採用しています。これは誰もが簡単に剪定のルールを習得でき、またぶどうの収量管理が正確にできるので、米国や豪州など新世界の栽培地で広く取り入れられている方法です。

また今年の新たなプロジェクトとして、シャルドネの植え替えを予定しています。ワインになるのはまだまだ先ですが、新しいクローン(ぶどうの優良系統)や栽培法を取り入れて、世界に誇れる品質を目指して取り組んで行きたいと思っています。

世界でも大人気の和食ですが、その繊細な素材の味や香りを引き立てるには、どうもワインは…と尻込みしてしまう場面も少なくないのではないだろうか。

新しい-Unsulfited-酸化防止剤無添加シリーズは、ワインファンのそんな苦悩を解放してくれる、まったく新しいコンセプトのワインです。

立春も過ぎ寒さも和らいだ2月のある日、社長の奥山と製造部長の川邊が山形市にある「日本料理・嘯月」の中山総支配人を訪ね、旬の食材を用いた和食と-Unsulfited-シリーズのマリアージュを検証すべく、午餐の席と相成りました。

川邊 九州のワイナリーで醸造コンサルティングをしていたとき、有明海のおいしい生牡蠣に合うワインを造ろうとしていた際に、偶然に亜硫酸無添加のワインが生牡蠣だけでなく、数の子やしめ鯖でも生臭さを感じられないことを発見しました。

高畠ワインではこれまでも無添加ワインを造ってきましたが、この経験をふまえ、健康志向というよりも、新しいスタイルリッチなワイン、和食に合うようなワインを造ろうと考えました。誤解されがちですが「無添加」含んでいないということではありません。あえて添加はしませんが、ぶどうの中に元来ある成分が、アルコール醗酵中に酵母の代謝により亜硫酸に変わります。ですから自然につくられる亜硫酸がわずかに含まれるわけです。

中山総支配人 くせがないという言い方が正しいのかわかりませんが、和食というものはいろんな味が入ってますので、酢の物に合わないとか何に合わないとか

和食の美味しさをさらに引き立てる 酸化防止剤無添加という 新しいワインの選択肢

川邊 久之 ● 製造部長・エノログ

中山 文人 ● 嘯月総支配人

Unsulfited

Unsulfited=酸化防止剤として亜硫酸を使用しないワイン醸造

酢物 北寄貝 独活 蚕豆焼き目

食事 ざる蕎麦

水菓子 旬果ジュレ掛け

日本料理 嘯月
料理長 吉田真悟

の分類分けをしなくても飲めるというイメージがしました。

やはり日本料理は目で見て楽しんでいただく他に、香りや味で季節を表現していますので、その表現するものをこころすものがないワインというのはすごいことですし、素材の持ち味を生かす調理をしておりますので、そういった時に自然のもの（無添加）というのは生きてくるのではないかと感じました。

川邊 亜硫酸が添加されていないワインの特徴というのは、身体に自然にすーっと染み渡るような感覚ではないでしょうか。ワインを熟成させて延命させるには酸化防止剤である亜硫酸は不可欠なんです。本来のぶどうの中にはないものを入れるのですから、人によっては違和感を覚える場合もあるのでしょうか。

奥山 味や香りの邪魔をしないというのが最大の特徴です。この北寄貝の酢の物なども相性がよく、まったく生臭さを感じません。無添加で健康増進のためというよりも、料理に合わせる幅や選択肢が広がるきっかけになってほしいですね。

川邊 ナイアガラは高畠町でよく作られており、山形を代表するぶどうであるということ、白ワインの雄であるシャルドネは、中性的で香りがそれほど強くない品種なので、逆に香りの強い無添加ワインを一つ出してみようというのがナイアガラです。また国内唯一のJAS有機栽培認定のデラウェアを最大限活用し、酸化防止剤無添加のスパークリングワインに仕上げました。これまで国内他社にはなく、当ワイナリーでしかできないアイテムとして育てていきたいと思っています。



2010酸化防止剤無添加 スパークリング シャルドネ

魚介類との最良の相性を生み出す新スタイルのワイン。酸化防止剤無添加プレミアムスタイル“Unsulfited”。果実香と優しい酸味と爽やかな発泡性が織りなす心地よいハーモニーがお楽しみいただけます。
750ml [白・辛口] 1,800円(税込)

2010酸化防止剤無添加 シャルドネ

酸化防止剤無添加プレミアムスタイル“Unsulfited”。白ワインとの相性が困難と言われていた数の子、イクラ、生牡蠣などを合わせた場合でも新鮮で爽やかな果実のアフターテイストを楽しめる新スタイルのワインです。寿司や刺身などの魚介を思いっきり楽しめます。
720ml [白・辛口] 1,600円(税込)



2010酸化防止剤無添加 スパークリング ナイアガラ

酸化防止剤無添加プレミアムスタイル“Unsulfited”。ナイアガラのやさしい甘さとすっきりとした酸味が発泡することで織りなす絶妙な味わいと、華やかな香りがひろがる、甘口タイプの酸化防止剤無添加スパークリングワインです。
750ml [白・やや甘口] 1,500円(税込)

2010酸化防止剤無添加 スパークリングデラウェア

有機栽培認定を受けた高畠町産のデラウェア品種のみを用いて、亜硫酸塩無添加で醸造しました。アプリコットやモモなどを思わせる明るい果実香とともに、柔らかい酸味と弾ける発泡性が織りなす心地よいハーモニーをお楽しみください。
750ml [白・やや甘口] 1,800円(税込)



奥山徹也

● 代表取締役社長

初春の御献立

前菜

春告餅花

- 一、三色重ね黄味酢掛け 金蛤盛り
- 一、海老・白魚・菜花
- 一、春山竹の子 蚕豆焼
- 一、桜鯛求肥巻 花びら人參
- 一、サーモン小袖寿司
- 一、姫さざえ味噌和え
- 一、百合根串打ち 乃し梅 青きなこ

椀

清汁仕立 大根薄氷 ふきのとう 陳皮
蟹とキャベツの進上 桂椎茸

造り

あら湯洗い 鮪 赤貝 あしらひ一式

焼物

鰯西京焼 梅人參
花山葵浸し ふきのとう

鍋

蕪みぞれ鍋
金目鯛 牡蠣 金時人參 春子椎茸
短冊葱 水菜 柚子

国府弘子

ピアニスト・作編曲家

ピアノもワインも同じいものの

こくぶひろこ

東京生まれ。国立音楽大学ピアノ科在学中にジャズに目覚め卒業後単身渡米、ジャズ修行。

帰国後 1987 年ビクターと契約、その後 1 年に約 1 枚のペースで自己のアルバムを日米で発表。クラシックからジャズ、ラテンからロックまで幅広い音楽性を取り入れた独自の国府ワールドを確立。

またテレビ・ラジオの出演も多く、2006 年 3 月までレギュラー出演した NHK「BS ふれあいホール」、2007 年春までパーソナリティーを務めた NHKFM「ジャストウナイト」などで、ウィットに富んだトークやゲスト陣との共演が大好評を博した。

2008 年春には、NHK 教育テレビ趣味悠々「国府弘子の今日からあなたもジャズピアニスト」が全国的に話題となる。演奏活動に加えてエッセイ執筆や講演など多才な、ピアノ界のスーパーレディー。現在「ジャズライフ」等でセミナーとエッセイを連載中。2009 年川崎市文化大使に就任。

国府弘子オフィシャルホームページ
<http://kokubuhiroko.net/>



シーズンズ・ベスト最終章
スプリング・セレクション / SPRING SELECTION
VICJ-61551/3,000 円 (税込)

経歴を拝見しますと、とてもパワフルにご活躍のようですが。

そうですね。ものすごくパワフルな人だと皆さんによく言われるんですが、小学校の頃までは小児ぜんそくで身体が弱かったです。現在も基礎体力は本当にないし、基礎酒力（？）もありません（笑）。でもお酒は大好きなんです（大笑）。その両方、弱い自分とたくましい自分がブレンドされている。

音楽でもそうですね。ジャズは、臨機応変、遊びのある音楽ですが、音色を大切にしたいメロディーを奏でたいのはクラシックと同じ。一方、バッハやラベルなどでもこれはもうジャズでしょう！と言いたくなるようなサウンドもあります。音楽もまさにブレンドだと思います。

私は小さい頃からクラシックの稽古をして音大まで行きましたが、それだけじゃつまらなくなり、アドリブのできるジャズの世界に夢中になりました。大学を卒業後の2年目にニューヨークで1年半一人暮らしをしながらジャズ修行をし、帰国後アルバムデビューしました。以来おかげさまで20枚のアルバムを出すことができました。

演奏はソロピアノの時もあれば、自前のトリオでの演奏、時にはオーケストラとのコンチェルトだったり、いろんなシチュエーションがあつて飽くことがありません。

私の演奏はクラシックとジャズがミックスされています。例えばガーシュインの『ラプソディー・イン・ブルー』などのコンチェルトでは、あのブルーギーな感じを表現できるのは、ジャズもクラシックもやってきたからで、両方をやってきてよかったと

思っています。

国府さんの演奏を数曲CDで聴かせていただきましたが、センチティブな部分とパワフルな部分があつて、まさにおっしゃっている通りに感じました。

——BGM「スプリングセレクション」——

ありがとうございます。実は一年半前に大病を患いまして、手術をしました。その治療が終わってからは、お酒があまり飲めなくなつて「私の楽しみがひとつへっちゃった（笑）」なんて思っていた時に、友人のエポさんに最初に連れて行ってもらったのが、昨年3月の「たかはた倶楽部」でした。そこでいただいたのが2種類のスパークリングワインで、ひとつはほんとうに美しい黄金色をしていました。そのスパークリングで「あ、大丈夫だ！」という感じの復帰、復活の乾杯を味わえたんです。それから家でもラ・フランスや苺でフルーツカクテルにしたりして、スパークリングをちびちびと飲むようになりました。

そのきっかけに高畠ワインが少しでもお力になったのでしたら幸いです。ワインとこの頃は哀しい時にはあまり似合わないですからね。楽しんで先入観を持たずにいろいろ試してほしいですね。

ピアノストもそうですね。マイピアノを持ち込めるのはごく一部の方だけですから、その場その場で違うピアノを弾くことになりましたが、スタインウェイにしてもドイツ製とニューヨーク製の違い以前に、一台一台がみんな違うんです。

しかもリハーサルで弾いている間にピアノが起きてくる。「あ、いきものだな」という感覚はピアノとワインの似ていると

ころだと思えます。ピアノもデキャンティングするといいますが、この曲を弾くには重いチカラのいるピアノだなあと思っているのに、リハーサルで1時間ぐらい弾いていると、「ホワーン」と香り出す瞬間があります。

逆に、ああ今日は理想的で表現しやすいピアノだと思っても、ちよつとうるさくなつてくる時もある。調律師さんに調整をしてもらいますが、ちよつとねばけているから、少し起こしてあげてねとか（笑）。ピアノですらそういうことがあります。

ご病気から復帰後のこれから、どのような仕事をされていくのでしょうか。

まず人や自然との距離感が変わってきました。自分の半径5メートルにいる人を幸せにしたい、病気の方やお年寄りの方とともに、自分と相手が同じように幸せになれるというようなことをやっていきたいと、気がつき始めたところです。

これまでは演奏活動であちこち飛び回っていることが、自分の活躍の証拠みたいになっていたのですが、自宅前の畑から採れたてのネギや小松菜、大根などの冬野菜をいただくちょっとしたことや、土に触れるということが回復の時にどれほどの感動になるということを経験しました。土の匂いも、畑から引っこ抜いた大根の重さも、採れたてのネギの甘さにもすべてに感動してしまう。ピアノ



この人にこの1本
2009 高畠
マスカット・ベリーA
ブラッシュ



取材／奥山徹也 撮影／浦川一憲（IKKEN!）協力／バーチェロ（東京・三軒茶屋）

*国府弘子スペシャルトリオ：国府弘子（ピアノ）、八尋洋一（ベース）、岩瀬立飛（ドラム） *アメリカの作曲家ジョージ・ガーシュインが作曲したピアノ独奏と管弦楽のための音楽作品

*EPO：東京都出身のシンガーソングライター。代表曲は「土曜の夜はパラダイス」「う、ふ、ふ、ふ」 *スタインウェイ：世界で最も有名なピアノの代表格

おたより Pick Up! こんな料理でワインをたのしんでいます

鍋もいいし、肉じゃがも、チーズも、ピザも。私は**ご飯を食べながらもワイン**を飲みます。山形市／鈴木さま

自分でバジルを植え育てています。そのバジルで自家製のバジルソースを作っています。バジルソースはパスタだけではなく、ホタテや海老にのせてオープン焼きにも合うワインにぴったりの一品になります。山形市／設楽さま

冬場は白菜が美味しいので白菜のチヂミです。**海鮮チヂミは定番**ですが、キムチチヂミもワインに合います。大阪府吹田市／高田さま



今の子供はお鍋料理にワイン。**おでんにワイン**を楽しんでいます。埼玉県春日部市／窪田さま



我が家でワインを楽しむ時、それはベーカリーで**お気に入りのパン**を買って、輸入物の希少なチーズを合わせた時です。

ワインに合わせて、**生ハムや生ハーブでパスタ**を作り、気分も上々。スモークサーモンを手作りしてみたいです。青森県／渡辺さま

一口サイズにご飯を成形し、**ジャコ・粉チーズ・青シソ**等をお好みで**トッピング**。オーブン等で250℃にて7分焼いて出来上がり。

サルサソースやタバスコ、塩コショウをかけて食べます。特に白ワインには最高に合いますよ。利府市／白井さま



私は高島町出身のため、**芋煮会**には絶対欠かせないのはワインです。千葉市／石塚さま



チーズを細のめ切りにして、鰹節、万能ねぎを入れて混ぜ混ぜ。醤油で味付けをして完成。ぜひお試しあれ。



それと、**生ハムにかいわれとチーズを巻くだけ**、これもワインに合いますよ。福島市／半澤さま

チーズ料理のときは自然とワインが飲みたくなります。簡単に作れるのでおススメなのは「**完熟アボガドとクリームチーズ**」のディップ。

醤油で味を調えて、**ガーリックバケット**等のにのせて食べます。白ワイン(特にスパークリングワイン)に合います。埼玉県／吉田さま

給料日前の節約レシピ。**エリンギを手で裂き、220℃オーブンで5分**。(塩コショウ、ガーリックパウダー、粉チーズ等で味を調整)

とても簡単で特に白ワインにはぴったりですよ。宮城県／白井さま

チーズケーキとワインのマリアージュに凝っています。辛口のワインが合うようです。また「**チーズのおかか和えオリーブオイル仕立て**」



これもGOODです。特に**明太子パスタやキスのマリネ**などは白ワインがベストですね。山形市／こたmamaさま

白ワイン、前田慶次(2003年高島シャルドネ樽熟成)に**すき焼き**、ベストマッチでした。

ワインはいつも美味しくイメージを高めてくれて、料理を楽しませてくれます。



東京都墨田区／Soraさま

カブのサラダ、ハード系のチーズと白ワイン(シャルドネ)**焼きぎょうざ**と赤ワイン(カベルネ)、最高です。福岡市／土屋さま

ワインの中に、 高島がある。

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

山形は、今年は雪がすごいらしいと聞いて
ロマンチックでいいな、なんて思ってた。
東京駅でいきなり「山形新幹線つばさ
は運休です」とアナウンス。とにかく行け
るところまでと、仙台行きに飛び乗って福島
へ。一時間待てば次のつばさが運行に。な
んとか米沢にたどり着いた。駅には、高島
ワイナリーの今野さんが車で迎えに来てく
れた。

今回はボクのマネージャーのタクヤク
んが同行。初山形だ。「雪、すごいすね」
と車中から写真をパチパチ。チョー感激。
今号の表紙を撮影中の川西町立図書館
へ。雪が深い。ここには作家・井上ひさし
氏の蔵書をおさめた遅筆堂文庫がある。彼
の生まれ故郷だ。原稿用紙の文字。「あ、
これはコピーライターの文字だ。ボクもこ
んな文字を書いていた」と思わず。丸くて



ふるかわさん提供写真

手打ちそば処 ワインと地酒

ふるかわ

高島町大字安久津2331-3

TEL: 0238-52-0323 (火曜定休)



おそばをきりっと
引き立たせる
上和田ピノ・ブラン
720円/1500円(税込)

読みやすく、丁寧な字だ。体温を感じる。
昭和縁結び通り・昭和ミニ資料館の六号館
「そば処・ふるかわ」でレトロな気分。
昔懐かしいほうろうの看板が目印。昨年
来た時に、おかみさんから「あれ、『空』に
出てる人だよ」と言われびっくり。再会。
ふるかわは、昭和二十三年に創業の酒屋
さん。昭和四十年からこの場所に。おそば
屋を併設して十年だそうです。なんと壁の
本棚には古い本がギッシリ。スクリーン、
少年マガジン、少年サンデー、少年画報な
どなど。ボクが少年時代に夢中になった雑
誌だ。当時のマンガを読みあさって「きつ
といつかは、手塚治虫になるんだ」と妄想

していた。思い出に囲まれて、十割手打ち
そばをいただいた。店主の古川和夫さんと
おかみさんの昭さんとお話はつきない。
おそばのおいしい高島町には、十軒くら
いおそば屋さんがある。全部行きたいな。
おそばとピノ・ブラン、いいなあ。
ふるかわ酒店には高島ワインのコーナーが。
酒屋さん併設のおそば屋さん。特設の棚
には高島ワインがほぼ全種類並んでいます。
白ワインをキュツ、そばをツルツ。お
かみさん手作りの、山ウド入り粕汁もいた
だいて、すっぴんがいい気分。外は真白な雪
景色、ほほ、ほんのり。なんだか、すぐそ
こまで、春がやってきたみたいです。



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。



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。

酸化防止剤無添加プレミアムスタイル

Unsulfited

魚介類と最良の相性を生み出す新スタイルのワイン

新 発 売

このワインは酸化防止剤として亜硫酸塩を一切使用しておりません。これにより、白ワインとの相性が困難と言われていた魚介類などを合わせた場合でも、生臭さや不快感を感じることなく新鮮で爽やかなアフターテイストをお楽しみいただけます。

高畠町の栽培家が誇るJAS有機栽培認定のデラウェアを、エレガントで高級感漂うデザートワインに仕上げた珠玉の一品です。濃厚な果実香、優しくしっとり包み込む凝縮感と、幾重にも広がる贅沢な余韻をお楽しみいただけます。プレゼントにも人気です。

[白・極甘口] 720ml / 2118円

2010
氷 結 搾 り
デラウェア



2010 酸化防止剤無添加
シャルドネ
720ml [白辛口] 1600円(税込)



2010 酸化防止剤無添加
スパークリングシャルドネ
750ml [白辛口] 1800円(税込)



2010 酸化防止剤無添加
スパークリングナイアガラ
750ml [白や甘口] 1500円(税込)



2010 酸化防止剤無添加
スパークリングデラウェア
750ml [白や甘口] 1800円(税込)

※詳しくは本誌4p5pをご覧ください。

ライブペインティング

巨大鍋料理

花の寄せ植えコンテスト

真白な季節が終わり、高畠の大地は新緑の世界へ

スプリングフェスタ2011

in 高畠ワイナリー

5月3日(火) 4日(水) 5日(木)

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。

ミュージックライブ

大道芸

グラスワインコーナー

いわずと知れた「ブレッド&バター」は1969年のデビュー以来、美しいメロディと心地よいハーモニーで多くのファンを魅了し続けている。兄、岩沢幸矢と弟、岩沢二弓の兄弟デュオ。ステイ・ウィー・ワンダー、かまやつひろし、細野晴臣、井上陽水、松任谷由実、桑田佳祐、ピチカート・ファイヴなど内外のミュージシャンとの交流も幅広く、日本の音楽シーンの基礎を作ってきた第一人者と言っても過言ではない。代表曲は「あの頃のまなこ」「ピンクシャドウ」「マリエ」「野生の馬」など。CMソングや番組のテーマ曲なども数多く手がけてきたが、二弓は証券会社のCMに出演するなど活動は多岐にわたる。また、お二人は「たかはた倶楽部」における副キャプテンでもある。

「酒とバラの日々」の青春の時代をデコレイトしてくれるのに、いつもそこにワインがあった。

夜が明けるまで飲んでみた。

夏は暑い日差しの中、店の裏にあったプールサイドで陽が落ちるまで飲んで、それから店に入って

夜が明けるまで飲んでみた。

まだ20代だった僕も、まあ一にかと機会があれば、お酒を飲んでみた。あの頃の一般的なメイン

リカーと言えば、ビールか安いウイスキーだった。

でも、カフェブレッド&バターにはワインがあったのだ。カルフォルニアのおしゃれなビンのワ

インだった。あの頃、初めてのワインを良く飲んだ。

夏は暑い日差しの中、店の裏にあったプールサ

イドで陽が落ちるまで飲んで、それから店に入っ

てくれるのに、いつもそこにワインがあった。

夜が明けるまで飲んでみた。

まだ20代だった僕も、まあ一にかと機会があ

れば、お酒を飲んでみた。あの頃の一般的なメイ

ンリカーと言えば、ビールか安いウイスキーだっ

た。でも、カフェブレッド&バターにはワインがあ

ったのだ。カルフォルニアのおしゃれなビンのワ

インだった。あの頃、初めてのワインを良く飲ん

だ。夏は暑い日差しの中、店の裏にあったプール

サイドで陽が落ちるまで飲んで、それから店に入

てくれるのに、いつもそこにワインがあった。

夜が明けるまで飲んでみた。

たかはた倶楽部

リレー
エッセイ vol.8



岩沢二弓

Bread & Butter

マリアージュなお店・その②

日本料理 嘯月



月を愛でつつ歌を詠み、 詩を吟ずる風雅の道 その心にそむかないもてなし

日本料理 嘯月は、明治27年の山形南大火に灰燼に帰した店を、翌年明治28年(1895年)に、二代直助の努力によって新亭が構えられ、以来料亭「嘯月」と称するようになった山形市の老舗料亭である。

その後、平成15年(2003年)に新装。中庭の松を望む大広間を始め、旧嘯月にあった「鶴の間」を復元した中広間、専用の水屋を備えた茶室の座敷3室があり、館内は段差のないバリアフリーの建物である。さまざまな祝い事や法事などの会食を始め、近年は嘯月ならではの格調高いもてなしによる、新しいかたちのウェディングプランも好評だ。

また、新しい日本料理の流れを提案するレストラン「旬味 うけ月」では季節毎の旬な素材の料理を、モダンな和の空間で気軽に楽しめる。

山形県山形市十日町二丁目2-5(火曜日定休)
TEL:023-623-0415 FAX:023-632-1860
<http://www.shogetsu.net/>

マリアージュなお店・その①

バー チェロ



14時オープンのカフェバルと オーセンティックバー それぞれの趣向でよいひと時を

三軒茶屋バーチェロは2010年7月にリニューアルオープン。2階をコンセプトチェンジし、カフェバル CIELOとして14時からカジュアルイタリアンとワインを楽しめるお店になった。

またバーチェロでは、2つの空間でお酒時間も楽しめる。仲間や恋人とお酒と食事を楽しみたい時には2階へ。深呼吸するように静かに非日常を楽しみたい時には3階へ。腹ペコの方にはパルミジャーノのリゾット、あさりたっぷりのボンゴレビアンコ、スパイスから作る、インド風キーマカレーなどの単品もオススメ!! 季節感溢れるカクテルと一緒に若手シェフの美味しいイタリアンを楽しめる。海外直輸入のレアなシングルモルトウイスキーも、300種以上取りそろえている。

東京都世田谷区太子堂4-23-5-2F
(三軒茶屋駅から徒歩1分)
TEL:03-3413-7729(月曜日定休)

表紙の小径

川西町フレンドリープラザ 遅筆堂文庫



柱のまわりを天に向かって 伸びていくような「本の樹」

「遅筆堂文庫」は1987年、川西町出身の作家・劇作家 井上ひさしさん(2010年4月9日永眠/75歳)から寄贈された蔵書7万冊をもとに開設された。開設以降も寄贈は続き、現在20万点を収蔵。一人の作家が作品を生み出すために集めた資料、蔵書を手にとって見ることでできる珍しい図書館として注目を集めている。『遅筆堂』とは「遅筆でも良い作品を書きたい」という井上ひさしさんの号で、それをそのまま文庫の名称に冠している。また最近「本の樹」というものができたと聞き、さてどんな樹かなと訪ねてみた。それは未来に向かって成長しているような*智、の樹であった。

山形県東置賜郡川西町大字上小松1037番地1
TEL:0238-46-3311 FAX:0238-46-3313
<http://www.plaza-books.jp/>
※ワインを配置しての撮影は許可を得た上で撮影しました。

「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。



高畠ワイン × おしんすももの会



おしんすももの会とは
すももの生産者と
食品関連業者による
異業種連携の組織で、
新たな加工品の開発を通して
すもものブランド力アップと
地域の活性化のための活動を
展開しています。

山形県の中心部に位置する中山町豊田地区は恵まれた自然環境で果樹の栽培に適しており、特にすももの生産量は東北一を誇っています。ワインには、ほどよい酸味とほんのりとした甘みのある大石早生種(おいしいわせ)を厳選して使用。すももの繊細で心地よいフルーティーな香りと、すっきりとしたあと味と爽やかな発泡性をおたのしみください。

すもも スパークリングワイン

750ml[白・やや甘口]1,750円(税込)



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

☐ 高畠ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する ☐ 受取済み

☐ たかはた倶楽部に入会する(入会金・年会費無料) ☐ 入会済み

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、文章を変えずに文章を書き換えさせていただいたり、一部内容を删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れない方は、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。

■その他のイベントの情報

- | | |
|------------|--|
| 3月1日~4日 | 「FOODEX JAPAN2011」
幕張メッセ 山形県ブース内にて |
| 3月12日~16日 | 仙台市勾当台公園市民広場
「第1回山形県の観光と物産展」 |
| 3月16~22日 | そごう神戸店 「東北六県の物産展」(兵庫県神戸市) |
| 3月23日~4月3日 | 井筒屋小倉本店 「有名駅弁大会とうまいものめぐり」
(福岡県北九州市) |
| 4月7日~13日 | 近鉄阿倍野本店 「東北物産展」(大阪府大阪市) |
| 4月20日~26日 | 大丸東京店 「世界のワインフェア」 |
| 4月28日~5月8日 | 天満屋福山店 「東北物産展」(広島県福山市) |

※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。



2011年3月1日発行 通巻16号(2011年春号)
 発行 高島ワイン株式会社 〒999-9121 山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
 電話 0238-57-4800 (57) 4800

編集 高島ワイン株式会社「空・Qu」編集部
 株式会社サンセットスタジオ

take free

Qu Loveくらは 『空』を通してワインを愉しみ くらしを楽しむ広場です。



お盆や正月に帰省する時にワインをお土産に持って行きます。刺身やすき焼き鍋を囲みながら家族で楽しむのが年に2回の定番になっています。ワインは美味しいし、ちょっと贅沢な気分になれるので、お盆や正月にはぴったりです。 南陽市・高島好きさま(30代女性)

ワイン=祝い事、ハッピーな時に飲むというイメージがありますよね。今後とも「高島好き」さまご家族のいろんなシーンのかたわらに高島ワインをお楽しみいただければ幸いです。



料理というよりはお菓子ですが、「チーズおかき」がワインにとっても合います。空Quは全体的には良い構成だと思いますが、もう少しボリュームを増やしてくれると読み甲斐も増えるかも。 福岡市・笹島さま(30代女性)

「チーズおかき」実は私もたまに買います。美味しいですよ。シャルドネに合いそうですね。空Quのボリュームの件...検討してみますね。



さくらんぼワイン、ほんのり甘くて幸せ気分になります。山形の遠方から岡山に試飲即売会に来てくれてうれしいです。また来てください。 岡山県・西沢さま(60代女性)

御愛飲ありがとうございます。営業の担当者に申し伝えますね。お客さまからの喜びのおハガキは、営業にとっても嬉しいことです。今後ともよろしく願いいたします。



夏の間、ビールばかり飲んでいて主人がワインを飲み始めると季節の移り変わりを感じます。今年の夏は異常気象でいつまでも暑かったので、冬はとてつもないものになるのかな。ワインが身体を温めてくれそうですね。 青森県・渡辺さま(40代女性)

渡辺さま、ピンゴ!高島も5年ぶりの大雪で極寒の冬です。毎日の雪かきが身体を温めてくれます。さすが、ご主人のお酒の嗜好で季節を感じ、異常気象でこの大雪を当ててしまうとは...



数年前に「有機栽培デラウェア」に出会いました。それからは毎年買っています。梅田阪急のイベントで売り出される頃にはDMも届き、ケース買い!女性にもやさしい飲みやすさで、今では一番好きな白ワインです。特にスイーツと合わせて楽しんでいます。 大阪市・Chieさま(40代女性)

御愛飲いただき、ありがとうございます。ワインとスイーツの組み合わせも良いものですね。毎年2月~3月にリリースされる氷結搾りデラウェアですが、ワイン用としては日本初の有機JAS認定のとても貴重なぶどうを贅沢に使用さらに氷結搾りにするという、超贅沢な造りのワインです。大人のワイン、ケース買い!うらやましい!



初めて高島ワインを購入しました。「樹氷のしずく」「ラ・フランスワイン」ととても美味しかったです。鶴屋百貨店で販売・説明された方に勧めいただき、購入した次第です。ワインは何かに合わせて飲むのではなく、飲みたい時と飲みたい人が合った時が一番美味しいと思います。 熊本県・九州のワイン好きさま(30代女性)

初のご購入ありがとうございます。これからも、いろんなワインを楽しんでいただきたいと思います。ワインは、人と時のタイミングが合った時が一番美味しい。素敵な言葉をありがとうございます。飲みたい人と、飲みたいワイン。それがあれば、あとは何でも良いのかもしれないね。



お酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。

PRESENT

酸化防止剤無添加 スパークリングシャルドネを 10名様にプレゼントいたします

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。
 締切は2011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

5年ぶりと言われる大雪に、北国での生活は一気に気忙しいが増します。早朝息を白くして雪を手懐けて一日が始まります。生まれたこの地の大雪に、驚くほどの感動はないけれど、静かに降り積もる雪に、この土地ならではの明確な四季を感じ取られ、ここに生まれてき

て良かったなあ、と感じてしまいます。表紙の遅筆堂「本の樹」は圧巻。井上ひさし先生の直筆の書などレアな蔵書が目白押しだった。ご興味のある方は、是非!無理を言って、さりげなくワインも置かせて頂いての撮影、ご協力ありがとうございました(編集部・今野)

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(FLOT) 協力/川西町フレンドリープラザ 遅筆堂文庫
 © 高島ワイン株式会社 2011 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card



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
 2011 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?