

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2011 WINTER vol.19
take free

ワインのある暮らし。

ワインコミュニケーションという未来へ
村上 健 & 奥山 徹也
Quインタビュー
山本潤子



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



ごあいさつ

この度、前任の奥山前社長の後を引き継ぎ、高畠ワイン株式会社の代表取締役社長に就任致しました、村上 健でございます。

2011年は、皆様もご存じの様に「東日本大震災」「福島第一原子力発電所 放射能」問題や、百年に一度と言われる未曾有の厳しい経済環境の中の重責であり、身の引き締まる思いであります。

平成2年に高畠の地にワイナリー建設が始まり、私は同年8月に入社致しました。当時社員数は7人、その中で現地採用は私を含め5人でした。その後私は、一貫して販売部門を担当し、高畠ワインを全国に広げる活動を行って参りました。

今、高畠ワイナリーでは、新たに「観光ワイナリー計画」を策定し、皆様が一度ならず二度三度と足を運びたくなるようなワイナリーにすべく、全社一丸となって精一杯の努力をしている最中でございますので、是非今後の高畠ワイナリーにご期待ください。

また、私自身まだまだ経験や知識が豊富とは言えませんが、「人に学び 自然に学び 時代の変化に学び 志を高く掲げ」、自然環境に配慮し、皆様の手に取って頂けるワインの提供と、楽しいワインのある食卓をご提案できるよう努力して参ります。今後とも皆様のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

高畠ワイン株式会社 代表取締役社長 村上 健

ピノ・ノワール
日記

理想的な天候に恵まれた2011年 ピノ・ノワールの2度目の収穫を迎えました。



9月中旬(収穫)

収穫したピノ・ノワールの果実にご満悦の松田チーフ。「今年のぶどうは、マジで良いよ!」と笑顔も明るい。2011年は忘れられないグッド・ヴィンテージとなるか…。



9月中旬(収穫後)

収穫後、一旦果実専用の冷蔵庫で冷却保存。ひんやりと冷え切った果実を速やかに仕込みます。そう、ナイトハーベストと同じ原理ですね。糖度はもちろん20度以上で食べてもかなり美味しい。



仕込み-1

小ロット仕込み用のマクロビン容器。醗酵中のピノ・ノワールを見つめ、何を思うか…松田チーフ。出来る限り機械を使わずに、人の手でワインを造るのがガレージステ構想のコンセプト。



仕込み-2

とことん手間をかけて、ようやくオーク樽に入れます。しばし熟成の時を迎える前に、少しテイスティング…。2011高畠ピノ・ノワール! 極少量限定ですが、期待できるワインになりそうです。



過去最多の満員御礼、創業以来20回目の秋 ～今年の実りとお客様への感謝祭～

今年は例年より雨が少なく、9月に入っても真夏日が続きました。しかし、暑さ寒さも彼岸までと言通り、9月の下旬からはすっかり秋の模様です。おかげさまで今年の秋の収穫祭は、過去最高の3万人を超えるお客様にご来場頂きました。

今回は創業20周年の特別な収穫祭です。ワイングラスにも、その歓びと感謝の気持ちをデザインしました。ステージでは、創業以来御愛飲頂いているお客様を始め、より幅広くお楽しみ頂けるように、これまでになく超豪華なゲストにご出演頂き、夢のようなスペシャルライブが実現しました。

また、普段は醸造場で黙々とワイン造りに携わっている製造部スタッフも、作業着姿で収穫祭に登場。ぶどう潰し体験コーナーを設けたり、高畠町産のシャルドネを、バスケットプレスで圧搾した「生シャルドネジュース」をお客様に振舞いました。

手搾りジュースは評価も上々で、お客様の生の声を直接お聞きする事ができ、今後のワイン造りへの励みになりました。



収穫祭名物の寄せ植えコンテスト。今年は寄せ植えの出品数も過去最高!の47作品。



ワイナリーから見える秋の夕陽。広い秋空が真っ赤に染まります。



ワインの醗酵の様子が分かる醗酵管。まさに呼吸しているような不規則な動き。

四釜紳一の園地巡回

17

9月～10月末にかけて、いよいよワイン専用品種の収穫が始まりました。契約農家さんのぶどうは、今年の出来映えが特に素晴らしく、糖度20度以上のぶどうが続々と搬入されます。

高畠ワインの自社農園でも、9月14日から15日にかけて、昨年に引き続きピノ・ノワールの収穫を行いました。

また今年、屋代地区時沢の圃場では、試験的にタイベックと言うゴアテックスシートを張りました。タイベックを敷く事により、下からの光の反射が加わり、日照不足を補うとともに、雨の流入を防いで水分コントロールをする事が出来ます。試験の結果は、着色もとても良く糖度も23度以上まで上昇し、タイベックスの効果が確認出来ました。

自社畑のカベルネ・ソーヴィニヨンも10月20日から収穫を行い、約2300kgの収穫がありました。今年は天候に救われた所がありますが、来年への課題も山積みです。

これから冬支度です。雪が降るまで、来年さらに良いぶどうが出来るよう準備をしていきます。



A VINEYARD 2011

四釜紳一：1981年 高畠町生まれ。ぶどう農家の長男、2000年高畠ワインに入社、2006年よりぶどう栽培担当。



シヨンという未来へ 奥山徹也

高畠ワイン株式会社
代表取締役社長
村上 健
Takeshi Murakami



高畠ワイン株式会社 前社長
取締役相談役
奥山徹也
Tetsuya Okuyama



ワインを媒介として人と人が繋がって行く。
そこに「観光ワイナリー計画」という未来がある。

奥山 この9月より、常務取締役だった村上君が社長に就任。私は相談役として、村上君をサポートして行くことになりました。

村上 常務という役職を一期務めた後にこのチャンスを得たわけですから、気持ちを引き締めて臨んで行きます。

奥山 数年前、百年計画というものを掲げ、百年かけてもヨーロッパに匹敵するワインを必ず造ってやるんだという志を共有しました。その意志はそのままスタッフが継承してくれることでしょう。

しかしワイン造りと平行して、ワイナリーの経営、ワインの流通販売という視点からみると、酒屋さんの減少、大手スーパーマーケット等の独自方式による安価な海外のワイン製造販売等が目立ってきている。そのためローカルメーカーとしてはますます苦しい時代になる。

その中で高畠ワイナリーとして、大きな転換を図っていかねばならない。

村上 私どもがこれからやっていくこうとしているのは「観光ワイナリー計画」というものです。より地域に根ざしたワイナリーであると共に、お客様により楽しんで頂けるワイナリーを、という構想です。

奥山 この計画は、東日本大震災の直前に決定しましたが、やむなく延期せざるを得ませんでした。

村上 高畠ワインというのは、創設当初から、工場見学コースの充実や試飲コーナーなど、ワインをもっと身近に感じて頂くという主旨で出発しました。その間ワインブームもあり、流通販売の拡大に邁進してきましたが、ここでもう一度原点に立ち返るということです。

観光ワイナリー計画は、超長期的な計画です。お客様をどう迎えするかというのが主軸です。



ワインコミュニケー

村上 健

が、同時にこの地域の若者たちによるワイン造り、ワイナリー運営を通して、彼らがしっかりとした生活基盤を持続できるようにするのも、私たちの役目と考えています。

奥山 高島町出身の代表というのは初めてですから地元の期待、メリットは大きいです。

村上 奥山相談役とは17歳年が離れています。一気に若返りましたが、相談役のような人脈、経営判断などにはまだまだおよびません。皆様のご指導を頂き、ひとつひとつ勉強して行く所存です。

村上 さて社長就任後、初めての「秋の収穫祭」が無事に終わりました。ご来場者数もこれまで最高の一日12700人を達成しました。

奥山 ワインを飲みたい人はオリジナルグラスでいろんな種類をゆつくりと飲める。音楽を聴きたい人は、芝生でくつろぎながら耳を傾ける。おいしいものに目がない方は地域自慢の屋台巡りをしたりと、自由に楽しめる雰囲気がいいのでは。

村上 ただ今年は予想以上のご来場があり、一部いたらないところや、ご不便ご迷惑をおかけしてしまったことは、今後の改善の余地があり、反省の材料にしたいと思います。この4日間を通して私たちが一番感動しましたことは、お客様が自然にそのマナーを繋いでくださっているという事です。私どもが特に呼びかけたわけでもなく、この時間と空間を共に楽しみたいという思いを、回を重ねるたびにお客様が育ててくださった賜物とし

かいいようがありません。

奥山 大人が一日遊べ、しかもご年配のお客様でご夫婦でおいでくださる。このような光景は他にはなかなかないのでは。オリジナルのワイングラスも大変喜ばれていますね。

村上 また今回はJR東日本の旅の企画のおかげで、期間中、山形―高島間の臨時列車が増便されました。それが仙台、福島、東京からということになれば、もっと大きな広がりになっていくのではないのでしょうか。

奥山 もうひとつのお客様との交流の場、「たかはた倶楽部」もおかげさまで500人もの方々にご入会をして頂いています。僕としてはもっと大きな会に育ってほしいものです。

村上 こまめに情報を発信していくべきですね。いっしょにぶどうを育てたり、収穫や仕込みをしたり。そのワインは会員の方に優先的にお届けする。また各地区でワイン会を開催をするなど。具体的なご提案をして、倶楽部の魅力を増やして行かなければなりません。

奥山 ワインは飲み物ですが、同時にコミュニケーションツールでもあると。ワインを媒介として人と人が繋がって行くということです。

村上 ワイナリー前のピノ・ノワールも順調に育ち、二度目の収穫に至りました。しかし、契約農家の畑では高齢化が進み、後継者不足という問題が出てきている。今度の計画の中には農業生産法人を作っていくという予定もあります。その準備も進めなければなりません。

そうなりますと、私のやらなければならぬことは山ほどある（笑）。

奥山 やりがいがあります。大変ですが、楽しくもある。がんばりましょう。

シンガーソングライター

山本潤子

——なぜだろう、涙がこぼれる。

山本潤子(やまもとじゅんこ)

1969年「赤い鳥」結成、「ヤマハ・ライト・ミュージックコンテスト」全国大会にてグランプリを獲得し、翌年1970年6月シングル「人生／赤い花白い花」でデビュー。1974年解散後「Hi-Fi Set(ハイファイセット)」結成、「卒業写真」でデビュー。「中央フリーウェイ」「フィーリング」等の名曲を残しつつ1994年解散、ソロ活動を開始する。1997年サッカーW杯アジア予選で「翼をください」が話題となり、翌年長野五輪で同曲を歌唱。2009年は音楽活動40周年を迎え、ユニバーサルミュージックよりオリジナルアルバム「音楽に恋してる」をリリースし、これを記念したアニバーサリーコンサートツアーを行う。ソロ活動のほか、コーラスユニット「April」や、元オフコース鈴木康博・元ふきのとう細坪基佳と「Song for Memories」を結成し、また、沖縄民謡歌手・古謝美佐子や、伊勢正三、尾崎亜美、イルカらとジョイントコンサートを行なうなど、幅広く活動中。ご主人は「赤い鳥」「ハイファイセット」の山本俊彦氏(音楽プロデューサー)。

junko-yamamoto.com

取材／村上 健(高島ワイン)
撮影／浦川一憲(IKKEN)
協力／Wine and Dining 5watts
(東京・深沢) ☎03-3704-0702

この人だけの一本

2009高島シャルドネ樽醗酵
「ライトハーベスト」
750ml／4,000円(税別) [D・辛・酸]



霜降を過ぎた10月27日。秋の収穫祭にご出演頂いた山本潤子さんのインタビューのために、私は奥山相談役とともに東京に向かいました。私自身の山本潤子さんの記憶は、小学校の時の音楽の教科書に載っていた「竹田の子守唄」です。

「あの歌は私が『赤い鳥』の時に歌っていたもので、おかげさまで大ヒットし、多くの方が知る歌になりましたが、関西方面では、他のいくつかのグループも歌っていた曲なんです。曲名は『子守唄』ですが、奉公に出て子守りをさせられていた娘が、その心情を歌っている『労働歌』と言っている歌なのです」

そういえば「翼をください」も教育の場でよく聴きます。小学校の合唱コンクールや卒業式などでよく歌われているようです。歌詞はプロテストソングとも言えるような、あの時代を象徴した内容の印象を受けました。

「そうなんです。皆さんあの曲を唱歌や合唱曲とっていて、まさかフォークロックの曲だとは知らない方が多いんです。いろいろあった時代の歌ですからね。でも、私の周りは音楽をやっている人たちがばかりだったせいか、ノンポリが多く、学生運動に情熱を持っている人たちは少なかったですね（笑）。夫の山本俊彦なんか、卒論を書かなくても大学を卒業できたらしいです」（大笑）

「卒業写真」「冷たい雨」。どの曲も美しく伸びやかで透明な、山本潤子さんの歌声。1曲1曲にそれぞれの若い日の想いを馳せて、身動きもとれないほどお客様で埋め尽くされた収穫祭の会場でした

が、皆さんほんとうに静かに穏やかに、耳を澄ませていらつしやいました。そばにいた奥山相談役の涙腺も少々緩んでいたようです。

「二番前の席に、東京からきてくれた知人の方が座っていたのに驚きました。またお聞きしたところによると、福島県や宮城県からおいでになられた方も、けっこういらつしやったとか」

そうなんです。ナンバプレートを見ていると、福島や宮城の車も多くみられました。もし被災された方々が、この収穫祭にいらつしやっていて、少しでも楽しいひと時を、そしてアーティストが奏でる音楽を聴き、心癒されたのであれば、私たちとして本望です。

「被災した方々に対して、私は何もできませんが、歌う事で少しでも元気になってくれるのであれば、歌い続けていきたいですね」

山本潤子さんにはハイファイセットの都会的なイメージがありました。お会いしてみるとやさしく穏やかな口調で、いつも微笑んでいるようなまなざしが印象的でした。ワイナリー前のピノ・ノワールの畑を見て「ぶどうって、棚からぶら下がっているだけじゃないんですね。垣根栽培というの初めて！」とびっくりしてらつしやいました。

「収穫祭では皆さんワイングラスを手になさっていました。あのグラスは持ち帰りしていいのですか？ 帰りの新幹線の中でブレッド&バターのお二人が、そのグラスを持ってらつしやったので（笑）」失礼しました。お帰りの際にグラスを

お渡しするのを忘れたようです。

「収穫祭ではいろんなワインを頂きました。私がワインをよく飲むようになったのは、2000年に伊勢正三さんといっしょにツアーをやっているときに『おいしいワインが手に入ったから』と勧められたのがきっかけです。年代物の赤ワインで、熟成した味わいに感動しました。それまでは打ち上げなどで、ウイスキーや日本酒を飲んでいましたが、今はコンサートで『ワインがすき』などと話すと、ファンの方やいろんな方がワインを持ってきて下さったりとか（笑）。一時期、ドイツワインに凝った事もあります。量にはあまり飲めないんですが、最近はおっぱらワインです。

そうそうライブの後、ショップで娘にラ・フランス、もも、ぶどうのジュースを土産に買って帰りました。ものすごく濃くてフレッシュで、感激していました」

当ワイナリーのジュースは、地元を始め東北を中心とした国産原料を使用しています。季節商品として、ラ・フランスワイン、ももワインも製造しております。春にはさくらんぼワインやスパークリング

も。今は、国内のワイナリー初となるシャルドネのジュースの開発を進めています。

「最近では地産地消って大切なことだと感じています。それがほんとうにいいものを作り続けていくことに繋がるのだと。ですから、すでに実践していらつしやる高島ワインさんは、すごいと思います。ちよつと高くても安全なものを選ぶ。消費者の側も、それを考えて地元のものを選んでいけば、日本の農業ももっと活性化していくと思います」

時折、主婦の顔も見せてくださった山本潤子さんですが、今はどんな音楽活動をされているのでしょうか。

「自分の会社なので自由に活動していますが、年に一回は必ずソロライブコンサートツアーを十数年やっています。あとはジョイントコンサートなどを少し。それと、まだ時期は決まっていますが、セルフカヴァーアルバムを考えているところです。初めて出演させて頂いた『秋の収穫祭』でしたが、村上社長や奥山相談役のお話をお聞きしていると、出演するだけではなく、プライベートで行ってみたいになりました！」



2011新酒 赤

フレッシュで軽やか、スマイルのような香りが特徴の赤ワイン。
渋みや苦みの少ない味わいで、赤ワインが苦手な方や
女性にもオススメのワインです。

720ml 1,080円 山形県産マスカットベリー A 使用
アルコール12.5度 [ライトボディ]



2011年の
恵まれた陽光を
享受したぶどうで
造りました。

新発売のお知らせです

2011新酒シャルドネ

摘みたての新鮮な果実感を詰め込んだフレッシュなワインです。
程よい甘味とシャルドネ種特有の酸が絶妙な味わいを生み、
瑞々しい躍動感が爽快に広がります。

720ml 1,380円 白ワイン[やや甘口]
アルコール13度



高畠スタイル 聖夜祭

高畠ワインをご愛顧いただいているお客様とのワインコミュニケーション

12.23 fri

ゲスト
山本潤子



ゲスト
トリオ・アラモーレ

会場 山形グランドホテル
開場17:30～ 開宴18:00～

高畠ワインがおすすめする特選ワインと
山形グランドホテルのコース料理をお楽しみください

チケット:15,000円(税込)

チケットのお求め・お問い合わせは
電話 0238-57-4800 FAX0238-57-3888

先着200名様

ワインの中に、 高島がある。

今回は、アオキマコト・チームが参加した
「秋の収穫祭」のレポートです。



朝五時に、自由が丘駅集合！

さあ「秋の収穫祭」の高島町に出发です。

高島ワイナリーさんから「5ワットカフェでブーティを出しませんか？」というお誘いを受けて、シェフの本木が「面白そうですね」とノッてきた。「んじゃ、やってみよう」ということになった。

アオキチームは、開催初日の早朝に、東京を出発することに。メンバーは、青木と本木シェフ、アシスタントの窪田カズ、そして、なぜか青木の兄ツトムだ。

高島ワイナリーに朝八時半までに着くために、早朝の出発となった。山形新幹線の中で朝ご飯の駅弁を食べて、ひと眠り。米沢駅でお昼ご飯用の「牛肉どまんなか」を確保。高島駅で迎えるの車に乗って、到着。

「秋の収穫祭」に参加するのは、今回で二度目。なんだかワクワクな予感。

何年か前に『5ワットカフェ料理教室』を会場で行いました。となりのステージでは沢田知可子さんが歌ってました。お客さんが沢田さんの歌に吸い寄せられるようにシーン。スゴイ。それを見た本木シェフは、大勢のお客さんの前で緊張、「ニンジン切る手がふるえた…」らしい。

そうだ、札幌の『油そば』にしよう！
山形の人に、食べてもらいたいね。

さて、ブーティで何を売るのが大問題。フレンチのシェフなんだから、なんかオシャレなモノを…。東京のお店で出している山形野菜のサラダとか、好評のタマネギのムースとか…。うーむ。一日何千人ものお客様…。うーむ、悩みましたね、三日三晩。いいことがある、そーだ、『油そば』だ！ボクの札幌の友人・藤巻君が開発したおい

しいラーメンがあるじゃないか。これなら絶対ウケルぞ。藤巻君は札幌で「米風亭」というビアホールをやってて、西山製麺と開発した「油そば」が大評判。テレビの番組で紹介されたり、札幌土産としても有名だ。

「油そば」は、汁なしのラーメン。生麺をさつと茹でて、タレをかけ、トッピングにモヤシ、焼豚、ゴマなどをのせたもの。東京では専門店ができて人気のラーメン。

朝九時から、ぞくぞくお客様！
ステージにもぎやか、ワインもおいしそう。

本木シェフが、チャッチャと茹でた麺を切り、青木が盛りつけ。外では兄のツトムがどうぞとお客様に渡し、カズはお土産の販売。そうそう、白鷹町の友人・太田のオヤジもお手伝い。モヤシやハムを毎日仕入れてくれた。4日間で1000食も売れた。

高島ワインの、奥山相談役、村上新社長、矢野常務、広報の今野さんが、忙しく会場を駆け巡り、大盛況の収穫祭。皆んなが笑顔で、震災の後の復興が感じられました。



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。

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。



2010 高島ジャパネスク
ベリーズブレンド



山形の地ワインとして、県産ベリー・アリカントA、マスカット・ベリーA、ブラック・クイーンズのブレンドが凛とした和の味わい、濃厚な赤い果実の華やかな香りを織り成します。厳選した酵母を使い、引き出される奥深いヴォリューム感をお楽しみください。
720ml [赤・ミディアム]
1,700円(税込)

好評発売中



集う季節の新発売

2011 酸化防止剤無添加 シャルドネ



高島町産のシャルドネを厳選して使用。酸化防止剤である亜硫酸を一切使用する事なく、丁寧に醸造しました。林檎や梨、白桃を思わせるシャルドネ種特有の果実香と共に、スッキリとキレの良い味わいが奏でる自然の調和をお楽しみください。

720ml [白・辛口] 1,600円(税込)
11月下旬発売予定

2011 酸化防止剤無添加 スパークリング シャルドネ



高島町産のシャルドネを厳選して使用。酸化防止剤である亜硫酸を一切使用する事なく、丁寧に醸造しました。林檎や梨、白桃を思わせるシャルドネ種特有の果実香と共に、やさしい酸味と爽やかな発泡性が織り成す心地良いハーモニーをお楽しみください。

750ml [白・辛口] 1,800円(税込)
11月下旬発売予定

2011 酸化防止剤無添加 スパークリング デラウェア



有機JAS認定を受けた高島町産のデラウェア種のみを用い、丁寧に醸しました。酸化防止剤である亜硫酸を一切添加せずに造りました。アプリコットやモモ、イチジクを思わせる艶やかな果実香とともに、やわらかな酸味と弾ける発泡性が織り成す心地良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)
12月発売予定

2011 酸化防止剤無添加 スパークリング ナイアガラ



山形県産の特に選りすぐりの完熟ナイアガラ種を用い、亜硫酸塩を添加することなく丁寧に醸しました。濃厚な白桃、メロンやオレンジを思わせる明るく華やかな果実香が広がります。やさしい甘味とスッキリとした酸味の絶妙な調和をお楽しみください。

750ml [白・やや甘口] 1,500円(税込)
12月発売予定

ジャグリングパフォーマー・ミス・サリバン (HIROKO)
世界でも珍しい女性ジャグラー。女性で唯一「TVチャンピオン・ジャグラー王選手権」に出演して話題になりTV・CM・舞台・イベント等に出演、新聞・雑誌等にとりあげられるようになる。TVCMトヨタ自動車「ホルテ」ナショナルパナホーム「プラボ」、TV「水戸黄門」「しゃべり2」「風のハルカ」「徳川綱吉」「暴れん坊将軍」他多数出演。
舞台：ジャニーズ事務所 赤西仁ソロライブ「友&仁」(日生劇場)
Yellow Gold Tour 2011「マッスルミュージカル他多数出演」

収穫祭はワインの力もあってか、自由な雰囲気、出演者もお客様も一緒になって楽しんでいました。ワインというと、クリスマスや来客があった時しか飲まない私でしたが、こんな感じに外で気軽に楽しむのも素敵だなと思いました。

ワインのすばらしい香り、心癒して、いつの間にか静かに陽気な気分になってくれる。自然と笑顔になり、楽しい会話が弾んでくる。みんなスゴク幸せそうに見えたし、私もとっても幸せな気分になりました。

ショーの終了後に女の方が私の所に来て「津波で家を流されて、今日のイベントに来るか悩んだのだけど、来てよかった、元気をもらった、本当にありがとう」と涙ながらに手を握りしめてくださいました。

高島ワイナリーの秋の収穫祭に、はじめて参加させていただきました。今年は、東日本大震災もあり、山形に避難されていたお客様もたくさんいらっしやうたようですが、しばしの間、そんな事も忘れさせてくれるような盛りだくさんのイベントでした。

たかはた倶楽部

リレー
エッセイ vol.11



パフォーマー
ミス サリバン

ワイナリーの四季

紅色のワイナリー



辺り一面、真白になるまえの
目映いばかりの「紅色」。
その移ろいが高畠の美しさ。

晩秋のさまざまな「紅色」が、ワイナリーの随所に
散りばめられています。

茶色に近い紅色や、鮮やかな紅色。黄色がかった
紅色に、灰色に近い紅色。ワイナリーの中庭から見
上げると、突き抜けるような青空と紅葉の対比がと
てもきれいで、目を奪われます。

紅葉の色は色素「アントシアニン」に由来しますが、
赤ぶどうにも多く含まれており、強い抗酸化作用を
持ち、血管の保護、血液循環の改善、動脈硬化の
予防などに効果があるといわれています。

やがて、ワイナリーの建物が夕陽に染まる頃、
「紅」はピークを迎えます。手をつなぎ歩く親子の影
が長く伸びて、まるでカーニバルのスティルト(足長
パフォーマンス)のようです。

マリアージュなお店

Wine and Dining
5watts



東京・深沢の注目の名店。
リニューアルして、
味も雰囲気もさらに。

フレンチをベースに、本木一成シェフの作る料理は、
「きれいな味」としてファンが多い。10月末にリニューア
ル。プロデューサー青木実氏とのコラボレーションで、
地元のお客様をはじめ、遠くからわざわざご来店のリビ
ーターですます評判に。

5年前のオープン当時のメニュー「タマネギのム
ース」、「旬の野菜と魚介のサラダ」は、誰もがオーダー
する絶品。毎週新鮮な山形野菜を届けてもらうという、
その素材の良さと、丁寧な仕事で創りだす料理に、ワイ
ンもはずみです。リニューアルして、グリル料理などのメ
ニューも増えた。カウンターが5席に、またBANCO(立
ち飲み)コーナーもでき、お客様同士の会話が弾み、店
内は素敵になぞわめきで盛り上がっています。深沢・駒八
通りをリードする、ワインとおいしい料理のお店です。

東京都世田谷区深沢3-5-14

TEL: 03-3704-0702 (要予約・月曜定休)

表紙の小径

チェロ 増川大輔
ノルデンハウス音楽教室



時計、ピアノ、そしてチェロ。
ぬくもりの音の世界へ、ようこそ。

第81回米アカデミー賞受賞の映画「おくりびと」(音
楽監督・久石 譲) に主演の本木雅弘氏に、チェロを指
導した増川大輔さん。その増川さんご両親がチェロと
ピアノを指導するのが「ノルデンハウス音楽教室」だ。
チェロ・ピアノを弾くのが初めての人や趣味で楽しみたい
人、本格的に学びたい人、音楽大学等を受験したい
人まで、たくさんの方々が通ってくる。

自宅兼教室に一步入ると、そこはヨーロッパの古い
お屋敷の風情だ。鉄製のシャンデリア、フランス貴族
の食器棚、150年前のカナダのオルガン、そしてゆるや
かに時を刻む時計の数々。ひとつひとつの調度品が、
奏でる音楽をより深く印象づける。この教室で指導を
受ける生徒さんのなんと幸せな事か。

山形市緑町2丁目11-35 TEL023-633-1079

<http://daisukemasukawa.com/>

「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 ☐ 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

11月9日(水)~14日(月) 6日間

大丸松坂屋名古屋店 本館7F催事場「第21回 東北大物産展」

12月7日(水)~13日(火) 7日間

名古屋名鉄百貨店 地下1F和洋酒売場「クリスマスイベント」

12月14日(水)~19日(月) 6日間

下関大丸 本館6F催事場「北の日本海味めぐり」

12月14日(水)~20日(火) 7日間

天満屋岡山店 地下1F催事場「東北六県の物産展」

12月14日(水)~25日(日) 12日間

JR仙台駅内「クリスマスフェア」

12月21日(水)~25日(日) 5日間

そごう広島店 地下1F和洋酒売場「クリスマスイベント」

12月22日(木)~25日(日) 4日間

京阪京橋店 地下1F催事場「クリスマスイベント」

12月23日(金)~25日(日) 3日間

仙台市 ララガーデン長町1F Vieフジサキ「クリスマスフェア」

1月11日(水)~17日(火) 7日間

熊本鶴屋百貨店 本館6F催事場「第18回 東北六県の観光と物産展」

1月17日(火)~23日(月) 7日間

沖縄リウボウデパート 6F催事場「第4回 みちのく・越後・信州物産展」

1月中旬~2月上旬

高畠ワイナリー「啓翁桜回廊」

桜回廊のディスプレイ期間は天候、気温等により多少前後する場合がございます。予めご了承ください。

※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12月1日発行 通巻19号(2011年冬号)
 発行 高島ワイン株式会社 〒999-2176 山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
 電話 0238-57-4800

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 くらぶは『空』を通してワインを愉しみくらしを楽しむ広場です。



「秋の収穫祭」に出かけるようになって、早10年が経ちます。澄んだ青空と心地良い音楽、そして高島ワイン。私の一番の楽しみです。自分は飲まないで運転に徹してくれる主人に感謝感謝です。
 あなた、いつもありがとう! 宮城県・大村さま(50代女性)

収穫祭お越し頂きありがとうございます。運転に徹してくれる夫君をお持ちで、そしてそのやさしさにいつもありがとう! と感謝する気持ち。素敵ですね。…そういう夫婦になりたい…。

高島ワインの甘味には国産、外国産、他のワインにはないスッキリ感があります。飲む人を飽きさせないおしゃれな味わいが私は好きです。ワインは奥深い飲み物ですが、一周するといつか高島ワインを思い出し、頂いています。ワインに合う料理としては、簡単に作れるジャーマンポテトが大好きです。
 仙台市・千葉さま(40代女性)

スッキリ感のあるワイン、おしゃれな味わいのワイン、とても良い表現ですね。以前、ある先生が「この淡いロゼ(色)は、どちらかというと青山・表参道あたりでウケそうだね」とおっしゃっていました。物事の表現には、その人の豊かさが表れているような気がします。

「まほろばの貴婦人」(白)に氷を入れて楽しんでいます。また、「さくらんぼワイン」は、コルクではなくキャップなので、保存にも便利。飲み終わると調味料入れにもできますね。空Qu誌、これからも続けてください。
 福島県・Kayaさま(40代女性)

御愛飲、ありがとうございます。新しいスタイルのワインの楽しみ方ですね。私も甘口ワインに氷は賛成! 中には、かき氷のシロップ代わりにしている方からのお手紙も。ももワイン、氷結搾りの甘口ワインがオススメだそうです…。

収穫祭、とても天気が良く暑いくらいの陽気でしたね。とても混み合っていたので、ぶどう畑を目にしながら、ワインと食事を楽しんで来ました。福島では出来るだけ長時間外に出ないようにしているものですから晴れ渡った青空の下で、食べたり飲んだりできるのは幸せ以外の何ものでもありませんでした。こんなに素晴らしい機会を提供してくれて、ワイナリーの皆さんありがとう。
 福島市・佐藤さま(40代女性)

佐藤様、収穫祭お越し頂きありがとうございました。なにぶん狭い構内でご不便をおかけし、申し訳ございません。今までは、空を仰ぎ、おしゃべりをして、笑いながら生活することはそう難しい事ではありませんでしたが、今ではそれがとても幸せな事であった事に気がきます。少しでもお客様の気持ちを潤すことのできるワイナリーになれば、と思います。

ワインを頂く時は、必ずそのワインを少量でも料理に入れます。お肉系の煮込み料理には赤ワイン、お魚のムニエル等には白ワイン、と。主人の大切なワインの時は、「少～し分けてね」とお願いしてから使います。「ダメ!」とは言われた事はありませんけどね。
 広島市・カメキチカッチンさま(40代女性)

ご夫婦の仲睦まじさが表れているようなお葉書、ありがとうございます。何かの本で刺身と赤ワインを楽しむ時に醤油にも赤ワインを数滴…ということを読んだ事があります。実践していますが、美味しいですね。つくづく、ワインもエネルギーも…「分け合えば足る。」のですね。

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

2011新酒 赤を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2012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

収穫祭が終わると、なんだか寂しい気持ちになります。最終日には、あと何時間でみんな帰ってしまうのかな…なんて考えてしまいます。一年で一番大きい祭りを終え、季節の変わり目を告げるように日に日に寒くなってきました。表紙撮影でお世話になった増川邸。一步踏み入ると、そこはまるでヨーロッパの城内にワープし

たかと錯覚するような調和のとれたインテリアと調度品の数々。西陽が差し込み、壁に映るステンドグラスの色彩もまた美しかった。さて、現実には帰ると…部屋の隅に追いやられた扇風機と、新参者ながら一番良い場所に陣取ったストーブ。今年の冬も寒くなりそうです。2012年が良い年でありますように(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/ノルデンハウス音楽教室(増川邸)
 © 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 Winter

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?