

# 空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/  
2012 SUMMER vol.21  
take free

ワインのある暮らし。

このスペースを皆さまとともに  
インフォメーションルーム *Open*

Quインタビュー

庄野真代



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990



## 風薫るワイナリーから

高畠ワイン株式会社  
代表取締役社長 村上 健



今年の桜の開花は、例年になく遅く、5月の連休に満開から桜吹雪の最も華やかなタイミングが期待されましたが、気候の変化が激しく4月の20日過ぎに開花し、4日・5日の短い間に春の行楽シーズンが終了しました。

さて、2月より改修工事を進めていた「インフォメーションルーム」が4月11日にグランドオープン致しました。

高畠ワイナリーでは、高畠町の魅力や歴史、ワイン用専用ぶどう品種の栽培状況、ワインの製造工程、高畠ワイナリーが醸造しているワインの展示等をご来場頂いたお客様に解り易く展示しております。また、ワインの醸造工程をモニターでご覧いただけるようにしております。

現在展示しているものは、弊社の社員がお客様をお迎えする為に、一生懸命手造りで作成したパネルを中心にしており、まだまだ不十分な点が多々あるかと存じますが、少しずつ内容を充実させて参りますので、是非ご来場頂けますようお願い申し上げます。



6月に入ると、山形が全国に誇る「さくらんぼ」の収穫の季節になります。美味しく瑞々しい山形の果実をワインとともに味わってみて下さい。

### ピノ・ノワール 日記

## 長い冬、深い雪。そして遅い春。 雪融けを迎え、生命の息吹きが躍動を始めました。



### 3月下旬

3月下旬というのに、まだ一向に地面が見えません。例年よりも雪が多いためか、気温の低い日が続きました。こうなると、ぶどうの生育も心配になります。



### 5月中旬

季節の移ろいを明確に掴んでいるように、時期を見計らって新芽が息吹いてきました。いつ見ても、きれいな黄緑色の葉。生命の躍動が一気に加速します。



### 4月中旬

雪も融けたぶどう畑で変な会話。「おいっ!俺にもちゃんと剪定の仕方教えろ」「あ、はい、すみません。こうやって…」春の訪れを感じながらの剪定です。



### 6月上旬

葉の花の鮮やかな黄色と、野の新緑でぶどう畑はカラフルな様相に。葉の花は茎たちといって、おひたしにして食べると美味しいです。鰹節をかけるとさらに美味!





1.お客様で賑わうインフォメーションルーム 大合唱 5.雨の中のライブ織田哲郎さん 2.迫力のパフォーマンス、手に汗握る瞬間 3.より難関化したワインテイスティング大会 4.山寺宏一さん&小柴大造さんと会場の皆様との 6.ライブペインティング、色鮮やかな絵具 7.お客様とのふれあいグラスワインコーナー 8.大きなキャンパスにちっちゃな子供たち

今年の「チャリティーコンサート」に続き、今年も「第2回チャリティーコンサート」と銘打ち「スプリングフェスタ2012」を開催しました。イベント期間中は、特に前半は雨風を伴う悪天候でしたが、4日、5日と回復し、最終ステージとなる山寺宏一さん、小柴大造さんのステージは見事に快晴となり、私たちも安堵しました。

遠路遠々お越し頂いたお客様、何カ月も前からスケジュールを立てて頂いたお客様、すべてのお客様に心より感謝いたします。

また子供たちとイラストレーター師岡貴文さんが描く、夢のライブペイントはワクワクする色使い、大胆な構図が見事でした。真白なキャンパスから完成までの様子は、白銀の畑に緑が萌え、ぶどうが実り、ワインになっていく光景と重なりました。

そして、いよいよピノ・ノワールは6度目の夏を迎えます。今年も安全で安心して選び頂けるワイン造りはもちろん、美味しいぶどうとワインが出来るように、ぶどうの対話を大切にしてワインを造つてまいります。



### スプリングフェスタ恒例 花の寄せ植えコンテスト

今年もレベルの高い作品が揃いました。「これ買いたいんですけど?」と問い合わせが来るほど。

30点の応募作品の中から  
お客さまの投票により  
選ばれた上位3作品です。



### 四釜紳一の園地巡回 19



剪定の後も、畑の仕事は絶え間なく続きます。

今年も大雪の影響で、4月になっても畑には雪が残っており作業のスタートが遅れました。自社農園での年の最初の作業は剪定です。例年ならば3月中旬にはスタート出来るはずが、今年は4月上旬になり約3週間遅れての作業開始になりました。

高畠ワインの自社農園の剪定方法は、以前も書きましたがぶどうの芽を2つほど残して切る「短梢剪定」と呼ばれる剪定方法を採用しています。

剪定方法として、短梢剪定の他に「長梢剪定」と呼ばれるものがありますが、枝を長く残す（芽をたくさん残す）剪定方法です。長梢剪定は長年の経験や技術が必要とされるため、高畠ワインでは比較的容易な短梢剪定を行っております。経験豊富な契約農家さんの園地は、ほぼ長梢剪定です。雪が枝の上に積もって棚が潰れないように、剪定作業は11月〜12月の雪が降る前にも行われます。

ぶどうの枝が生長する空間をイメージしながら、不要な枝を切っていきます。また来年、再来年の事も考えながら剪定を進めます。手にできた「豆」と闘いながら、今年のぶどうが良いぶどうになるようにと願います。



# 4.11 Open

インフォメーション  
ルーム

7 イベントや観光シーズンに、お客様により快適にお使い頂けますように、トイレも全面リニューアル。新たに多目的トイレも設置しました。ガラスがモチーフになっているトイレのマークにも注目!

総合受付前のスペースも大幅に拡大。ワイナリーの案内図、周辺観光の案内板も設置しました



1 エントランス正面に見える、高島石のモニュメント。高島町の名産品でもあり、高島ワイナリーでも土壌改良のためにぶどう畑にも高島石を細かく砕いて使用しています。

ぶどうのこと  
ワインのこと  
そして、  
高島のことを  
もっと伝えたい

## Information Room Grand Open

### このスペースを、皆さまとともに

4月11日、高島の春の陽射しの中、高島ワイナリー・インフォメーションルームがオープンしました。

インフォメーションルームの新設は現在当ワイナリーが掲げている「観光ワイナリー計画」に沿ったもので、より地域に根ざしたワイナリーであると共に、お客様にこれまで以上に楽しんで頂き、感動して頂けるワイナリーにしていきたいという構想の、第一歩となるものです。

これまでの工場見学に加え、ワインはもちろん、高島ワイナリーの事をもっとお伝えしたい、という強い想いと、まほろばの里とも呼ばれる地元高島町のよさを、もっと知ってほしい、という想いをベースにデザインされ、「第一歩」の夢の完成に繋げる事ができました。

また「ワインの製造工程」や「ぶどうの栽培」「高島の気候、風土」等を展示物として制作していく過程は、改めて私たち高島ワイン20年のヒストリーを集約することでもあり、ワイナリースタッフが知恵を絞り合い、「百年構想」の足がかりを見つけることができた、貴重な時間でもありました。

昨年、高島ワイナリーはお陰様で創業20周年を迎える事ができました。創業以来、お客様に支えられ、これまで積み重ねてきたもの、そしてこれから積み重ねてゆくものにお客様からのお声を反映し、改良や更新を重ねながら、インフォメーションルームのさらなる進化に務めて行きます。





インフォメーションルームをご覧になれるときは、ぜひ時計回りにどうぞ。正面からは見えないところにも、高島ワインの四季やワイン造りについての情報、パネルなどを展示しています。また、車椅子も常設していますのでぜひご利用ください。



3



創業以来のワインラベルや、各ワインコンクール受賞ワイン等を、メダルや賞状と共にディスプレイ。想いのラベルに出会えるかもしれません。



ワイナリー全景のジオラマや、年代物の道具なども展示。右のバスケットプレスは小ロットの仕込みの際に、今でも使われているものです。



高島石は溶結凝灰岩特有の無数の気泡が特徴です。



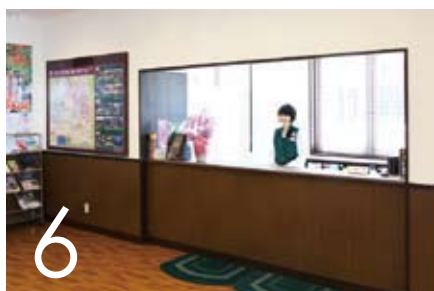
4

映像コーナーでは、高島ワインとワイン造りの様子をまとめた映像をご覧になれます。



5

ワイナリーの顔とも言える総合受付。お客様のご案内やお問合せに対応しています。



6

お客様からお寄せ頂いたご意見などを参考に、インフォメーションルームはどんどん進化して行きます



2

大きく開いた天窓から光が射込み、天井に張り巡る梁が印象的なインフォメーションルーム。





**今年の秋の収穫祭にお願いいただき、ありがとうございます。**

寒い日でしたが、豊かな自然の中でいろんなものが穫るというのは、こういうことなんだなと感動しました。アーティストは、楽器を鳴らしたり声をだしたりして気持ちを外に表す。野外ですとその音がサーッと遠くまで届きます。風が吹いていたり、雲の切れ間から陽が差したり、それが全部自然界の出来事なのです。人間の生命も自然から生まれたもので、自然の中だと、のびのびするのではないのでしょうか。

**『飛んでイスタンブール』大ヒットの後、2年間世界各国を巡る旅に出られました。**

30万円で世界一周旅行ができるクーポンがあるって聞き、これを逃す手はないと、即決しました。B型人間なものですから笑。タイから始まり、2年間で132都市を見て回りました。私が国際協力というものに、関心を持つきっかけを与えてくれた旅でした。

**旅の中でワインはいかがでしたか？**

旅の中では、フランスの植民地だった国が意外に多く、今も各地にワインとフランスパンの文化が残っているのが、すごいなと思いました。南スペインでは、穴蔵でのジブシー・フラメンコと、荒削りな感じのワインが印象的でした。そのシチュエーションがよかったんです！さっきまで裏の畑で野菜を作っていたような、おじちゃんおばちゃん、夜になると年代物の衣装を着て踊りくるんです。着古してテカテカになっていたり、太っちゃって入らなくな

った衣装を、安全ピンで止めたり（大笑）、ワインがこぼれようが何しようがかまわない。一瞬にしてダンサーになってしまふ。その後、アジアでの活躍を始め、大学や大学院への進学、英国留学もされたとか。二人の娘を日本に置いての単身留学でしたが、ロンドンでのボランティア活動で得たものが、2006年の「NPO法人国境なき楽団」の設立に繋がっていききました。庄野さんの経歴を拝見しますと、常に前向きで、感心してしまいます。

**きで、感心してしまいます。**

たまには後ろを見るとときもあるんですよ（笑）。私の場合、まずやりたいことをたくさん書き出します。その中の一つが実現すると「あつ夢は叶うんだ」と思える。逆に夢を少ししか描かないと、私の夢はなかなか叶わない、ということになりがちなので、とにかくリストアップし、チャンスがあれば実行。実行途中でも、私には向いてない、好きじゃない、無理だと思ったらやめればいい。でもとりあえずはトライする。大学進学や留学もリストの中の一つでした。

その学生時代からボランティア活動に携わるようになって、早いもので10数年になりますが、同時多発テロ9.11の追悼を兼ねた「セブテンバーコンサート」は、今年で8回目を迎えます。

**庄野さんの活動は、単なる音楽活動という表現を超えているような気がします。**

切り口は音楽です。そうしないと果てしなく範囲が広がってしまいそうで（笑）。

音楽というツールを使って、自分のできることをする。CDの売上や、歌唱力の評価、音楽知識の蓄積を目標にするのではなく、音楽を聴いた人が「ふーん、音楽っていいね」とつぶやき、その笑顔が隣の人に伝わっていくことがうれしんです。それが私の音楽活動だと思っています。そしてこの活動が全国に広がり、プロアマに関わらず多くの人が、様々な人や場に接することができる機会を、作っていききたいのです。

音楽は誰でも平等に手にすることができ。生まれた場所や育った環境が違って、障がいのある人もない人も、一緒にそこにいるだけで元気が増幅する。気付かされる。「何かをしてあげる」のではなく、辛い

ことも楽しいこともシェアすることで心がだんだん豊かになる。支え合うって、こういうことなんだとわかってくるんです。

**今年の活動の予定などお聞かせください。**

現在、支援活動に参加してくださった方々の作品を集めて、CDを制作しています。あともう一曲くらい入れたら完成です。また6月23、24日に東京で震災復興支援チャリティコンサート「Sharing〜シェアリング〜2012 新宿」を、昨年に引き続き開催します。その後、参加アーティストからの抜粋メンバーで福島、宮城を回ります。

この「シェアリング（分かち合い、共有）」がいい感じで伝わっていき、自分もやろうという人が出てきて、あちこちで「シェアリング」の輪が広がるのが私の夢かな。

今回、これだけのアーティストが名乗りを上げてくれたということも、すごくうれしいですね。歌手もアーティストも社会の一員としてやるべきことがある。きっかけの入口をたくさん作れば、参加しやすくなりますから。そして復興支援というタイトルを外すことができるようになって、続くような活動でありたいものです。

話は変わりますが、昨年、にわかラナーになり10月には「イスタンブール大会」にも出場してきました。練習は週に2〜3回程。渋谷や新宿に用事がある時には、早歩きトレーニングをしています。電車代は助かるし、一石三鳥です（大笑）。

高島ワイナリーがスタートかゴールで、高島の町中を走ってみたいですね。障がいのある方も一緒に走れたら、楽しいでしょうね！その時は社長様も相談役様も、ぜひ一緒に走りましょう！

# 庄野真代

歌手・NPO法人 国境なき楽団 代表

## 音楽でシェアリングする

しょうのまよ...1976年、シンガーソングライターとしてデビュー。「飛んでイスタンブール」「モンテカルロで乾杯」などのヒット曲を生む。1980年、休業宣言をし、世界一周の旅に出る。1991年アジアでの音楽活動を開始。2000〜2004年法政大学人間環境部、2004〜2006年早稲田大学院太平洋研究科で学ぶ。2006年、音楽を通して人と人の心をつなぐお手伝いをするNPO法人「国境なき楽団」を設立。施設などへの訪問コンサートや、家庭で不要になった楽器を集めて、途上国の子ども達に贈る活動、また平和への思いを音楽に託す「セブシンバーコンサート」も毎年9月に全国で展開中。2008年4月に、70年代ユニョニョックの女性ボーカルの名曲カバーアルバム「リ・ミゼン」をリリース。「地球を音楽でいっしょにできたら」という熱い思いで、音楽活動が続けている。



この人にこの1本  
2009 高畠バリックメルロー 樽熟成



## ワイン研究会レポート

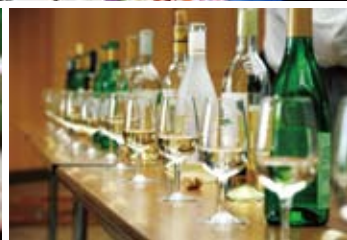
5月29日、山形県工業技術センターにおいて「山形県ワイン研究会」（山形県ワイン酒造組合主催）が開催され、高畠ワインから製造部を中心に6名が参加しました。

当日、県内の11ワイナリーから約80銘柄のワインが出品され、その一つ一つをテイスティングさせて頂きました。昨年に比べ、出品本数が減っているのが寂しかったですが、他ワイナリーのワインを一堂に並べてテイスティングする機会はめったにないチャンスです。同じぶどう品種でもワイナリーによって酒質の違いや香りの特徴など、予想以上に大きな違いに、いつもながら驚かされます。また醸造担当者同士の意見交換もあり、片手でメモを取りながらのテイスティングでした。

さらに今回は、昨年の国産ワインコンクールで入賞した他県産のワインも同時に参考出品されており、シャルドネ品種の金賞、最優秀カテゴリー賞を受賞したワインのテイスティングという貴重な体験ができました。

私たちは、日々、お客さまに美味しいと飲んで頂ける、選んで頂けるワインを目標にワイン造りに取り組んでいますが、世界に胸を張れる高い品質のワインを造ると共に、様々なワインコンクールでの金賞を目指し、これからも地道に頑張っていきます。

松田旬一（高畠ワイン 製造部 醸造担当チーフ）



高畠オール  
シャルドネ

豆知識

バーベキューなど、野外でワインを冷やす時にクーラーボックスの氷水にそのまま投入するというのもよくある話。でも「ワインは温度にもこだわりたい!」。そんな時は「冷やしたい温度÷冷やす時間(分)」で大体の温度調整の目安になります。例えば、気温が25度の時、白ワインを10度まで冷やすには、15℃÷約15分の冷却を目安に。

豆注意

ワインを長時間冷蔵庫に入れたり氷水に漬けるとラベルが剥がれやすくなるので、取り扱いにはご注意ください。ワインが濡れないように薄手のビニール袋に入れて冷やすのもひとつ。

## BBQ&WINE

いよいよ今年も夏が来ます。

夏といえば、海水浴に花火、そしてバーベキュー。家族や仲間とワインを持ち寄れば、美味しさ、楽しさも2倍、3倍! そんな夏のバーベキューに合うワインをご紹介します。

**ピノ・ブラン**…キリッと冷やして美味しさUP。青リンゴやシトラスのような爽やかな香りもGOOD。シーフードサラダ等の料理にも。

**スパークリングシャルドネ**…スパークリングワインの決定版。華やかな香りと旨味を伴った酸が夏にピッタリ。乾杯や幅広い料理に。

**アンサルファイテッド シャルドネ**…酸化防止剤無添加だから魚貝系の料理にも相性がぴったり。フルーティーでキレの良い白ワイン。



2011 高畠クラシック 上和田ピノ・ブラン



ジョシスパークリングシャルドネ



2011 アンサルファイテッド シャルドネ





人と人とを結ぶ。おいしいものを結ぶ。

## 画家のケンジさんの周りには、いつも、友とアートとワインが。



2008 穰・minoriti-  
スパークリング シャルドネ



オートクチュールチーズ専門店  
[Euro Art ユーロアール]  
東京都目黒区中央町2-35-17  
TEL: 03-5768-2610  
<http://www.euro-art2001.com/>

今回のゲスト ■ 土澤健治さん：画家。段ボールをキャンバスに、コラージュや繊細な色の織りなすアートは、パリでも注目。2011年にはパリ7区での個展も評判に。彼の周りには、国籍を問わず、多彩でグローバルな人たちが集う。  
EBISU BIENNALE 2012 : Oct 7th-14th @Gallery OKURA, Tokyo Japan  
■ 青木実(アオキマコト)：電通でコピーライター、プロデューサーを経て、パーティを主催したり、企業コンセプターとして活躍。山形の食材、ワインを愛す。毎回ゲストを迎え、ワインパーティをレポートします。  
■ facebook お友達申請をどうぞ。「空」を見たコメントを。  
<http://www.facebook.com/aokimac>

「ゴミからアートへ」をコンセプトに  
楽しい飲み仲間が集まりました。

いつも飲んでばかりじゃつまらない、なにかやろう、ということが始まった「エビス・ビエンナーレ」。2年ごとの開催で、今年は4回目に、画家の土澤さんを中心に、ゴミをアートにした力作が集まります。グランプリの賞品は、なんとパリ旅行のマイレージで航空券を、滞在はエッフェル塔の見える彼のアパートマン。出品者四十名、恵比寿のギャラリーには、一週間で約三百名ものお客さんが来てくれます。  
今回は十月に開催。ボクは、毎回「コトバのゴミ」を出品しています。

表彰式の余興から生まれた「エビスバンド」。年齢も職業もバラバラ。

画家の土澤さん、元銀行家の盛口さん、建築家の和田さん、フランスの大学でワイン学を専攻したライターの由紀さん、美容チェインの坪井くん、医者荒木くん、そしてボク。月に一度のバンド練習の後には、もちろん飲み会。ドイツ人のディルクさん、中国人の韓さん、フランス人のバンドファン？など、ギャラリーも含めて、ワインで盛り上がりまします。シャンソン、ジャズ、クラシック、フォークと、レパートリーは様々。五月にはライブを開催。高島ワインで、おいしいパーティになりました。

東京・目黒区五本木のチーズ専門店「ユーロアール」のチーズで乾杯。

オートクチュールチーズ専門店の鈴木さんにセレクトしていただきました。完熟カマンベールにトウリュフを閉じ込めたチーズ、リングのブランデー・カルバドスで洗ったウォッシュ、ブルーチーズのロックホールなど、まさに、チーズをアートに高めた逸品ぞろい。樽醗酵の「穰スパークリングシャルドネ」との素敵な相性に、メンバー感激。  
秋に開催のアート展に何を出品するか、バンドのレパートリーは…と、ワインとチーズの織りなすアートに魅了される時間が流れました。



# ゆるぎのないステージへ。 Barrique & Classique



## 2009 高畠 バリック カベルネ樫樽熟成

新発売

高級赤ワイン用品種カベルネ・ソーヴィニオンを主体にメルロー、プティ・ヴェルドが織りなすスパイシーで深みのある味わいが広がります。男性的な骨格をもつカベルネ特有のアタックと、ブラックベリーのような黒い果実や、黒オリーブを思わせる香りが、豊富なタンニンと融合した赤ワインです。

750ml [赤・フルボディ] 2,500円(税込)



## 2009 高畠 バリック メルロー樫樽熟成

新発売

高級赤ワイン用品種メルローを主体にカベルネ・ソーヴィニオン、プティ・ヴェルドが融合し溶け合うチョコレートのような香りが広がります。シルキーなメルロー特有の女性的質感と、ブラックチェリーや熟したプラムのような黒い果実を思わせる香りが、幾重にも重なるタンニンと合わさった赤ワインです。

750ml [赤・フルボディ] 2,500円(税込)



## 2011 高畠 クラシック 上和田ピノ・ブラン

新発売

高畠町上和田地区産ピノ・ブラン種を使用。果皮を果汁に浸けこむ“スキンコンタクト”と呼ばれる技法で仕込むことにより、ぶどうの中でも最も美味しい果皮の裏側から、ピノ・ブランが持つ果実感である柑橘系の香りを引きだしました。シトラスのような爽やかな香りと、飲み応えある味わいをお楽しみください。

720ml [白・辛口] 1,500円(税込)



## 2009 高畠 クラシック メルロー & カベルネ

新発売

口に含んだときの飲みやすさと、深い余韻をとまなう飲みごたえのバランスを追求し、テイステイングを1樽、1樽、イメージを膨らませながら入念に行うことで、調合を完成させました。完熟した果実や熟成による香りのバランス、味わいに厚みを与えるタンニンなど、すべてをまとめあげることで完成度の高い赤ワインになりました。

720ml [赤・ミディアム] 1,700円(税込)

# 第17回 秋の収穫祭

10/5金 6土 7日 8月 予定

高畠新酒  
ヌーボー  
テイステイング

大道芸

似顔絵  
コーナー

巨大鍋料理

花の寄せ植え  
コンテスト

スペシャル  
ミュージックライブ

収穫祭  
オリジナルグラス  
グラスワイン  
コーナー

※イベントの内容は変わることがあります。

## イラストレーター 師岡貴文

1967年山形県生まれ。多摩美術大学グラフィックデザイン学科卒業後、ニューヨークで作品制作を行う。帰国後はイラストレーターとして、雑誌や書籍の挿画、CDジャケット、店舗の壁画「コマ」シャル、ウェブサイトを、多方面で活躍中。また子供と絵を描くワークショップ「どろんどろんガガ隊」を主宰し、各地で巨大制作イベントを開催中。毎年5月に高畠ワイナリーのスプリングフェスタで制作される絵は、秋に発売される新酒のラベルとなり、好評を博している。



最近、飲むといえばホームパーティーです。子供がまだ小さいので、自然とそういうスタイルになりました。料理をつくり、おしゃべりをして、酒を飲む。周りに気を配らずに済むし、子供達も遠慮なく騒ぎまわっています。

料理は妻の得意分野です。最近ではタイフードがお気に入り。辛くて美味しい料理に友達家族も大満足です。そこで登場するのが高畠ワイン。特にうちの定番はシャルドネです。どんな料理にも合うし、スッキリキリリと美味しい。料理とワインで、楽しい時間はアツという間に過ぎていくんですね。

毎年5月のスプリングフェスタでは、子供達と大きな絵を描いています。僕は仕事でたくさん絵を描いてきました。でもやはりこの絵は特別です。子供達との真剣勝負、みんなのエネルギーの結晶です。

そしてその絵は今年もワインのボディを彩って、秋には誇らしげに店頭で並ぶでしょう。その時はまた友達家族を誘って乾杯します。今からその瞬間が楽しみです！

たがはた倶楽部

イレエ  
イツセイ vol.13

画：師岡貴文さんと子供達「あたたかな音楽」2012



## ワイナリートピック

International Wine & Spirit Competition 2012

### 銀賞・銅賞 初受賞



### 「百年構想」におけるひとつの指標 世界に胸を張れるワインを、高島から

イギリス・ロンドンにて今年4月に開催された「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」において県内ではもちろん、東北地方のワイナリーでは初めての銀賞と、銅賞を受賞しました。山梨県、長野県の大手ワイナリーにも並ぶ結果です。

銀賞を受賞した「2010高島シャルドネ樽熟成ナイトハーベスト」は、当ワイナリーにおける最上級（フラッグシップ）の白ワインで、高島町産シャルドネを気温の冷え切った夜間に収穫（ナイトハーベスト）し、仕込みを行ったものです。また、同じく高島町産シャルドネを用いた樽熟成を行った「2009高島バリックシャルドネ」も銅賞に入賞しました。この海外のワイン品評会初の受賞を、ゴールではなくスタートと捉え、今後、より一層のワインの高品質化に取り組んでいきたいと思ひます。

「たとえ百年かかって、世界に胸を張れるワインを造りたい。ここ高島から。」その強い想いは揺るがない。

## マリアージュなお店

### NPO法人 国境なき楽団 com.café 音倉



### 感じる!伝える!心が触れ合う 多目的空間 Café

com.café 音倉（おとくら）は、NPO法人国境なき楽団が運営するカフェ。「音楽のある場所」で多くの人と夢を語りあえたいのになあ…と誰もが立ち寄れる基地を創りました」と代表の庄野真代さん。体にやさしい食、「心」にやさしい音楽、じわっと笑顔が生まれる空間」をテーマにした「人が集う場所」＝コミュニティカフェとして、ライブ、ギャラリー、セミナーや会議、貸切パーティなどで連日にぎわっている。

5月31日には高島ワインとのコラボで「ワインと音楽のタベ」が開催され、音楽とワインのマリアージュに会場全体が酔いしれた。

東京都世田谷区北沢2-26-23 EL NIU B1F

小田急線・井の頭線北沢駅から徒歩3分

昼11:00～16:00 (15:30L.O.)

夜18:00～22:00 (ライブ・イベント開催日)

TEL:03-6751-1311 (月曜定休)

国境なき楽団事務局 TEL:03-3462-2007

## 表紙の小径

高島町

### まほろば古の里歴史公園



### 高島の歴史にふれながら 「まほろば」の深さを知る

山形県唯一の三重塔がある高島町の安久津八幡神社。その周辺には「県立うきたむ風土記の丘考古資料館」を中心に、復元された縄文時代の「竪穴住居」、四季折々の花が咲く「万葉の花園」、鴨やアヒルなどがいる池などがあり、一帯が「まほろば古の歴史公園」となっている。体験施設「創造の館」では、予約制で陶芸教室も開設している。

池のまわりを散策すると、好奇心おう盛なアヒルがお出迎え。声をかけると、数羽がいっせいに「ガーガー」と応えてくれた。

池の中にジグザクに設置されている木道を渡り、休日のランチタイムはいかがでしょうか。トートバックにフランスパン、高島バター、チョコリソーをサッサッと入れて、となるとやっぱりワインですね。水面を渡る風がなんとも心地いい初夏の高島です。

(釣り道具は撮影のためのイメージです)

問い合わせ:高島町社会教育課 TEL:0238-52-4472

「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 ☐ 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らぬ方は、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。

## ラベルが新しくなり新登場

### 山形果樹礼賛 フレッシュジュース



## イベントの情報

7月24日(火)～30日(月)7日間 栃木県宇都宮市 FKDインターパーク店

8月23日(木)～28日(火)6日間 山口県周南市 近鉄松下百貨店

8月29日(水)～9月4日(火)7日間 大阪市北区 阪神百貨店 本店

8月30日(木)～9月4日(火)6日間 高知県高知市 高知大丸

※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。





2012年6月1日発行 通巻21号(2012年夏号)  
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(5)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くらはは 『空』を通してワインを愉しみ くらしを楽しむ広場です。



ホタテと菜の花のバター炒め、手羽先のオリーブオイル焼き、照り焼きなどで、少し甘口のワインを飲むのが好きです。血流も良くなり、ストレス解消にもなります。家族との会話も増えるし、食事と一緒にワインはおすすめです。  
名古屋市・田村さま(70代女性)

美味しそうですね。ホタテと菜の花…ってだけで美味しそう。料理と合わせるという、何かと辛口ワインになってしまいがちですが、キリッと冷やした少し甘口のワインも、特に家庭料理には合いますよね。家族円満の食事の時間は大切ですね。



私は夫婦とワンコ1頭の家族です。美味しいワインとチーズがあれば満足。ささやかな幸せだけれど、それこそがとても大切な時間なのだと教えられた1年でした。今年も美味しいワインを期待しています。  
がんばろう!東北。 福島市・ランママさま(40代女性)

ささやかな幸せこそが大切なんだと、私も教わりました。「いつもあるのが当たり前なもの」こそを大切に、常に感謝の心を持っていたいものです。皆様が元気になるような、ハッピーにするような美味しいワイン造り、今年も頑張ります!



料理が好きなので「ボロネーゼ」や白身魚の料理を作った時にワインと一緒に頂いています。最近はビーフステーキと蒸し野菜鍋がお気に入りです。この前、友達の結婚記念日に、それぞれ好きなワインを持ち寄り集まりましたが、半数が高島ワインだったので驚きました。  
宇都宮市・野澤さま(20代男性)

嬉しいお葉書ありがとうございます。そういうカブりは、ワイナリーとしては感極まります(笑)。ワインを持ち寄って友達の結婚記念日に集まるなんて素敵ですね。



普段、仕事が忙しいので、休みの日にはぜいたく&リラックス気分で朝からワインを頂いています。貴婦人を飲みながら恋愛映画を観てお休みを過ごせば、また月曜日から頑張れる気になります。  
宮城県・庄司さま(20代女性)

恋愛映画とワイン。それもまた映画になりそうなシチュエーションですね。ふと「ノッティングヒルの恋人」を思い出しました。古いか…。休日は心も体もリフレッシュです。高島ワインがその一助になれば幸いです。



ほんのり日射しがやわらかくなって、春の訪れを感じさせる今日この頃、娘が楽しみにしているひな祭りに、サーモンと貝割れ、錦糸卵などの彩り鮮やかな海鮮ちらしとワインで乾杯。春近し。久しぶりに拝見したタケカワユキヒデさん。青春時代が懐かしく思い出されました。とても良いお年の取り方をされているなあと思いました。宮城県・関口さま(50代女性)

やわらかに春の訪れを感じるや、もうすっかり陽射しも強くなって高島は夏の様相です(6月中旬)。それにしてもタケカワユキヒデさん、秋の収穫祭でも大盛り上がりでした。最近はテレビでもよくお見かけしますが、本当に素敵にお年を重ねていらっしゃいますよね。



美しい季節になりました。高島ワイナリーの花々の美しさにはいつも感心させられます。美しい景観と美味しいワイン。最高の組み合わせだと思います。空Qu誌はいつも素敵なおエッセーが多く載っていて毎号楽しみにしています。  
米沢市・アンジーさま(50代女性)

ありがとうございます。この季節になると、朝夕、社員が交代で花に水を撒いています。花もちろん生きものですので、花屋さんにいろいろと教えてもらったりしながら、努めて手入れします。そんな花々を、お客様にお喜び頂けるのは嬉しい限りです。

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

### 嘉-yoshi- スパークリングシャルドネを 6名様にプレゼント!!



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8月末日消印有効です。  
応募はお一人様ハガキ1枚。  
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

GWのスプリングフェスタを終える頃には、春の陽気が心地よく日に日に暖かくなっている事を感じます。早朝でも半袖のシャツで散歩するのが気持ちいい季節になりました。周りを見渡すと、すでに田植えも終わっています。都市部の皆様はご存じないかもしれませんが、この時期は田植え前から田んぼ

に大量の水を引き入れるため、気化熱現象で周りの気温がぐっと下がります。自然のエアコンです。さて、これから山形・高島はいよいよ「さくらんぼ」の季節です。一年で最も観光で盛り上がる時期です。ワイナリーも活気に満ち、観光に訪れるお客様で賑わう季節に変わります(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 (FLOOT)

© 高島ワイン株式会社 2012 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  
2012 Summer

### 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?                |     |   |