空 Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2012 WINTER vol.23
take free

TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

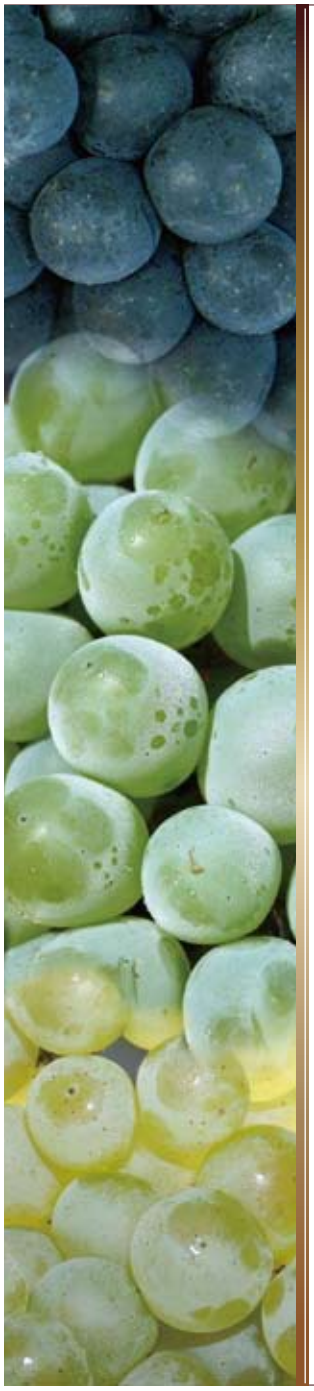
ワインのあるくらし。

Qu インタビュー

白崎映美

フラッグシップシリーズ

未明に息づく「高畠イズム」



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

今年ほど天候に恵まれた「秋の収穫祭」は記憶にありません。例年4日間開催し必ず一日は雨や強風に見舞われていましたが、今年は4日間全てにおいて好天で、多くのお客様をお迎えする事ができました。

期間中の来場者合計は約30,000人。多くの皆様にワインと音楽、山形の食材を堪能頂き、楽しい時間を共有する事ができました。この約30,000人のお客様の数は高畠町の総人口をはるかに凌ぎ、本当に感謝しております。

収穫祭を運営するにあたりましては、特に10月7日の日曜日は弊社の許容数を超えるご来場を頂きました。その中で反省する事や来場頂きましたお客様からのご指摘等を踏まえ、次のイベントではできるだけ早く、運営するに当たっての注意事項等を明確に告知して参りたいと考えております。

いずれにしましても、大きな事故や飲酒運転等の報告はございませんのでしたので皆様は無事帰宅されたのではないでしょうか。

高畠ワイナリーのぶどう園では、ピノ・ノワール、カベルネ、メルロー、シャルドネ達が競って黄色や朱色に紅葉し、間もなく落葉の季節からうっすらと雪景色に覆われるシーズンとなってまいります。しかしこれからが、本当のワインシーズンに突入です。

季節の食材がワインを引き立て、こたつや暖炉でゆっくり家族と過ごす時間の側に高畠ワインがあれば最高です。

やがて酷暑の夏を頑張り、いつも以上のぶどうを育んでくれた木々たちが、少しの間、雪の中で休息を取る季節が到来します。

ピノ・ノワール日記

まさにグッド・ヴィンテージ?!
素晴らしい天候にも恵まれた出色のピノ・ノワール。

9月中旬
収穫間近の時沢地区のピノ・ノワール。反射光が強過ぎて白トビしていますが、地面に敷いてあるのがタイベック(TM)。地面からの湿気は通すが降り注ぐ雨は通さない。しかも白いので太陽の光を反射する効果も。

10月上旬　今年のピノ・ノワール
糖度は21度を超えて、酸味も充分にしっかりしています。雨が少なく、平均気温も高かったために腐敗果が少なくきれいな房が多いのが今年の特徴です。魅惑の果実、ピノ・ノワールがワインになるのは何年後か。

9月下旬
いよいよ収穫です。今年のぶどうは美味しい!!栽培担当の四釜は、本当に丁寧にぶどうを収穫していきます。好天に恵まれ、今年は腐敗果はごくわずかなのですが、ぶどうを労わりながら器用に収穫していきます。

10月中旬
醗酵中にぶどうの果皮が浮いてくるので、特注、高畠スペシャルの「かい棒」でミキシング。一見するとただ黙々とかい突きを続けるという地味な作業ですが、強すぎても弱すぎてもダメと、意外と難しいといいます。ワイン造りは体力勝負でもあるのです。

高畠ワイナリー便り

ほんとうにたくさんのお客様に…

今年の収穫祭は期間を通してオール収穫祭日和。晴れ渡る青空の下、多くのお客様にワインと音楽、ステージを楽しんで頂きました。期間中は約30,000人ものお客様にお越し頂き、年間最大のイベントということもあり、ワイナリーはとても賑わいました。写真は最終日の「ブレッド&バター」ステージ。

ハロウィンだよ、全員集合!

10月中旬、ハロウィンに向けて、屋内外の飾り付けを行いました。外では芝生の上や木の上に、何個か見え隠れするようにレイアウトすることに。おっと、散り散りになるその前に全員集合で撮影。ショップ内では期間限定でスタッフのハロウィンコスプレも!?

毎回大好評!
今年も力作ぞろいです。

コンテナ1箱
約20kg

真っ赤な秋と青空と

ワインショップ内のとある窓から、ワイナリー中央部を見上げると真っ赤になった葉と青空がきれいだよ、との情報が。さっそく駆け付けて撮影しました。

ナイアガラの仕込みは見るからに大粒だし、美味しそー!

もちろん、そのまま食べても美味しいナイアガラ。香りがとても華やかで強いので、ナイアガラを仕込んだ後は仕込みのラインをしっかり洗浄して、次のぶどうを仕込みます。

美味しいワインには「わけ」がある徹底した温度管理が施された樽醗酵

樽醗酵の温度を調整するために、ブルーシートで簡易的に間仕切りを作り、個別に管理しています。ガレージステ構想は、手間暇を惜しまずワイン造りに愛情を注ぎます。

季節はいよいよ秋から冬へ

幻想的な朝靄(あさもや)に包まれるピノ・ノワール畑。この季節は、もう気温が零度前後まで冷え込む事も。周りの草木も、冬の眠りに就く季節です。

四釜紳一の園地巡回 20

高畠ワインの仕込みは、8月にデラウエアに始まり、9月の上旬からナイアガラ、下旬にはピノ・ノワールとピノ・ブラン、そして10月はシャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンと最盛期を迎え、11月に入ってもマスカット・ベリーAと氷結果（シャルドネ、リースリング・フォルテ、リオン、有機デラウエア）と息をつく暇もなく続いています。

11月下旬には初雪が降る年があり、雪の降る中で仕込みを行う場合もありました。今年の果実の仕込み数量は約470tあり、12月まで仕込みを行う予定です。

今年は、雨が少ない天候と成熟期（8月～9月）の高温の影響で、糖度は昨年ほど上がらず収穫を迎えましたが、例年以上に腐敗果がなく非常に綺麗な果実を収穫できました。

自社農園でも9月にピノ・ノワール、10～11月にかけてカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫を行い、昨年の約1.5倍のぶどうが穫れ、こちらの糖度は昨年同様の値を記録しました。来年は自社農園からピノ・グリ、その翌年はシャルドネを収穫できそうなので楽しみです。

契約栽培家のぶどう園、自社農園ともに今年の反省を来年に活かし、将来のワイナリー像を見据えて作業に取り組んでいます。

ヘッドライトを装着して
ナイトハーベストに臨む

A VINEYARD 2012

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。

未明に息づく高畠イズム

二つの“フラッグシップ”に牽引される「高畠ワイン100年構想」に向けたバックボーン

高畠イズム

高畠ワインを取り巻く環境で恵まれているものの一つに、100年以上に渡る生食用ぶどう栽培で培ったぶどう作りの技が、地域に根付いていることが挙げられます。

我々はその良質なぶどうの風味を、限りなく忠実にグラスの中に再現するという「高畠イズム」のもと、その品質を設計しています。

さらにその先の方向性を牽引するのが〝フラッグシップ〟[※注1]シリーズである〝高畠アルケイディア セレクトハーベスト〟と〝高畠シャルドネ樽醗酵 ナイトハーベスト〟です。

高畠アルケイディア セレクトハーベスト

高畠ワインに運び込まれる高級赤ワイン原料ぶどう、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルドの中で最高峰のものをさらにセレクトし、丁寧に醸造。

約6割という高い新樽率のもと、良質なフランス樽にて24カ月熟成しました。またボルドー地方のメドックのブレンドに倣い、長期熟成にも耐えうるワインを目指したのが、〝アルケイディア セレクトハーベスト〟です。

かつて置賜平野の辺りを『桃源郷＝アルケイディア』[※注2]と呼んだイザベラ・バード女史の紀行からの命名です。

高畠シャルドネ樽醗酵 ナイトハーベスト

ブルゴーニュ地方のムルソーやモンラッシェ等、高級白ワイン原料ぶどうで知られるシャルドネですが、日本におけるシャルドネの最大の栽培地が、ここ高畠町[※注3]であることはあまり知られておりません。

Frag Ship

夜の静寂に奇跡の一献。

2011高畠シャルドネ樽醗酵 ナイトハーベスト

750mℓ [白・辛口] 4,000円（税込）

〝まほろば〟に実りし極上のひとしずく。

2009 高畠アルケイディア セレクトハーベスト

750mℓ [赤・フルボディ] 4,000円（税込）

製造部長・エノログ
川邉久之

高畠町には優良なぶどう栽培農家が多く、その中からさらに厳選することは容易なことではありませんでしたが〝高畠シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト〟においては、大浦亮一氏および佐藤清吉氏の圃場にて収穫を行うことになりました。

今年は10月14日未明に夜間収穫〝ナイトハーベスト〟[※注4]を敢行。夜明け前の温度は極めて低く、ぶどうの収穫には理想の環境です。その上、ぶどうの房は凛と締まり、風味はより一層増していきます。

収穫したぶどうは数日間、果実専用の冷蔵庫で冷却した後、ワイナリーでの仕込み作業に取りかかります。

これらのぶどうは果皮からフレーバーを抽出するスキンコンタクト、フレンチオーク樽内での醗酵、マロラクティック醗酵[※注5]、シュールリー[※注6]を経て、〝シャルドネの町〟高畠を代表する白ワインとして、世に送り出されます。

ともに頂点を成すこれらのシリーズが、我々の「高畠イズム」を表現し、そしてこの「高畠イズム」こそが二つの〝フラッグシップ〟に牽引される「高畠ワイン100年構想」に向けたバックボーンとなるのです。

※注1：軍艦で構成された集団の〝旗艦〟を意味する。艦隊という集団の方向性を決め率いる役割 2：明治11年イギリスの女性旅行家イザベラ・バード女史が北日本を訪れ記した『日本奥地紀行』（英：Unbeaten Tracks in Japan）の中の、ここ高畠が属する米沢平野についての記述 3：市町村単位として 4：登録商標 5：乳酸菌によりワイン中のリンゴ酸を乳酸にし風味を変える 6：アルコール醗酵後、酵母の滓とワインを接触させ熟成することでワインの風味を厚くする。

撮影／高畠ワイン

この人にこの1本
2010高畠マスカット・ベリーA
&メルロー樽熟成

白崎映美
上々颱風

白崎映美(しらさきえみ)山形県酒田市出身。"上々颱風"(しゃんしゃんたいふ〜ん)のヴォーカル。上々颱風は、アジアを中心に世界各国のサウンドと芸能の要素を取り入れた音楽集団。90年、アルバム「上々颱風」でデビュー、91年にJAL沖縄キャンペーンのCMソング「愛より青い海」が大ヒット。スタジオジブリの映画『平成狸合戦ぽんぽこ』の音楽を担当したり、木の実ナナ主演ミュージカル『阿国』では、初演以来音楽を担当するだけでなく生演奏で参加、白崎映美はお宮役で出演もしている。上々颱風のライブ中ではヴォーカルのほかMCも務め、そこで飛び出す庄内弁や圧倒的なパフォーマンスは観客を巻き込みより一層ライブを盛り上げる。ヴォーカリストとしても様々なジャンルのアーティストと共演し、シンディ・ローパーのアルバム「Sister of Avalon」にもゲスト参加している。また上々颱風初の絵本「ハラホロの涙〜ハラホとヒレハの物語〜」(ランダムハウス講談社刊)では、文を担当するなど多才さを発揮。現在、NHK山形のテレビ番組「今夜はなまらナイト」にレギュラー出演中。

12/8(土)大阪・千日前ユニバース、12/9(日)神戸・月世界、12/15(土)東京キネマ倶楽部(問)M&Iカンパニー03-5453-8899
取材／村上 健(高畠ワイン) 撮影／浦川一憲(IKKEN) 協力／Coolie's Creekクーリーズクリーク(東京都港区白金☎03-6459-3313)

白崎映美さんは山形県酒田市生まれ。京文化の影響といわれる庄内弁の語尾につける「のー」という言い回しを、東京という大都会でお聞きして、その温かさにホッとした冬号のインタビューです。

村上　歌手を目指して酒田を出られたのはいつ頃なんですか。

白崎　歌手を目指して東京に出たわけではなかったんですが、東京はあこがれだったし一度出てみたかった。実家は酒田市の中心街で食堂をやっていて、中学生の頃、酒*田大火で焼けてしまい「まじめにがんばんねばねちゃー（がんばらなくちゃ）」ってのー。仮設住宅さ入って救援物資もらっての。東日本大震災ほどではなかったけど。高校卒業して、東京のデザイン学校に2年入って、その後2年半程就職していました。だげども音楽好きだったからのー。オーディションなど手当り次第に受けて、それで今のバンドに入ったの。私は28年になるけれど、リーダーの紅龍と、西川郷子は32年間一緒にやっています。

村上　上々颱風の名前の由来は？

白崎　手拍子しゃんしゃんとか、気分は上々とか。それと被害をもたらしはしますが、豊かな恵みもたくさん運んでくる台風の古い字に、アジア風にTyphoonという呼び方をくっつけたらしいです。

なぜか上々颱風って沖縄のバンドと間違えられることが多い。「白崎さんは沖縄出身ではないんですか」なんて。それに対して「山形なんですけれど」と言うと、皆さん「えーっ」てだまされたみたいな顔をします。酒田って濃い顔が結構多いですよ（笑）。東北以外の人たちは、東北の人に素朴な感じのイメージが強いようですね。

村上　ワインはどうですか？結構お飲みになります？

白崎　しいて言えば赤が好きですが、実はなんでも飲むんです（笑）。この間頂いたお土産のワインももう飲んでしまいました。（お料理を召し上がりながら）この酢豚にこのワイン合いますね。

村上　このワインはマスカット・ベリーAという品種にメルローを少し加えています。甘酸っぱさがあるので米沢の「鯉の甘露煮」や山形の「芋煮」など、ちょっと甘めの料理に合うんです。

白崎　この間山形放送さんの番組「山形発！カリスマシェフの幸せ〝伝統野菜〟」でナレーションをやらせてもらったんですが、地場の野菜を作るさまざまな農家さんがいて、奥*田シェフがそのとうちゃんかあちゃんの畑さ行って、採ったばかりの野菜にかぶりついて、さっと調理する。奥田シェフは有名になって東京でもバリバリだけども、地元さ根ざしていて、自分もいっし（いるし）、そごさ農家の人もいっし、食べてくれるお客さんもいて、みんながうれしいというのー。

収穫祭もおんなじ気がしました。地元の農家の人の努力があって、おいしくて、楽しくて、うれしくて。

それにワイナリー会場に着いてすぐ感じたのが、ものすごくムードがよくて開放的だということ。私たちもうれしい気持ちになったし、あれは気持ちいいど思うのー、お客さんものー。

村上　ありがとうございます。さて今後の活動のお話を聞かせてください。

白崎　上々颱風は若い人達だけではなく、じっちゃんばっちゃん子ども達も、皆楽しくなれるようなコンサートができればいいなと思ってやってきたので、これからも皆がニコニコ顔になるような歌を歌って行きたい。

それから毎年年末恒例の「忘年会ライブ」というのがありまして「1年間皆さんごぐろさんでした。今日はパッとにぎやかにやってください、酒も飲んで、サラリーマンの人はネクタイ外して頭に巻いてパーッとのー、騒ごうっ！」ていうのを、鶯谷の元グランドキャバレーの東京キネマ倶楽部というところでやります。あとは大阪と神戸で。

上々颱風はいつも皆マイペースで、だからこう長持ちするていうか、何十年も続いたのかもしれません。

村上　いいですね。我々もコミュニケーションツールの一つとしてワインがあり、たとえ半歩ずつでも、この繋がりを広げていくことが、地域への恩返しにもなると考えております。

ところで白崎さんの庄内弁はいいですね。お仕事の時もそうなんですか？

（ここからは白崎さんのお話をそのまま表記します。翻訳が必要な方はP11参照）

白崎　私はいづも、さがだべんでずっどいぎでいぎでなーて、東京でものー。でも今日は山形の人がいっぱいながら、自然になんなよのー。これがだれもいねくてしゃべっと、みんなこごさ（頭をさして）「？」マークが出るわけよ（大笑）。

村上　私も庄内弁はわかりにぐい。置賜（おいたま）弁の方がわかりやすい。んだべ。

白崎　んだ。社長さんも今日、それでしゃべってくれればいがったなさ。

村上　ふだんは置賜（おいたま）弁丸出しだべした。んだげんど外（そど）さ出っとなると、ちょっとかっこ良さ漂わせでみっか、みだいな。

白崎　気持ぢはよぐわがります。（大笑）

村上　こんど、白崎映美さんと私で「ワイン園会」なんかもいいですね。もちろんいっぱいなまって。ぶどう園は雨除けがありますから、雨降っても大丈夫。ただし、ステージはいいですよ、だって〝園会〟だもの。楽しくなりそだのー。

＊酒田大火:1976年（昭和51年）10月29日に山形県酒田市で発生した大火。この火災で酒田市内中心部の商店街約22万5000平方メートル（22.5ha）を焼失した。
＊奥田政行氏:山形県鶴岡市でイタリアンレストラン「アル・ケッチァーノ」を運営するオーナーシェフ。山形県庄内支庁『食の都庄内』親善大使。

2009 高畠 バリック メルロー樽熟成が、この度
2013年 ANA国際線機内サービスワインに
唯一の国産赤ワインとして採用されました。
国際線ファーストクラス等の
機内サービスワインとして
来年からお楽しみ頂けます。

ANA
国産赤ワイン
最高得点

2009 高畠 バリック メルロー樽熟成が
ANA国産ワイン（赤）部門にて、最高得点獲得

高級赤ワイン用品種メルローを主体にカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドが融合しチョコレートのような香りが広がります。メルロー特有のシルキーな女性的質感と、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、幾重にも重なり合う赤ワインです。

同ワインは、2012年10月29日現在、高畠ワイナリーでは完売致しました。現在、市場流通在庫でしかお買い求めできません。予めご容赦ください。

2010ヴィンテージは
1月中旬 発売予定
750 ml［赤・フルボディ］

高畠ワイナリーでは完売致しました。

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

Merry Christmas & Holy Night Party

ゲスト
白井貴子

PROGRAM

17:30 開場
18:00 開宴 食事
19:20 白井貴子
20:30 閉会

プログラムは変更になる場合があります。

たかはた 倶楽部
takahata club

［お問い合わせ］
高畠ワイン株式会社
たかはた倶楽部聖夜祭係
tel 0238-57-4800 fax 0238-57-3888
e-mail rsc@takahata-wine.co.jp

高畠スタイル
聖夜祭
2012
12.22 sat

会場：グランドホクヨウ
山形県米沢市金池2丁目3-7

先着 300 名様

チケット：13,000円（税込）
高畠ワインがおすすめする特選ワインと
グランドホクヨウのコース料理を
お楽しみください

◎当日は高畠ワイン・ソフトドリンク以外の他アルコール類（日本酒、ビール、焼酎など）の提供はございません◎会場内、音楽ステージのカメラ撮影は固くお断りいたします◎ワインと音楽を楽しんでいただくイベントですので、18歳未満（乳幼児含む）の入場はお断りさせて頂きます。

ワインを🍷まん中に。

人と人とを結ぶ。おいしいものを結ぶ。

きっかけは、うちの犬の長次郎。スパイス屋さんの勝又さんに急接近。

毎朝の散歩の途中、ボクと長次郎は、自由が丘の緑道に面した十一房珈琲店に寄ります。ボクはコーヒーを飲みながら日経新聞を読んで…。長次郎は、道行く人をながめています。そこへ、センスのいいお兄さんが「おい、長次郎、元気か」となでなでしてくれます。

そんなことがずいぶん続いて（何をしてる人なんだろう…）とお互いが思っていました。「スパイス屋なんですよ」と勝又聖雄さん。「ヒマな散歩人です」とボク。

とゆうことで珈琲店で知り合って、ボクもスパイス屋さんのお客さんに。**世界を旅して、スパイスに魅せられ、専門店を始められたそうです。**

インド帰りの友人から、お土産のチャイミックスをもらったのがきっかけ。ヨーロッパやアメリカなどでミックススパイス店が普通にあることに、彼のスパイス情熱が膨らみ、自由が丘に専門店を開店。海外経験者が多く、ホームパーティも盛んな土地柄。熊野神社の前のお店はマスコミにもたびたび登場しています。お店には約百四十種のスパイスが並び、お客様の要望に応えて、その場で数種類のスパイスをミックスして挽いてくれるパフォーマンスは、実にカッコイイのです。

お店にボクの友人が集まり、ワインを開けました。奥沢のオニバスコーヒーのオーナーバリスタ坂尾篤史くん、最近アーティスト宣言をした青木拓也くん。高畠ワインで乾杯！

日常の生活に、もっと、スパイスを。料理もワインも、さらにおいしく。

手づくりのロースハムには、マスタードシードを。ピクルスミックスで野菜を漬けて。ワインのおつまみも揃って、会話が弾みました。

「これからの季節、ホットワインもいいですね。赤ワインに、クローブ、シナモン、オレンジピールを入れて」と勝又さん。

「スパイスを探しながら、旅に出たいな」と夢は拡がります。

2009高畠アルケイディア
セレクトハーベスト

香辛堂
東京都目黒区自由が丘1-25-20
TEL: 03-3725-5454
http://koushindo.net

今回のゲスト■勝又聖雄さん：スパイスライフ・スーパーバイザー。旅をして、世界のスパイスに魅せられる。オーダーを受けてから調合するミックススパイスの専門店「香辛堂」代表。
■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」を見たとコメントを。http://www.facebook.com/aokimac

撮影：ナカゾノアキミチ(poesia)

集う食卓に、プレゼントに

新発売

2012 高畠新酒 デラスパーク

山形県産デラウェア使用。
良質なデラウェアの甘酸っぱさをそのまま生かした
弾けるような果実の風味が爽やかな
スパークリングワインです。
アルコール10.5度　750ml
白・発泡・やや甘口 1,300円（税込）

2012 嘉-yoshi- スパークリング ピノ・シャルドネ

ピノ・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・グリと
高畠ワインだからこそ実現できた
ピノ系ぶどうとシャルドネの至極の混醸。
繊細さと複雑味を持ち、
幅広い食材と共にお楽しみ頂けます。
アルコール12.5度（新ヴィンテージ）
750ml　白・発泡・辛口
1,793円（税込）

2012 高畠新酒 シャルドネ

高畠町産の瑞々しいシャルドネを
ゆっくりと低温で醸しました。
さわやかな酸味、生き生きとした
ぶどうの香り…。
まさに収穫したてのぶどうのフレッシュさを
お楽しみ頂けます。
アルコール度数 13.0度　720ml
白・やや甘口　1,380円（税込）

あったかお部屋で
キリッと冷やしたシャルドネやスパークリング。
友や家族との語らいにワインを開けて、乾杯！

たかはた倶楽部
リレーエッセイ vol.15

ミュージシャン
こむろゆい

20年程前、アマチュアの日本民族舞踊部に在籍し活動していた頃、アルザスで行われるお祭りに参加し演奏旅行に行ったことがあります。

参加宿舎の寮。廊下のテーブルには、ペットボトルに入った赤ワインが「ご自由にどうぞ」といった具合にズラリと並んでいる。無料で。ちなみに、その隣に仕舞われているミネラルウォーターは有料。けして「美味しい～！」というワインではなく、軽くて少し渋～い、「お家でおばあちゃんが作ったぶどう酒」みたいな気分のするものだった。

乾燥するアルザスの環境に対し、準備の足りない私たちの太鼓のバチはひび割れて、急遽、商店でモップを仕入れ、その柄の部分を切って削って代用バチを作った。電線のない広い広い青空の下、宿舎の中庭で、ペットボトルのワインを飲みながら、仲間と談笑し、代用バチを作ったのが最初のワインの思い出。

高畠ワイナリー収穫祭では、あの日のアルザスでのワインの何十倍も美味しいワインなのは言うまでもなく勿論のことだけど、青空の下の芝生に座り、ワインと演奏を楽しんでくださってる様子を見ると、あの時の思い出が呼び起こされたりする。ワインは楽しい！

こむろゆい：いくつかのバンド活動を経て、現在はソロでの活動の他、父、小室等とのユニット「Lagniappe（ラニヤップ）」や、「六文銭'09」のメンバーとしても活動。高畠ワイナリー秋の収穫祭には 2010 年より参加。1997 年：第11回青山演劇フェスティバル・ミュージカル「スパイものがたり」（別役実・作）に楽団として出演。1999年：NHK「みんなのうた」で自作曲「ひとつのドア」が放映。シングルCDとしてFLMEより発売。また、NHK BS-2「真夜中の王国」、NHK ETV 特集「アジア発映画のこころ」や、DVD「日本のアウトサイダーアート」などのナレーションの活動も。

［こむろゆい最新アルバム］「ここ／ Lagniappe（ラニヤップ）」CCLK-0001「おとのば／六文銭'09」FLCF-4279

ワイナリートピック

亜硫酸無添加 アンサルファイテッド シリーズ

おせちや魚介類に

アンサルファイテッド・シリーズ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頂けます。

また、アンサルファイテッド・シリーズは、亜硫酸アレルギーをお持ちの方、ワインは苦手という方にも非常にやさしい造りになっております。（※1）通常のワインに比べ、6分の1から8分の1亜硫酸含有量比で、これからの季節、おせちやシーフード料理にも幅広くお使いいただけます。

（※）すべてのワインは醸造中に亜硫酸を微量に発生するために、亜硫酸ゼロではありません。酵母中に自然発生する亜硫酸を微量含んでおります。

マリアージュなお店

クーリーズクリーク

Coolie's Creek

南国風の一軒家で アジアメシとアートを堪能する

音楽、ファッション、ライフスタイルさえもアートであるかのようなエネルギーに満ちていた'80年代。多くの表現者が通い、そこはみんなの集合場所だった。それが南青山・旧高樹町にあったクーリーズクリーク。

その伝説が四半世紀を経過して、白金に復活したのが現在のクーリーズクリーク。四川・広東の中華、タイ、ベトナムのフードメニューが楽しめるレストラン&バーであり、吹き抜けの1、2階と3階のバーからなるスペースはアートギャラリーやライブパフォーマンスも繰り広げられる。「食べるだけでなく、語りつつ、飲みつつ‥」（スタッフ談）今日もここから美味しくも刺激的なニュースが発信され続けている。

東京都港区白金1-2-6
TEL 03-6459-3313　日曜日定休
http://cooliescreek.jugem.jp/

表紙の小径

高畠石の瀟洒な建物

旧高畠駅舎

いつ訪れても小さな 感動がある旧高畠駅舎。 おかえりなさい、高畠へ

1934年（昭和9年）建造の山形交通旧高畠駅舎は、高畠町特産の高畠石で造られた2階建て陸屋根の洋館である。『空』通刊2号の表紙にも登場した入口の上部は半円形の欄間になっている。昭和49年に高畠電鉄が廃線になったため、現在地へ移築され現在は「まほろば緑道高畠広場」として利用されている。裏に回るとプラットホームの通路があり、構内には「ED1」（機関車）、「ワム201」（貨車）、「モハ1」（電車）の3両が保存されている。

クリスマスや年末に故郷に帰る列車の旅。車窓から眺める景色が、やがて見覚えのある山や河、街並になると、みんなの笑顔が浮かんでくる。家族へのおみやげやプレゼントのワインもしっかり準備して、今年もありがとう、そして来年もよろしく。

JR高畠駅から車で約10分（外観のみ見学可）

「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。

Qu love くらぶ

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。

白崎映美さんインタビューの一部【翻訳】7P

「私はいつでも、酒田弁（庄内弁）でずっと生きていきたいなと（思っています）、東京にいてもです。今日は山形の人がいますから、自然に（庄内弁に）なってしまうんです。これが（同郷の人が）どなたもいらっしゃらない状況で庄内弁を話しますと、（何をしゃべっているのかわからなくて）みんなここ（頭をさして）に「?」マークが出るわけですよ。（社長文省略）そうですね、社長さんも今日、それ（置賜弁）でお話になればよかったですね。

■イベントの情報

12月5日（水）～11日（火）7日間	名古屋　名鉄本店　地下1階売場催事 「師走"高畠おすすめ商品のご案内」
12月17日（月）～25日（火）9日間	宮城　JR仙台駅ステンドグラス前 「クリスマスフェア」
12月21日（金）～25日（火）5日間	広島　そごう広島店　地下1階売場催事 「クリスマスおすすめ商品のご案内」
12月22日（土）～25日（火）4日間	大阪　京阪京橋店　地下1階　催事場 「クリスマスおすすめ商品のご案内」
1月9日（水）～14日（月）6日間 ※予定	名古屋　JR名古屋高島屋　催事場 「東北物産展」
1月9日（水）～15日（火）7日間	熊本　鶴屋百貨店　7階催事場 「第19回　東北六県物産展」
1月15日（火）～21日（月）7日間	那覇　デパートリウボウ　6階催事場 「第5回　みちのく・越後・信州物産展」
1月23日（水）～28日（月）6日間	下関　下関大丸　6階催事場 「全国有名うまいもの大会」
1月23日（水）～29日（火）7日間	福岡　博多阪急　8階催事場 「東北大物産展」

※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。

2012年12月1日発行 通巻23号（2012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

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。

Qu love くらぶ

92歳元気です。まほろばの貴婦人を愛飲しています。この元気は肉体と共に活気、活力、生命力に在ると自覚しています。ぶどうを育てる豊かな土壌と、それに係る記事と春夏秋冬、周りの生物、植物の記事を載せて下さい。　新潟市・中村さま（90代男性）

ご愛飲頂き、またとても力強い文字でお葉書を頂き、ありがとうございます。生命力を分けてもらった感じです。空Qu誌に関しては、今後より季節感のある内容にしていきたいと思います。

ワインにはカマンベールチーズのおつまみが最高。新鮮なカブを薄切りにし、生ハムで包んで1時間ほど置き、あとは、良質なオリーブオイルを適宜かけて出来上がりです。南相馬市・堀川さま（60代女性）

ワインにカマンベールチーズは相性抜群ですよね。カブと生ハムの組み合わせは、初めてお聞きしました。是非、これからカブが美味しい季節ですので皆様お試しください。

高校まで米沢で育ち、東京に出て早40年。今はいわきに住み、故郷の良さを歳を重ねるごとに感じています。年に数回帰省しますが、自然豊かな郷里で妻は豊富な食材に驚き、創作料理を楽しんでいます。私はもっぱら試食担当です。安い輸入ワインも沢山ありますが、私にはやっぱり国産ワインです。これからは国内のワイナリー巡りもしてみたいですね。　いわき市・アンドレさっちさま（50代男性）

離れてわかる故郷の良さ、でしょうか。確かに、自然が豊かで農業が発達している土地では、その土地でしか食せないものも多くあるのでしょうね。おっしゃる通り、価格では輸入ワインにはかないませんが、造り手の顔が見える、造り手の言葉がわかるって大切なことだと思います。是非、ワイナリー巡りをしてみてください。まずは、高畠から。

先日、久しぶりにお邪魔しました。埼玉から友人が来たので、一緒にワインを楽しく味わいました。ワイナリーの中で、どのワインを買おうかと、友達と悩んでしまいました。そして買い物を終え、外を見渡すと今は亡き祖母とぶどう畑の前でソフトクリームを食べた思い出がふとよみがえりました。また行きたいと思って、御誌を手にしました。
福島市・宍戸さま（40代女性）

お友達とワイワイ楽しむワインは、さぞかし美味しいでしょうねぇ。一口でワインと言っても、多くの種類があって迷ってしまいますよね。そんな時は是非、お店のスタッフにも相談してみてくださいね。

今年50歳を迎えた主人のお祝いにスパークリングのロゼで乾杯しました。今では主人もメタボになりましたが、夫婦仲良くこんな風に健康でワインを楽しんでいきたいと今の幸せをかみしめています。収穫祭、今年は主人を誘って行ってみたいです。
山形市・つやっつや姫さま（40代女性）

ん～、良いですねぇ。あったかい気持ちになりました。夫婦仲良く、今の幸せをかみしめている、なんてなかなか書けませんよ。それだけ充実して、幸せな日々を送られているのでしょうねぇ。これからも、是非ご夫婦仲良く、高畠ワインを飲みながら幸せにお過ごしください。

昨年旅行に行った際に購入した「2011年新酒」と「最上の朝霧」が気に入りました。2012年の新酒も試飲しましたが、味わいが2011年のものと若干違う気がするんです。もう2011年の新酒は残っていないのでしょうか。　愛知県・山口さま（60代男性）

お問い合わせありがとうございます。新酒はその年にほとんどが売り切れますので、2011年の新酒を探す事は難しいと思われます。また1年間瓶の中で熟成しておりますので、昨年の時とは味わいが異なる可能性もあります。その年のぶどうの特性がワインの特徴にも影響しますので、また来年、2013年の新酒にご期待頂きたく、宜しくお願いいたします。

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

2012 新酒 デラスパークを 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2013年2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

表紙になるのは今回で2回目の旧高畠駅です。秋の光が差し込んで、まるで映画のワンシーンのようなカットになりました。旧高畠駅の正面には素敵な看板も出来ていて、駅らしさが倍増しておりました。石の建物って、どこか力強さがあります。かつて線路があった場所は「まほろば緑道」として整備され、サイクリングや散策が楽しめるようになっています。この駅舎跡はこの先何年もずっとあの場所に残って、語り継がれていくのだろうと思いました。（編集部・今野）

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(FLOT)　旧高畠駅舎裏にて

© 高畠ワイン株式会社 2012 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card

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
2012 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？