

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2013 SPRING vol.24
take free

ワインのある暮らし。

Quインタビュー

鈴木康博

ワインと人との「結」

月結び、氷結搾り



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



風薫るワイナリーから

高島ワイン株式会社
代表取締役社長 村上 健



やっぱり山形・高島町の冬は、いつも通りに雪が降ります。

生活する上では、毎年雪の無い暖冬を期待するのですが、今年も物の見事に裏切られました。昨年的大雪に比べれば、例年通りの雪に胸を撫で下ろしていますが、何時もより寒暖の差が大きい、マイナス10度を下回る日があれば、温かく春を思わせるような陽気もあります。気候は大きな波の中で変化している事を実感しています。

三寒四温と言うものの、高島の春はもう目の前に迫っております。まだまだ寒気が訪れると思いますが、その前にワイナリー園地のぶどうの木々を、雪害から守る為の※雪掘り作業が待っております。

さて、高島ワイナリーでは昨年4月に、インフォメーションルームをオープン致しましたが、今年は現在ワイナリーショップの改修工事を行っております。ワイナリーも20数年が経過し、随分傷んだ箇所が発生している為、冬季間にご来場頂くお客様には大変ご迷惑をお掛け致しておりますが、ショップを2分割し交互に営業と改修工事を行いながら、約半分の面積で期間中営業させていただきます。高島に春の訪れる4月初旬にグランドオープンを計画しておりますので、是非楽しみにしてください。

また、平行して2月中旬より敷地内東側駐車場に事務所棟の建設も行っています。1階には多目的スペースとトイレを設置し、2階に事務所及び会議が出来るスペースを確保する予定で、事務所棟は4月後半のゴールデンウィーク前に完成する事を目標に、急ピッチで建設作業をお願いしております。

多くのワイナリーファンの皆様にお集まり頂いて、楽しくワインと食を提供させて頂いております、高島ワイナリーの恒例行事の「スプリングフェスタ」は、今年2013年5月3日～5日の3日間を予定しておりますので、新しくなるショップと、少しずつ変化し進化して行くワイナリーの様子を見に、是非お越し頂けますようお願い致します。

※雪の重さからぶどうの枝を守るために、ぶどうの枝を傷つけないように手作業で除雪します。

ピ ノ ・ ノ ワ ー ル 日 記

3度目の収穫を終えたピノ・ノワール。 高島の長く厳しい冬を迎えました。

12月下旬

雪国の冬と言っても、冬の始まりはこの程度の雪です。まだ薔薇が陽恋しそうに顔を出しています。朝晩の冷え込みが日に日に厳しくなってきました。厳しい冬の始まりです。今年も頑張ってくれ、ピノ・ノワール。

1月中旬

この日の朝はマイナス8℃。厳しく冷え込んだ朝。あたりは真っ白なダイヤモンド・ダストで幻想的でもあるが、ぶどうの木は、ただ静かに寒さに耐えています。これから1カ月が最も寒さが厳しく、積雪も多い季節です。

2月上旬

いよいよ寒さのピークです。ピノ・ノワールの枝も、マイナス10℃以下という寒気にさらされて、凍てついています。この寒さを乗り越えれば…とは思ものの、連日の真冬が続きます。

2月中旬

積雪も落ち着いて、これ以上雪が積もることは当分なさそうです。それでも、垣根仕立ての雪かきは何度か行いました。あと数週間もすれば、春の訪れを感じるようになります。

高畠 ワイナリー 便り

雪うさぎです



ゆ、雪がすごい！ でも、例年並み

時折、一晩で数十センチの積雪があり、翌朝にはこの通り。積もった雪で車の形さえ分からないほどです。雪国の朝は、まずは早起き、雪かきから始まります。



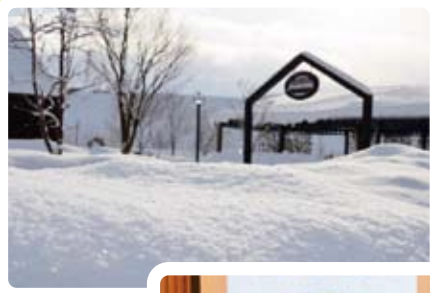
一足お先に“春な気分” 真冬に愛でる啓翁桜回廊は 見る人の心を暖かくします

今年も、啓翁桜回廊の飾りつけを行いました。ワイナリーの通路の高さに丈を合わせた、特大サイズの啓翁桜が、まるで桜のトンネルの様で、お客様も一足早い春を感じて頂けたのではないのでしょうか。カメラで、記念撮影をする人も増えて、一躍ワイナリーの人気スポットです。



吐く息白く、光を反射する雪の丘 高畠はいよいよ、真冬のステージへ。

真っ白な雪の丘。
白い砂漠の様で、キラキラと輝いています。
連日冷え込む朝は、いつも氷点下。
高畠の冬で最も寒い時期です。



まほろば百景絵画展 表彰式

今年で第15回目を迎えるまほろば百景絵画展。表彰式には、32名の受賞者とご家族の方約60名が出席。たいへんにぎやかな表彰式になりました。

※受賞者名など詳細はP8に。



トラクターが
除雪にも大活躍!

自然のアートに遭遇

マイナス14℃の朝のワイナリー。氷の結晶が木の枝にびっちりと張り付いています。突き抜ける冬の青空がきれいですが、外を歩いているだけでどんどんと体が冷えていきます。



高畠町 冬の風物詩
「冬咲きぼたん」



今シーズンは、2012年12月上旬に雪が降り始めました。例年は12月下旬から積雪が始まるのに対し、いつもより2週間ほど早い冬の始まりでした。統計で見ると1月中は、合計33.8cmの降雪で、例年より量は多いようですが、雪が溶ける日(気温が高い日)も多く、昨年よりも積雪は少ないと思います。高畠町の中でも特に標高が高い和田地区では、去年と同じくらいの積雪があった場所もあり、ぶどう棚の倒壊が心配されます。雪に覆われると大変なイメージばかり考えられますが、ぶどうにとってはメリットもあります。1つは、ぶどうを乾燥から守ってくれます。雪が降らない地域では、乾燥によりぶどうの樹が割れると聞きますが、高畠では乾燥の被害はありません。2つ目は凍害にかかりにくいということです。凍害の症状はぶどうの芽が出なくなり、最悪の場合は樹が枯死してしまいます。原因はマイナス10℃以下の日が続く、または冷たい風が当たり続けることで起きる極度の低温で、凍害を引き起こします。しかし雪に覆われていると、冷たい風に晒されることもなく、外の気温がマイナス10℃以下になっても、雪の中は0℃近くに保たれるため、凍害の心配はありません。この辺りの家庭ではこの現象を利用し、雪の下に、秋に収穫された大根などの野菜を保存する習慣があります。

まだこれから雪が降り続きますが、今年の栽培の計画を立てながら、この高畠町の雪と上手に付き合っていきたいと思います。

山形県では100年以上前からワイン（ぶどう酒）造りが行われてきました。その間、戦争や農作物の不作を乗り越えて、先人たちがぶどうの産地を作り、守り、育ててきました。これまでに、ワイン造りに携わってきたすべての人々の努力が、今の山形県というワイン（ぶどう）の産地を形成しています。

高畠ワイナリー「観光ワイナリー構想」では、これらぶどうの産地やワインの醸造場に足を運んでもらい、現地でしか感じられないものを体感してもらう、それが「ワインツーリズム」であると考えます。

この「ワインツーリズム」に、さらに奥行きを与えるスピリチュアルな要素として、高畠町に隣接する、南陽市宮内の日本三熊野のひとつ、熊野大社とのコラボレーションが実現しました。

さらには赤湯温泉等も含めた「複合ツーリズム」の提案でもあり、ワインの知識と、心身の健康を高めるツーリズムです。

熊野大社では月に一度、満月の夜に「月結び」という縁結びの祈願祭が行われています。月の光に導かれ、御縁が結ばれる方も多いためか、ロゼワインとのコラボもその「良縁」のひとつなのかもしれません。

さらに海外では、満月の夜に氷を入れたロゼワインを飲むと、恋の願いが叶うという（Pink Full Moon）言い伝えがあるそうです。人の中に眠っている不思議な力や、日常とは違うロマンティックな気持ちを掻き立てるのかもしれない。

さあ今年は、月満ちる特別な夜に、ワインツーリズムはいかがでしょう。

満月の夜、グラスの中に
月を映す。その名も「月結び」
恋が叶うという。
さあ、和飲巡りの旅路へ



TSUKI MUSUBI
月結び

月結び ロゼ

山形県産マスカット・ベリーA
アルコール12.5度 720ml
ロゼ・辛口 1,500円(税込)

月結び スパークリングロゼ

高畠町産メルロー主体
アルコール12.5度 750ml
ロゼ・やや甘口 2,000円(税込)

月 口 結 び

東北の伊勢 熊野大社



良縁祈願祭 月結び

古来より日本では月にはうさぎが棲むとされています。月のお使いとして、神々の使者として神話に登場するうさぎは、ご縁を結ぶ動物でもあります。熊野大社の本殿（本宮）裏側の彫刻には三羽のうさぎが隠し彫りされており、その三羽をすべて見つけるとお金に困らず、幸せになれる、願い事が叶うと言い伝えられています。そして、御祭神のイザナミノミコトとイザナギノミコトは、神話の世界において初めて夫婦の道をお作りになられたことから、縁結びの神様として知られています。

月満ちる夜、良縁祈願と共に、うさぎに願い事をしてみませんか。月に一度だけ執り行われる特別な神事。月の光に導かれ皆様のご縁が結ばれますように。

高畠ワインの氷結シリーズ。それは読んで字のごとく、ぶどうを氷のように凍結したものを原料に使用します。氷結搾りはフランス語で「クリオ エクストラクション」と言いますが、クリオとは低温、エクストラクションとは果汁を压榨、抽出することを意味します。聞こえの良さそうな外国語ですが、その言葉を実際のワイン造りの現場で実現するには、かなりの根気と労力が必要になります。

今年のヴィンテージは、有機栽培テラウエア、リースリング・フォルテとリオン、シャルドネを使用。昨年を大きく上回る量のぶどうで、氷結搾りを行いました。

収穫後、これらのぶどうをマイナス18度以下の冷凍庫で急速冷凍し、仕込みシーズンのラストに差しかかる、11月下旬から12月上旬の夜間に、ゆっくりと解凍します。

翌朝、半解凍状態のぶどうを選果台に乗せ、丁寧に選別し、梗を除いた後に破碎し、果汁压榨機に送ります。

この時点でもぶどうはかなり低温のままなので、筒状のドラムはたちまち、真っ白な霜に覆われます。その後、压榨を開始すると、非常に糖度の高い、ハチミツのような雫が落ちてくるのです。

この醸造法は、水と糖液の凍る温度が異なることを利用しています。ぶどう果汁は通常約20%の糖度ですが、これは水100の中に、糖が20程度含まれていることを意味します。ぶどうを急速に冷凍すると、まず0度前後で果汁の中の水分が凍り出します。そして糖を含んだ部分は、さらに低い温度でようやく凍ります。

氷結搾り



JAS有機栽培テラウエア



氷結シャルドネ

$$\Delta T = \frac{MRT_f^2}{\Delta H_f} \times K_f m$$



2012氷結搾り テラウエア

高畠町産JAS有機栽培認定テラウエア
アルコール9度 720ml
[白・極甘口] 2,118円(税込)

樹氷のしずく シャルドネ

高畠町産シャルドネ
アルコール8度 720ml
[白・極甘口] 2,643円(税込)

※背景氷結写真はイメージです。

さらに、半解凍とはいえぶどうはまだ堅く、果汁压榨機に詰め込むことができる量も、通常に比べ極めて少量です。また作業終了後も、皮の部分は凍った水分を大量に含みカチカチの状態なので、排出作業も困難を極めます。

このように低い歩留まりながら、高い糖度の果汁を得ることができる氷結シリーズは、私たちにとっても「贅沢」というストリーを越えて「特別」であると感じさせるものがあります。

また「液体の凝固点＝凍る温度」と「融点＝溶ける温度」は等しく、これにより糖を多く含んだ部分の液体は、水より低い温度で溶けはじめ、果汁压榨機から滴り落ちてきます。これが「氷結搾り」なのです。

仕込みは当日の気温に大きく左右されます。溶け出すタイミングも微妙に異なり、压榨の開始時間を見極めるのに気を使います。まわりの温度が低すぎると、压榨機から抽出した果汁はたちまち凍りつき、果汁受けの中でシャーベット状になり、ポンプでタンクに送りにくくなるのです。

現場スタッフは、滴り落ちる果汁の糖度を常にチェックし、压榨する圧力を設定します。また凍った果汁にヒーターを照射して溶かしたり、極めて細やかで辛抱強い作業を積み重ねていきます。

鈴木康博

2011年の「秋の収穫祭」にご出演いただきました鈴木康博さん。あの日は来場者数1万2千人という、驚異的な数字を達成。鈴木康博さんのパワーのおかげでもあり、ほんとうにありがとうございました。

「気候もよい時だったし、小室等さんともいっしょのステージに立てて、気持ちよかったですね。皆さんちよっと一杯入っているしノリもいい感じ。オフコース時代のファンの方もいらっしゃっていました」

高島ワインはいかがだったでしょうか。

「お酒はあんまり飲む方じゃないんですが、ライブの前の晩に『ナイトハーベスト』をいただいて、めちゃくちゃおいしくて感激しました。限られた夜だけに収穫した、ほんとうに貴重なワインなんです」

あの時初めて、日本のワインのおいしさを知りました」

私の友人にオフコースの大ファンという方がいて、あの「6月30日」は、彼にとつて特別な思いのある日であつたと、よく聞かされたものです。音楽にうとい私にとつて、始めそれが何の日であるのか、まるでわかりませんでした。

82年6月30日、日本武道館10日間公演の最終日、ヤスこと鈴木康博さんは、オフコースを離れることになりました。その

ことが、高島という田舎の（当時の）若者たちの心にも、強い衝撃を与えたということとで、オフコースがいかに大きな存在感のあるバンドであつたのかがわかります。

その1年後、鈴木康博さんはソロとしてデビュー、今年で30年になるそうです。

「これまで特に、何周年企画というものをやるつもりはなかったんですが、今年はベストアルバムをつくらうと、30曲セレクトして、新たに録音し直している最中です。ライブも予定しており、いわゆるマイルストーンみたいな感じで」

マイルストーン（里程碑、道標）ということばや、前回のアルバムの『一步』というタイトルなど、40数年間の音楽活動からのメッセージが伝わってくるようです。

「それまで1年に1回はアルバムをつくらうと思っていたんですが、ベストの曲を録音し直したりする中で、だんだんそのペースが長くなってしまった」

でも年齢を重ねても、70なら70歳ならではの感じ方があると思っっている、その時代時代の感性や感覚を、形に残して行くというのは、ライフワークだと思っっている。シンガーソングライターとしてずっと生きてきたわけですから、それを今後もやり続けようかなと。

その他、オフコース時代の曲をライブ録音している中から2曲ずつ、ボーナストラックとして入れようかなと思っっています。ですから約17曲ずつ、vol.1、vol.2という2枚のリリースです」

数多くの楽曲の中から選曲するのも大変なことでしょうし、それだけの楽曲をつくらうというエネルギーや才能、そのありかというようなものに、東京工業大学という理系の大学での学びが、影響したというようなことはあるのでしょうか。

「どこの世界でも歴然としたセオリーがあるわけですが、それでも創意工夫で、新しい風を入れて行かないとできあがっていかない。昔やっていたことを、伝統的にやり続けていったらいいのかなと思ったら、そうじゃない。常に研究し続けて、いまだにないものを見つけようとする努力が、いつも必要なんだと感じます」

ワインを造る際に、酵母というものが非常に重要になってきます。香りがすごく華



すずきやすひろ

1948年 静岡生まれ、横浜育ち。

中学生の頃、アメリカンポップスに影響されてギターを弾き始める。大学在学中に友人の小田和正とオフコースを結成し、1970年にシングル「群衆の中で」でデビュー。

1982年オフコースを離れ、翌1983年にアルバム「Sincerely」でソロ・デビュー。以降、積極的に作品を制作し、これまで数多くのアルバム、DVD等をリリース。2011年アルバム「一步」を発売し、その後、全国47都道府県縦断ツアー続行中。2013年には、ソロデビュー30周年を記念したCD、LIVEツアー等を企画。

自身の活動だけでなく、プロデュース、楽曲提供、番組DJなど、ますます精力的に魅力的な60代を目指し、日々邁進中!!

www.suzukiyasuhiro.jp



一步

2011.10.19
FORLIFE MUSIC ENTERTAINMENT
FLCF-4403

やかになる酵母、しっかりアルコールが上がる酵母など、目的があって用途に合う酵母を使い、混ぜ合わせて複雑にしていこうという醸造の世界。

うまく表現できませんが、コードとか和音というものの上に成立する曲づくりにも、通じるような気もしました。

「ポップスという音楽の元にあるものはほとんど50年代、60年代のもですね。ポップス自体はそんなに大きく変わってはいないと思っています。でも展開の仕方でも曲が変わる。リズムの変化だったりメロディの変化で、同じようなものが新しく聞こえたり、そういう色付けとか、それが個人個人で何万通りとなるわけです。人の味覚といっしょですね、感覚はひとりひとり違うものですから。だから自分でもいいのができたな、と思っているわりには、あまり好まれないということもあるんですよ。(笑)逆にかんたんにできちゃったというのが、すごく売れてしまうとか。そういう面白さっていうのがあります。」

ほんとうに長くやればやるほど、まるで方程式があるかのごとく、同じコード進行なのに、なんでこんなに違う曲ができるの！という驚きの連続です」

ワインの醸造も、基本的には毎年同じようなことを繰り返しています。ぶどうを育て、収穫し、醸造する。しかし、毎年毎年ぶどうの力もワインの表情も、違うものができるがあります。

さて今年は夏頃に、東北ツアーを実現したいとのこと。ぜひまた、あの優しい高音の歌声を、高畠ワイナリーでお聴かせいただきたいものです。

シンガーソングライター として生きていく

この人にこの一本
2010高畠バリックメルロー樽熟成



TAKAHATA

W I N E R Y

スプリングフェスタ2013

第3回 チャリティーコンサート

MAY 5 | 3 4 5 日 花いっぱいのワイナリーへ

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。



巨大鍋料理 有料



花の寄植えコンテスト



大道芸



ミュージックライブ



似顔絵コーナー 有料



グラスワイン 有料



チャリティーオークション

催し物に変更になる場合がございます。詳細はHPにて随時更新いたします。お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。駐車場300台完備

2013.4.12fri 予定 GRAND OPEN

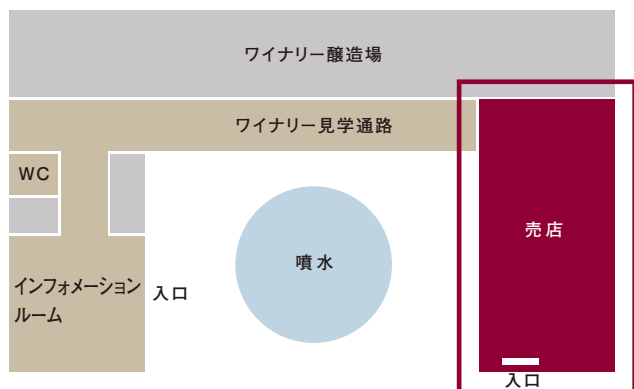
高島ワイナリーでは2月よりワイナリーショップの改修工事を行っております。尚、一部の工期以外は、店舗面積を縮小させて営業いたします。お客様には大変ご不便をおかけしますが、何卒宜しくお願いいたします。

臨時休業日(予定) ※ワイナリーショップ完全休業

2月5日(火)～2月7日(木)の3日間※
3月5日(火)～3月7日(木)の3日間※
4月1日(月)～4月5日(金)の5日間※

※工期のずれ、天候等により予告なしに変更になる場合がございます。ご来場の際はお問い合わせください。

改修工事期間:2013年2月7日(木)～4月5日(金)予定



第15回 まほろば百景絵画展

主催 高島ワイン株式会社
後援 高島町 高島町教育委員会 高島町観光協会 (株)山形新聞社 山形放送(株)

審査員 沖津信也先生/降旗 孝先生

高島ワイナリー賞
川瀬具衣



高島町長賞
安部史紘



高島町教育賞
大越太陽



高島町観光協会賞
佐藤洪人



山形新聞社賞
吉田沙也子



山形放送賞
高橋響矢



審査員特別賞
高橋温太



審査員特別賞
阿部あやの



15

作品は、主催者側でトリミング、色調の微調整をしております。受賞児童生徒名は敬称略とさせていただきます。



ワインをまん中に。

人と人とを結ぶ。おいしいものを結ぶ。

雪のワイナリーは、とても厳かで、冬の山形っていいな、と思う。

東京には一月の半ばに大雪が降り、そりゃあもうタイヘン。山形の人からみると「何を大騒ぎして…」でしょうね。てなことを考えながら、東京駅のホームにしていると「あれ？川邊さん？」らしき人とすれ違った。

今日、取材でお会いする高畠ワイナリーの醸造責任者の川邊久之さん。

米沢で降りてワイナリーへ。そこで川邊さんと合流。やはり同じ新幹線だった。ランチに南陽市のレストラン「西洋葡萄」へ。川邊さんとワインの話で盛り上がり、取材の時間が…。窓の外は、雪が降り始めた。

南陽市宮内の「熊野大社」では、

満月の夜に「月結び」の良縁祈願祭。

一年半前にここに来て、本殿裏側の三羽のうさぎの隠し彫りを探したことを思い出した。雪の坂道を登ると、雪化粧の厳かな本殿へ。そこで、熊野大社の権禰宜・北野淑人さんと北野菜採さんが迎えてくれた。

「月」と「うさぎ」と「縁結び」ということで、十五夜の夜、月に一度だけ執り行われる特別な神事のお話をうかがった。月の光に導かれたご縁、ロマンチックで、いいですね。

満月の夜、ピンク色のロゼワインを飲むと、恋が叶うのです。

熊野大社の「月結び」にあやかり、高畠ワイナリーから「月結びスパークリングロゼ」と「月結びロゼ」が

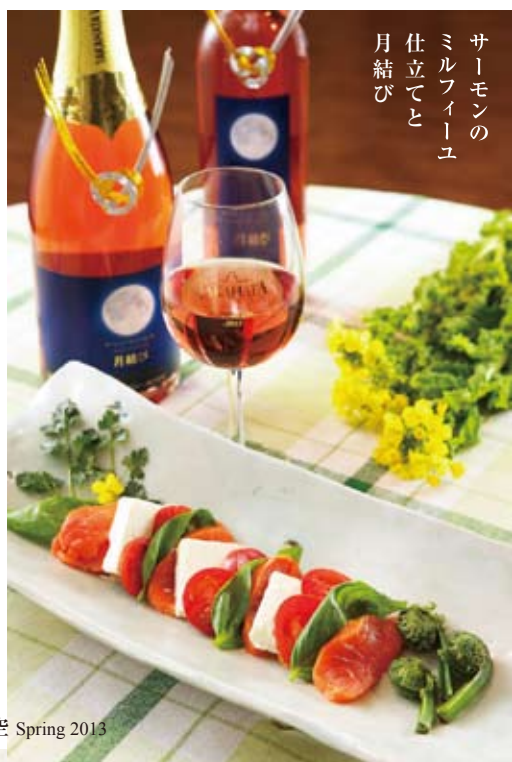
発売された。ピンクのボトルに浮かぶ満月、そして水引が結んである。

ボクたちも、いい縁が結ばれますようにと。本殿の前で「ロゼで乾杯」をしました。雪の白とロゼのピンク。ワインを真ん中に素敵な出会いです。スモークサーモンとチーズとトマト。ロゼワインと、春の結びです。

ミルフィューのように重ねてみました。春が一步步近づきますようにと。緑のバジルを挟んでオリブオイルをさっとかけて、どうぞ。

満月を待つて、春を待つて、ロゼで素敵な「結び」が待ってるはず。ロマンチックになっちゃいます。人と人が出会い、ワインがご縁を結んでくれる。なんだか嬉しい事がたくさんあるような予感。

お土産に買ったうさぎのおみくじと、熊野大社さんと、ロゼワインに、パンパンと拍手を打ちました。



サーモンの
ミルフィュー
仕立てと
月結び



■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>

華やぐ春の
新発売



2010 高畠
バリック メルロー
檜樽熟成

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)



2010 高畠
バリック カベルネ
檜樽熟成

高級赤ワイン用品種カベルネ・ソーヴィニヨ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)



樹氷のしずく
シャルドネ

高級白ワイン用ぶどう品種、シャルドネを使用し、濃厚な果実香、ハチミツを思わせるやさしくしっとりとした口当たりと、豊かな甘味、凝縮感のあるシャルドネならではの華やかな香りがお楽しみ頂けます。

※ワイナリーショップおよび通販限定商品

720ml [白・極甘口] 2,643円(税込)



2012
氷結搾り
デラウェア

高畠町産の有機JAS認定デラウェアを贅沢に使い、エレガントで高級感が漂うデザートワインに仕上げました。

氷結搾りという製法を取り入れることで、有機栽培デラウェアの持つ濃厚な果実香と凝縮感のある風味をお楽しみ頂けます。

720ml [白・極甘口] 2,118円(税込)

sokosoko

たけははじむ 1956年大阪生まれ。6才からピアノを、10才でギターを始める。ベンチャースピリッツの影響を受ける。20才で東京へ出て来、バンドデビュー(エアー)。その後、甲斐バンド、甲斐よしひろ、吉田拓郎などのツアーサポート、レコーディングなどに参加。近年では韓国人アーティストリー・チエとのコラボレーション、南佳孝氏との2人ユニット、バカシヨニスト、ベッカー氏との3人ユニット「AKI田隊」も続いている。09年、松尾・彦氏元オコロンサポート。同年5月、自身としては初のアルバム『One Step More』リー・チエの曲をピアノとヴォーカルでカバーした「MONO」を韓国先行発売。最近では、チンミン・山本マリア・東儀秀樹・山本潤子などのコンサートにも参加。2012年1月20日「CD」おうちごはん(全13曲作曲、丸の内メタ食堂のBGMとして)発売。

ところが数年前、南佳孝さんの伴奏者として高畠ワイナリーの収穫祭に呼んで頂き、国産ワインに対する考えを変えなければいけなくなりました。其処には「そこそこ」の上をゆく赤、白、スパークリングが僕を迎えてくれました。それ以来、東京のワイン会と収穫祭は僕の定例イベントになっています。いつも呼んで頂きありがとうございます。今年もどなたかの後でピアノを弾きに行かせてくださいませー。

お酒は好きですかと訊かれたら、迷わずハイと答えます。ではどんなお酒が好きですかとの問いには、仕事のあとの冷えた生ビール、そこそこの芋焼酎、そこそこの純米酒、たまに飲むそこそこのシングルモルト、そしてそこそこのワインと答えます。

この「そこそこ」ってなかなか気に入ってまして、味は悪くないのにお値段はそんなに気にしなくてよい。上を求めれば美味いに決まってるけど、そうでもない場合もありですが、懐具合が気になって落ち着かない。

じゃあそこそこでもないものはどうかというと、財布は余裕でも歳のせいと身体が持たない。というわけでそこそこなお酒が好きです。で、そこそこのワインという1000~1500円あたりのボルドー、ブルゴーニュ、あとイタリアものが無難かと考えていました。国産ワインでそこそこをイメージしたことなどありませんでした。

たかはた倶楽部



ミュージシャン
竹田元
Takeda Hajimu

ワイナリートピック

2012 年秋の収穫祭 チャリティー収益金のご報告



2012年秋の収穫祭では、スペシャルコンサートにご出演いただいたミュージシャンや、チャリティーオークションで落札頂いた方々を始め、多くのお客様からチャリティーの募金を頂きました。

合計409,500円ものチャリティーをお預かりし、誠にありがとうございました。

| | |
|---------------------|----------|
| ●チャリティーオークション(ワイン樽) | 30,000円 |
| (送料を除いた売上金全額) | |
| ●ミュージシャン御協賛品 | 45,100円 |
| (売上金全額) | |
| ●ワイナリー特製大鍋料理 | 334,400円 |
| (売上金全額) | |
| 合計 | 409,500円 |

尚、お預かりしたチャリティー金は、2013年スプリングフェスタ第3回チャリティーコンサートと合わせて、東日本大震災関連の被災地復興に充てて寄付させていただきます。

ご賛同、ご協力を頂きましたお客様、誠にありがとうございました。

和飲巡りの旅路

東北の伊勢 熊野大社



日本三熊野のひとつ、山形県内最古の茅葺き屋根建築の熊野大社は、大同元年(806年)、平城天皇の勅命により再建されたと伝えられています。その後も時の天皇、法皇の恩恵をうけ、のちに天台宗・真言宗・羽黒修験・神道の四派も加わり、熊野修験の霊場としても栄えました。熊野大社には、本殿、二宮、三宮を含め、願い事を叶える30柱の神様が祀りしてあります。その中の御祭神である熊野大神様と、八咫鳥大神様の御神徳をご紹介します。

熊野大神様(くまのおおかみさま):熊野大社の三柱の大神様(熊野夫須美大神、熊野速玉大神、熊野家津御子大神)は、生命をつかさどり、男女の愛によって新しい生命を生み、そして命を守ってくださいます。

八咫鳥大神様(やたがらすのおかみさま):『古事記』や『日本書紀』によると、神武天皇が紀州の熊野から大和の地に向かわれる時、道中の道案内をしたのが熊野の八咫鳥大神様でした。熊野大社では道案内の神様として、交通安全の神様として祀られています。

山形県南陽市宮内3476-1
TEL 0238-47-7777 FAX 0238-47-3303
kumano-taisha.or.jp/

表紙の小径

色と表情と着想の妙 相良人形



藩主親衛隊三手士 相良清左衛門厚忠(上杉鷹山公時代1761~1822)は藩財政立直しの藩命により陶器製造取得のため、福島県相馬におもむき、米沢市成島に陶窯を築いた。(後に成島焼と呼ばれる)清左衛門は若いときから諸芸に通じ、特に彫刻に長けており、その特技を土人形作りにいかしたという。

土人形というイメージから、素朴なものが中心かとおもいきや、江戸時代の町人、特に女子衆の艶やかさ、童たちのいきいきとした表情、雛人形の鮮やかな色彩に目を奪われる。白、赤、黄緑、黒、青。その色のバランスもまた見事にデザインされている。

一番人気という「猫に蛸」。蛸に首根っこをおさえつけられているようでも、その表情はユーモラスであり、泰然としている。養蚕の縁起物であった猫と「多幸(蛸)であれ」と願う組合せ。この赤は山形の「紅花」による染付けという。その色むらがまた洒落ている。山形県米沢市花沢3-3-64 TEL0238-23-8382

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」
「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。



イベントの情報

| | |
|----------------------|---|
| 3月6日(水)~11日(月)6日間 | 新宿 伊勢丹本店 「旅するワイン」試飲即売会 |
| 3月6日(水)~12日(火)7日間 | 大阪 うめだ阪急 地下2階和洋酒売場 「ホワイトデーおすすめ」 |
| 3月6日(水)~12日(火)7日間 | 神戸 そごう神戸店 本館9階催事場 「東北六県物産展」 |
| 3月27日(水)~4月8日(月)13日間 | 北九州市 井筒屋小倉本店 本館8階催事場 「全国うまいもの大会」 |
| 4月4日(木)~10日(水)7日間 | 大阪 近鉄百貨店阿倍野店 新館9階催事場 「東北6県味と技紀行展」 |
| 4月11日(木)~17日(水)7日間 | 大丸東京店 「世界の酒とチーズ」 |
| 4月25日(木)~5月6日(月)12日間 | 福山 天満屋福山店 7階大催事場 「東北の物産展」 |

※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。



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。



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。



ワインって、「よくわからない」お酒というイメージでしたが、手頃なものから飲み始め、いろいろとその時の気分で飲んでいくうちに、自分の好みの味や雰囲気、産地等が少しずつ分かってきて楽しんでいるところです。あまり高価なワインばかりは飲めませんが、価格と好みの味が一致しないことも分かってきたし、「偶然の出会い」を大切に楽しく、美味しくいただけます。

広島市・Yantoさま(40代女性)



おっしゃる通り、ワインは嗜好性が高いだけに「むずかしい」、「敷居が高い」お酒という印象は今でも残っているかもしれませんね。好きな方ほどお酒を「語りたがる」傾向もあるような…。でも、意外にワインってもっとカジュアルに楽しめるお酒かと思います。あと、世の中に流通している無数のワインの中から「偶然の出会い」があるって素敵です。



冷え性改善のため、お風呂用テレビを購入。半身浴をしながらくつろいでいます。たまに、冷たいワインを飲んで半身浴するのが、とても楽しみです。東北物産展でいろんなワインを試飲させて頂き、どれもすごく飲みやすく、美味しかったです。すもものスパークリングワインの試飲ができなかったのが残念でした(´_´) 愛知県・じゅんさま(40代女性)



まるで露天風呂のようですね。お風呂でテレビなんか見たら1時間くらいすぐに寝ちそうですね。確かに半身浴は体中の血液が循環してポカポカになりますよね。代謝が良くなり、たくさん汗もかくと思うので、十分に水分補給してくださいね。(もちろん、ワイン以外です)すもものスパークリングワインは、すももならではの独特の甘酸っぱさが特徴的です。



岡山の「東北展」での高島ワイン試飲会、全種類試飲してきました!私は岡山でぶどうを栽培しています。たまにジュースにする事がありますが、やっぱりワインの方が好きです。ぶどう栽培の大変さは知っています。そこからワインを造るとなると、更に大変かと思いますが、これからも美味しいワインを造り続けて下さい。 岡山県・日吉さま(30代女性)



岡山県も全国でも有数のフルーツ王国、ぶどうの生産量も多いんですよ。岡山でのぶどう栽培と、山形・高島でのぶどう栽培って、どう違うのでしょうか。ちょっと気になりました。きっと、収穫されるぶどうも違うはずだし、その果汁からできるワインも…。これからも美味しいワイン造り、頑張ってください!



ワインは奥が深いですね。しかし、今日のセミナーは勉強になりました。(編集:何のセミナーだろ…)田崎ソムリエがおっしゃっているように「楽しい仲間と、美味な料理で飲めるワインが最高!!」に尽きるのでは。この度、空Quを初めて手にしました。仙台からのツアーに参加し、知りました。ぜひ、仙台にも高島ワインのPRに来て下さい。

仙台市・千葉さま(70代女性)



おっしゃる通り、ワインに限らず、お酒って意外と奥が深いと思いますね。「とにかく酔えれば良い」ってそれだけじゃ満足できないから、どんどんハマっていく。奥が深いというイメージが、ワインを難しいお酒って思わせてしまうのかもしれませんが。奥は深いけど、実は間口も広い。ワインって、そんなお酒だと思います。



今回、デパ地下で高島ワインの試飲会をやっていて初めて御社のワインを飲みました。山形=ワインというイメージは全くなかったのですが、とても美味しく、意外な発見でした。特にさくらんぼワインが気に入りました。空Qu誌は、洒落てて読みやすかったですが、もう少しワインの紹介があると良いと思います。 広島県・もみじさま(40代女性)



山形県は、全国でも3番目のワインの名産地なんですよ。ただ…奥ゆかしい県民性ゆえにPRがまだ全国的には不足してて…。これからは、もみじ様も広島でPRしてください(笑)。空Qu誌は広報媒体なので、ワイン等の紹介は最小限にしています。別途、通信販売等のパンフレットがあり、そこには高島ワインの製品情報が詳しく載っています。郵送御希望の方は、ぜひご連絡ください。

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

ワイナリー売店、通信販売限定の 樹氷のしずくを 5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5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

表紙の撮影でお世話になった米沢市の相良人形。ひとつの抜き型を、長いものでは百年以上も使うという。温故知新とは言ったもので、色とりどりの相良人形を目の当たりにすると、その長い歴史を感じつつも、新しさを感じるのであった。ひとつひとつにいろんなメッ

セージやストーリーが込めてあり、とても興味深い。東北の伊勢と言われる熊野大社。雪が降り頻る中で大の大人、総勢7人で三羽のウサギ探し。結局、二羽までは見つけられたものの、三羽目は皆目見当がつかず。そう簡単に見つからないもんですね。(編集部・今野)

お問い合わせは

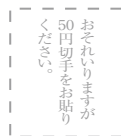
高島ワイン株式会社 空・Qu編集部
tel 0238-57-4800 fax 0238-57-3888
E-mail rsc@takahata-wine.co.jp
URL http://www.takahata-wine.co.jp/



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(FL0T) © 高島ワイン株式会社 2013 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

2013 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?