



空

Qu

ワインのある暮らし。



Qu インタビュー

下地正晃

国産ワインコンクール

金賞W受賞



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

今年は、高島町だけではなく、全国的に記録的な酷暑の夏になりました。また、7月の集中的な豪雨ではワイナリー周辺も河川の洪水など、人智の遠く及ばない大自然の恐ろしさを身をもって経験しました。

そんな中、8月上旬、これまで長年「世界基準」を標榜し、ワインの高品質化に取り組んで参りました当ワイナリーにとって、嬉しいニュースが飛び込んで来ました。国産ぶどう100%から造るワインだけを対象とした「国産ワインコンクール」で「嘉-yoshi-スパークリングシャルドネ」と、「2012高島クラシックマスカット・ベリーAブラッシュ」が、それぞれ金賞を受賞することが出来ました。「2012高島クラシックマスカット・ベリーAブラッシュ」については、高品質、低価格を認められ、金賞とコストパフォーマンス賞も併せて受賞しました。2009年以降、取締役製造部長川邊久之の統括の下、製造部スタッフが一生懸命造ったワインが、国内最大のワインコンクールでこのような栄えある賞を頂いた事は、今後のワイン造りの励みとなり、今後さらに安心してお選び頂ける高品質なワイン造りに取り組んで参ります。

今回、授賞式の席上で多くのワイナリーの方々とお話しする機会があり、それぞれのワイナリーが私共の様な、またそれ以上の努力をされ高品質なワインを生産しており、まだまだ道半ばであり、今後も尚一層の努力と高島の気候風土に根づいたぶどう栽培に励んで参りたいと思います。

さて、10月には当ワイナリー最大のイベント「秋の収穫祭」が迫って参りました。今年は10月11日(金)～14日(月・祝)の4日間を予定しております。5月のスプリングフェスタより、フードコートの面積を約2倍に増やし、多くのお客様に楽しんで頂けるよう会場内のレイアウトの見直しを進めております。多彩な出演ゲストとステージ、美味しいワインやフードメニューを準備して、例年以上の内容で皆様をお待ちしておりますので、是非お誘い合わせのうえ、高島ワイナリーにお越し頂きますようお願いいたします。



記録的な大雨に、連日の猛暑 2013年の厳しい夏を乗り越えたピノ・ノワール。



6月下旬

6月上旬からほんの数週間で、ここまで房も粒も大きくなりました。着色はいよいよこれからです。こう見えても、黒ぶどう。赤ワインの女王、魅惑の「ピノ・ノワール」ですよ。



8月

8月になるとぶどうが色付き始めました。ほんのりと薄紫に染まっています。これから9月中旬頃までぶどうはじっくりと熟し、着色を深めていきます。



7月中旬

ひとつひとつの粒が大きくなってきました。まだ固くて、食べられる状態ではありません。ぶどうとしての大きさ、形には生長してきたので、そろそろ着色期(ベレーゾン)に移る過渡期です。



8月下旬

お盆を過ぎると、高島は夏の暑さを忘れ朝晩がめっきりと涼しくなってきます。山形・高島の産地特性でもある「昼夜の気温差」が出てくると、ぶどうはゆっくりと成熟していきます。

高畠 ワイナリー 便り



ワイナリーで 小鳥が生まれました

7月上旬、ワイナリー敷地内に鳥の巣を発見。やがて孵化しました。あらためて、生命は神秘的だし、奇跡なんだなあと実感。



梅雨は梅雨として

記録的な豪雨、猛暑でしたがぶどう畑には大きな被害はなく今も順調にぶどうは育っています。葉に滴る雫がきれいです。

新酒用デラウェア 仕込みが始まりました

仕込みの時に何粒か試食。ぶどう品質の確認ですよ。今年も「食べても美味しいデラウェア」でした。



2013高畠新酒については9Pをご覧ください。

国産ワインコンクール 悲願の金賞をW受賞



760点におよぶエントリーより、31銘柄の金賞ワインが誕生。嘉-yoshi-スパークリングシャルドネが金賞、2012高畠クラシックマスカット・ベリーAブラッシュが金賞とコストパフォーマンス賞を併せて受賞しました。



高畠ワイナリー 2013デザイン コンペ

スプリングフェスタで一般投票を行った結果、デザインコンペでは東北芸術工科大学生の作品が選ばれました。



金賞の三浦保奈美さん(左)と、銀賞銅賞の勝見恵理花さん(右)。



「防鳥ネット」と「除葉」
今年7月の降雨量がとても多く、畑が冠水するような所もあり心配していました。
8月に入ると、ほとんどのワイン専用品種がベレーゾン期(着色期)に入っている状態です。8月後半には気温も平年並みの日が多く、寒暖の差も充分あり、ぶどうにはとても良い状態が続いています。
自社農園ではこの時期になると、熟したぶどうから鳥に食べられてしまう為、防鳥ネットを掛けます。この時期を逃してしまつと、朝に鳥が来て一斉にぶどうを食べてしまい収穫出来なくなります。シンプルかつ面倒な方法ですが、防鳥ネット掛けは最も確実な方法です。
その他にはぶどうによく日が当たるように、隠れているぶどうの周囲の葉を取り除く「除葉」という作業をおこないます。これはぶどうだけではなく、さくらんぼやりんごでも行われる作業です。ちゃんと除葉をする事により、均一に熟した甘くて良質のぶどうが収穫出来るようになります。



世界基準のワイン造り、
さらなるノーリミットゴールへ向かって

AWARD

2013年8月に発表された国産ワインコンクールの結果、当ワイナリーから2アイテムのワインが金賞に輝きました。

国産ワインコンクールとは「国産のぶどうを100%使用して造られたワイン」だけを対象とした日本で唯一のワインコンクールで、今年で11回目の開催となります。

当ワイナリーでは、長年「ワインは造り手ではなく、第三者に評価、判断してもらおうもの」というスタンスの下、海外からの輸入ワインにも引けを取らない「世界基準」のワイン造りを標榜してきました。

2009年からエノログ（ワイン醸造技術管理士）である川邊久之による新体制を敷き、栽培、醸造部門を中心に強化を図りました。栽培から醸造の面でも世界基準である欧米スタイルのワイン醸造をベースに、醸造技術革新に努めてきました。また、ぶどう栽培コンサルタントを招聘し、契約農園の巡回、自社農園管理の徹底に努めました。

これまでの念願であった金賞の受賞は、一連の取り組みがようやく実り始めたものと感じ、この成果をゴールとするのではなく、あくまで通過点として捉え、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えます。

Japan Wine Competition 2013



国産ワインコンクール2013 山形県内初 **W** 受賞

GOLD

国産ワインコンクール2013 金賞・コストパフォーマンス賞 2

2012高島クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ

720ml/1,300円(税込) 完売致しました

良質なマスカット・ベリーAならではの蜜のような甘い香りとフルーティな味わいに仕上げました。国産ワインでは珍しいドライタイプのロゼワインです。ボディ感をあわせ持つ爽快感のある豊かな香りと優しい酸味で、幅広い料理との組み合わせをお楽しみいただけます。

国産ワインコンクール2013 金賞 1

嘉-yoshi-スパークリングシャルドネ

750ml/1,793円(税込) 好評発売中!

高島町産のシャルドネを厳選して使用。淡いレモンイエローの中に、繊細な気泡が持続的に立ち上がります。柑橘系や白い花のような華やかな香り、旨味を伴う豊かな酸を感じられる爽やかな味わいは、和洋中間わずさまざまなお食事を引き立てるスパークリングワインです。

国産ワインコンクール2013 銀賞 5

2011高島クラシック 上和田ピノ・ブラン

720ml/1,500円(税込) 完売致しました

国産ワインコンクール2013 銀賞 4

2011榎-minori-スパークリングシャルドネ

750ml/予定価格2,300円(税込) 好評発売中!

国産ワインコンクール2013 銀賞 3

2012嘉-yoshi-スパークリングピノ・シャルドネ

750ml/1,793円(税込) 好評発売中!

国産ワインコンクール2013 銀賞

2012高島バリック プレミアムロゼ極樽熟成

750ml/予定価格 2,100円(税込) 年内発売予定

国産ワインコンクール2013 銀賞 7

2012 高島ジャパネスク ベリーズブレンド

720ml/1,700円(税込) 好評発売中!

国産ワインコンクール2013 銀賞 6

2011高島ラステック マスカット・ベリーA

720ml/1,700円(税込) 好評発売中!

国産ワインコンクール2013銅賞

2010 高島アルケイディア セレクトハーベスト

2011 高島バリック シャルドネ極樽熟成

2011 高島 バリック メルロー極樽熟成

2011 高島 シャルドネ 樽醗酵ナイトハーベスト

2011高島バリック カベルネ・ソーヴィニオン極樽熟成

2011高島バリック上和田ピノ・ブラン極樽熟成

樹木のしづくシャルドネ

国産ワインコンクール2013奨励賞

2010 高島クラシック メルロー&カベルネ

やまがたで、
ありがとうの輪が
また広がっていく。



下地正晃

しもじまさあき

1975年9月16日生 A型

沖縄県宮古島出身

好きな食べ物はカレー、唐揚げ、

カプリコいちご味、ピーマン

嫌いな食べ物は生魚、生肉、生卵

好きなスポーツ、バスケットボール

好きなことば

「人に優しく、自分に厳しく

(時には甘く・笑)」



「Reborn ～幸せは最初、不幸せな形でやってくるもの～」1,000円
売り上げは全額、動物保護ボランティア団体ちばわんへ寄付されます



この人に
2011高嶺ブリティッシュ
マスカット・ペリニャ

今年からソロでご活躍ですね。

『ネイビー&アイボリー』は僕と吾郷水木生との2人組のユニットでした。基本的に相手の吾郷が作詞作曲し、僕がそれを伝える役目という感じで分担していたんですが、ソロになって自分で曲を創るようになってからは、普段の生活の中にヒントがないか常に何かを探している。そうすると今まで気づかなかったものが日々の生活の中に隠れているんだなということを見出す。それがソロになってからの一番の収穫です。新人になつたような気分で一からのスタートです。

歌手になるきっかけはどのようなことだったんでしょうか。

山形の人達との出会いです！

19歳の時にやはり一度は東京に出てみたいと思い、現金3万円とカバンひとつを持って宮古島から飛び出しました。行く当てもなく電車にも乗った事がない。



上京して最初の2週間ぐらいは野宿生活をして、それから住み込みアルバイトを始めました。

そのバイト先の店で、後に僕の師匠となる山形県尾花沢市出身の大場公之さんと出会いました。ちょうど演出家の宮本亜門さんが沖繩に家を建てていた頃だったからか、僕を見るなり「沖繩の出身でしょ、何か歌ってくれ」と言うんです。ぼくはその頃まったく歌に興味がなかったんですが、お客様のリクエストなので1曲沖繩の歌を歌ったんです。そしたら大場さんが「おまえは歌手になったほうがいい、おれが面倒見るから」とおっしゃってくれた。そこから僕の音楽人生が始まりました。

歌手を目指していた訳ではなかった!?

小中とバスケットボールをやっていた音楽とは本当に無縁な少年でした。今も楽器は何一つできないですし、譜面も読めない。「歌手になる」と宮古島にいる親父に連絡したら「おまえ東京でだまされてるんじゃないのか。すぐ帰って来い」と言われたくらいです。(大笑)

沖繩は音楽が盛んな島が多いというイメージがあるようですが、宮古島は芸能文化があまり発達していない。島を出る頃までテレビはNHKしか映らなかつたんです。民放のドラマとか音楽番組などにまったく触れずに育った。ラジオさえうちの村には入らない。だから音楽を聴く環境がなかったし、世の中のはやりのものを全く知らなかつた(笑)。宮古島出身で芸能の世界にデビューしたのは僕が初めてだと思います。

大場公之さんとの出会いが、山形とのご縁になっていくんですか？

大場さんには一般の人達にミュージカルをもっと気軽に見てほしい、体験してほしいという思いがあり、結婚式をテーマにしたミュージカルを地元山形で発表することが決まっていました。

その劇中歌として、大場さんからまだデビューもしていないアマチュアの僕らの『指輪』という曲をぜひ使わせてほしいという申し出があったんです。僕たちにとっては願ってもない事でした。

ミュージカルは大成し『指輪』にも大きな反響がありました。

そのミュージカルの観客の中に山形放送の当時の人気アナウンサーだった江橋摩美さんという方がおられて、ご自分の番組でその曲をぜひかけたいということになったんです。しかし何という曲、誰の作品なのかということになり、あわてて自宅で一発取りで録音して山形放送さんに送ったんです(笑)。

江橋さんは番組の中で定期的に『指輪』をかけてくださり、局には問い合わせが殺到したそうです。そしてそれがきっかけで初めてのコンサートを山形でやることになったんです。2001年のことでした。だから山形は僕達にとって第二のふるさとと言える場所なんです。

今年出演させて頂いたスプリングフェスタでも感動した事がありました。何となく『ネイビー&アイボリー』っていうグループがいるのは知っていたけど、という50代ぐらいのご夫婦の方が声をかけてくれました。高島ワインで初めて僕の

生の歌声を聴いてとてもよかった。その後日、また山形でライブをやる機会があったんですが、そこにそのご夫婦や、高島ワイナリーで初めて聴きました、という方が何人もいらっしやっていたんです！あのワイナリーでのステージがきっかけでこんな輪ができていくなんて！ソロになったばかりでしたので、特にうれしい瞬間でした。ワインが繋がってくれたご縁に本当に感謝しております。そうおっしゃって頂けると、私共もうれしいです。

またスプリングフェスタに出演してからのうれしい副産物として(笑)、ライブの打ち上げなどはいつもなら「まずビール」だったのが、自分でも不思議なんですけれど「ワイン！」というようになりました。あのおいしい高島ワインを頂いたおかげで、ワインと接する機会がすごく増えた気がします。

今後の活動の予定をお聞かせ下さい。

10月に初のソロCDミニアルバムを発表します。それと平行してささやかなボランティア活動をやっています。数年前最愛の犬を亡くしましたが、以前から保護犬に関心があり、飼い主が見つからず処分されてしまう犬を1匹でも救いたいと活動を続けています。昨年保健所から2匹引き取り、今うちには3匹の家族が同居しています。この活動が音楽をやっている僕が歌う事で少しでも動物の命を救う力になれたらうれしい。

最後になりますが誌面をお借りして山形の皆さん、本当にありがとうございます！

*大場公之氏/山形県立北高等学校音楽科、国立音楽大学声楽科卒業。ミュージカル『ピーターパン』(神原郁恵主演)にて初舞台を踏む。ロンドン留学後、日本で『レ・ミゼラブル』のオリジナル・キャストに選ばれ、司教役を務める。訳詞、作詞、歌唱指導としても好評を博し、数多くの作品に携わっている。

第18回 秋の収穫祭

2013

10月 11金 12土 13日 14月

9:00

17:00

入場無料
雨天決行

気になるワインを特別価格で…**グラスワインコーナー**

収穫祭オリジナルグラスで、高島ワイナリーのワインがお手頃価格でお楽しみいただけます！

スペシャルミュージックライブ

連日
開催

ジャグリング
パフォーマー

ミス サリバン

矢部亮

11日/ミスサリバン 矢部亮
12日/ミスサリバン
13日/ミスサリバン KERA
14日/ミスサリバン KERA

KERA

12
sat



小室等

13
sun



小林明子



遊佐未森



鈴木重子



山下久美子 & 大澤誉志幸

14
mon



ウルフル
ケイスケ
& リクオ
with
小宮山純平
per.

花の
寄せ植え
コンテスト

テイクアウト
コーナー

特製
大なべ
料理

足踏み!
おんなでメルロー
ワイン
仕込み
体験

似顔絵
コーナー

WINERY MAP

会場レイアウトが変りました。

会場内の混雑などで、お客様には大変ご迷惑をおかけして参りましたが、今年のスプリングフェスタより、より広く、よりゆったりとお過ごし頂けるように会場レイアウトを変え、皆様のお越しをお待ちしております。



注意

- 飲酒運転、未成年の飲酒は法律で固く禁止されております。絶対にお止め下さい
- アルコール類の会場内へのお持ち込みは酒税法上禁止されております
- ノンアルコール飲料、ビール飲料等のお持ち込みはお断りさせていただきます
- 食品衛生上の観点から、会場への食料品等の持ち込みはお断りさせていただきます
- カメラ、デジカメ、携帯電話等でのライブ、コンサート撮影は固くお断り致します
- 期間中は会場周辺が大変混雑する事が予想されます。公共の交通機関のご利用をお勧め致します
- 野外イベントの特性上、ミュージシャンの出演時間帯、演奏楽曲のお問い合わせにはお答えできない場合があります。

2013 高畠新酒

Takahata
Nouveau
2013

高畠町と デラウェア

高畠町で大正時代にはじまったデラウェア栽培。
今では栽培面積、出荷量日本一(市町村単位)に。

農業の町、高畠では古くから稲作と平行してぶどうの栽培が行われてきました。なかでもデラウェアは栽培家たちのたゆまぬ努力と研鑽により、近年日本一の出荷量を誇っています。



夏の疲れ を癒す ミネラルが たっぷり

ミネラルが豊富なデラウェア。
カルシウム・カリウム・銅・亜鉛・ペクチンなどがたっぷり!
また、果皮にはポリフェノールが多く含まれています。



高畠新酒の New Face



酷暑に疲れたからだをいたわるように、夏の後半から秋にかけて実る果実がぶどうです。その中でも、一番早いのがデラウェア種です。果皮は赤紫系ですが、果肉は美しい薄緑色。新酒のやわらかい色合いは、この果肉を見ればなっとくです!

東北芸術工科大学の学生によるラベルコンペの入賞作品をデザインしました。



ヌーボーってワクワク
しますね。
ラベルも楽しみに
されているお客様に
一足早くご紹介!



9月26日～
店頭発売予定



2013高畠新酒
白甘口/720ml
やさしい味わいの甘口
1,080円(税込)



2013高畠新酒
白辛口/720ml
爽やかな中口タイプの辛口
1,080円(税込)



2013高畠新酒
スパークデラウェア
白やや辛口/750ml
1,300円(税込)

辛口はさわやかな酸味のなかに、ほんのりとデラウェアの甘みを感じられます。甘口はデラウェアの生き生きとした香りと、豊かな甘みのフレッシュなワインです。スパークリングはデラウェア特有の甘酸っぱさと果実の風味が弾けるワインです。

みずみずしいぶどうをフレッシュなまま仕込みます。破砕機にかけると甘酸っぱい香りがあたりに漂います。

2013 高畠新酒 シャルドネ

11月上旬
発売予定

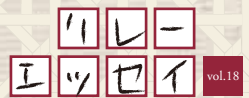
2013年収穫の高畠町産シャルドネを使用した、特別な新酒です。高畠町は夏から秋にかけて昼夜の温度差が大きく、熟度の高い葡萄に恵まれます。白ワイン用高級品種シャルドネのフレッシュな味わいをお楽しみ頂けるワインです。
白やや甘口 720ml/1,380円(税込)



秋の新発売

すいーっちょん、りーんりーん、ぎーす・ちよん
 ころころ・りー♪ 秋の夜長にワインはいかが？

たかはた倶楽部



石井聖子



Japan Wine Competition 2013 Silver

2013 Japan Wine Challenge Seal of Approval

2011高島ラスティック マスカット・ベリーA

ラスティックとは、「素朴な」「飾りっ気のない」という意味。原料は近年OIV(国際ブドウ・ワイン機構)で品種登録された日本固有のマスカット・ベリーA種。山形県が育んだ地域特性豊かなこのぶどうを、世界基準の醸造方法でバランス良く仕上げました。丁子や白壇を思わせるエスニックなスパイスの香りと、赤い果実のジャムを思わせる香りが特徴。またオーク由来のタンニンに支えられくっきりとした輪郭を持ち、心地良い余韻を残します。720ml/赤ミディアム 高島町産マスカット・ベリーA 1,700円(税込)



2012高島クラシック シャルドネ

高島町4地区(亀岡地区・高島地区・屋代地区・和田地区)のシャルドネ種をそれぞれ仕込み、比率を何度も変え最良のブレンド比率を決定することで全く新しい「高島クラシック」が誕生しました。複数の酵母と醸造法が織りなす、柑橘系の華やかでフルーティな果実のフレーバーと、躍動感ある豊かな味わいに仕上がっています。豊穡の地「たかはた」のシャルドネ品種をふんだんに使用し、複数のロットを重ねてこそ生み出すことができる「贅沢仕立て」なワインをお楽しみください。720ml/白辛口/1,600円(税込)



2013高島新酒 シャルドネ

高島町亀岡地区産のシャルドネを使用した、2012年収穫の特別な新酒です。昨年の高島の夏は昼夜の温度差が大きく、熟度の高いぶどうに恵まれました。みずみずしいシャルドネをゆっくりと低温で醸造し、もぎたて新鮮な果実感を詰め込んだワインです。アロマティックな香りの酵母を使用し、ろ過による酸化を最小限に抑えることで、自然な甘さとシャルドネ特有の酸が絶妙な味わいを生み、溢れんばかりの躍動感とフレッシュ感が爽快に広がります。720ml/白やや甘口 1,380円(税込)

11月上旬 発売予定

ワインは人類より古い歴史を持つと言われているとか……人為的に作られたものではなく、神様からの贈り物として誕生してから、実に長い長い歴史を辿っているのです。そんな地球の宝物をさらに磨き、美しく美味しくしていくことへのロマンと情熱こそ、ワイン造りの醍醐味なんだろうなあ〜と想像しながら、今夜もワインの栓を開ける。ワインほど人を幸福にする飲み物はないと、常々思う。高価なワインでなくても、抜栓する時の「ポンッ」という軽やかな産声を聞くと、なぜかワクワクしてしまう。高島ワイナリーの秋の収穫祭に参加させて頂いた時、来場者の方達は勿論、スタッフの方々と私たち出演者も美味しいワインと食べ物と空気に陽気になって、たくさん笑って、たくさん話して、たくさん呼吸した気がする。「あ〜高島のワインは、こんなにたくさん笑いの声や音楽を聴きながら育つのか……幸せだな〜」と思ったことを記憶している。

どうしてワインがこの地球に誕生したのか、少し分かった。「幸せの循環。美味しいワインが笑顔を生んで、その笑顔が美味しいワインを生む……。やっぱりワインは最高に幸福な飲み物だ！」

1973年9月20日生まれ
 歌手。母はソプラノ歌手であり女優の坂本スズ子。
 1999年「Anniversary」デビュー。
 今年8月にニューアルバム「When a woman loves a man」
 女が男を愛する時」(日本コロムビア)をリリース。
www.seikoishii.com

ワイナリートピック
2013 ジャパンワインチャレンジ
受賞ワイン

アジア最大規模のワイン審査会の1つである、第16回ジャパン・ワイン・チャレンジが2013年7月23日(火)から25日(木)までコンラッド東京ホテルで開催されました。本年は世界23カ国から約1,370点に及ぶ出品がありました。同審査会は、日本国内に流通、または流通予定の世界中のワインが対象となるワインコンクールです。

今回は、Silverが2アイテム、Bronze 6アイテム、Approval 5アイテムが入賞しました。「世界基準」のワイン造りを通して、今後より一層のワインの高品質化に努めてまいります。

Silver Medal (銀賞)

樹氷のしずくシャルドネ
2011 穰 -minori- スパークリングシャルドネ

Bronze Medal (銅賞)

2012 高島シャルドネ樽醗酵 ナイトハーベスト
2011 高島バリック シャルドネ樽熟成
2011 高島クラシック シャルドネ
2012 氷結搾りデラウェア
2012 ジャパネスク ベリーズブレンド
嘉 -yoshi- スパークリングシャルドネ

Seal of Approval (入賞)

2010 高島アルケイディア セレクトハーベスト
2011 高島バリック カベルネ・ソーヴィニオン樽熟成
2011 高島ラスティック マスカット・ベリーA
2012 高島バリック プレミアム ロゼ樽熟成
嘉 -yoshi- スパークリング ロゼ

「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さらぬ方は、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。



表紙の小径
お鷹ぼっぼ
笹野一刀彫

アイヌ文化を受け継ぐ
凛とした鷹の佇まい。
上杉鷹山の奨励により
千数百年の技が
笹野に息づく。

お鷹ぼっぼに代表される笹野一刀彫は、千数百年前から山形県米沢市笹野地区の農民の手によって受け継がれて来た信仰玩具である。技法はアイヌの祭具イナウ(木幣)といわれており、「ぼっぼ」はアイヌ語で玩具の意味という。

材質は里人がアブラコと呼ぶウコギ科のコシアブラ。木肌が白く弾力性があり折れにくいのが特徴だ。この木を十分乾燥させ、サルキリ、チヂレという独特な刃物で削り出すと、幾重にも重なる優雅な羽根が現れてくる。名君上杉鷹山公の時代に豪雪にとどされる農家の冬の副業として指導、奨励されて以来今日まで工人達の手によって伝えられてきた。凛とした気品、眼光、大小様々な鷹は圧巻!
笹野一刀彫実演販売 鷹山 / 六代目戸田寒風
山形県米沢市笹野本町 6798 電話 0238-38-3200

■ イベントの情報

- 9月25日(水)~10月1日(火)7日間 大阪 うめだ阪急 9階催事場 「世界のワイン祭り」
- 9月26日(木)~10月2日(水)7日間 大阪 京阪京橋店 本館B1階イベントS 「高島新酒&受賞ワインの紹介」
- 9月26日(木)~10月2日(水)7日間 大阪 京阪枚方店 B1階売場 「高島新酒&受賞ワインの紹介」
- 10月2日(水)~8日(火)7日間 福岡 井筒屋小倉本店 本館B1階売場 「高島新酒&受賞ワインの紹介」
- 10月9日(水)~15日(火)7日間 大阪 なんば高島屋 本館B1階売場 「国産ワイン特集」
- 10月17日(木)~23日(水)7日間 大阪 あべの近鉄 9階大ホール 「ワインカーニバル」
- 10月17日(木)~23日(水)7日間 大阪 京阪守口本店 本館B1F売場 「高島新酒&受賞ワインの紹介」
- 10月24日(木)~29日(火)6日間 広島 広島福屋駅前店 8階催事場 「第15回東西味くらべ大会」
- 10月30日(水)~11月5日(火)7日間 大阪 阪神梅田本店 本館8階催事場 「大ワインフェスタ」
- 10月30日(水)~11月5日(火)7日間 大阪 うめだ阪急 地下1.2階催事場 「東北六県物産展」
- 11月6日(水)~19日(火)14日間 大阪 阪神梅田本店 B1階売場 「高島ワイン特集」
- 11月6日(水)~11日(月)6日間 愛知 松坂屋名古屋店 7階催事場 「東北六県物産展」
- 11月13日(水)~19日(火)7日間 大阪 堺北花田阪急 1階売場 「高島新酒&受賞ワインの紹介」
- 12月11日(水)~16日(月)6日間 山口 下関大丸 6階催事場 「東北六県物産展」
- 12月17日(火)~25日(水)9日間 広島 そごう広島 本館B1階売場 「クリスマスイベント」
- 12月18日(水)~24日(火)7日間 福岡 博多阪急 9階催事場 「ニッポン市全国うまいもの歳末祭」
- 12月19日(木)~25日(水)7日間 大阪 京阪京橋店 本館B1階イベントS 「クリスマスイベント」

※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。

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

高島ワインとの出会いは3年前の山形物産展でした。今では名古屋でイベントがある時には必ず行っています。母の実家に行くときは、高島ワイナリーにお邪魔しています。ワインティーもとっても美味しかったですよ。高島がワインの里になれる様、応援しています。

名古屋市・河原さま(30代女性)

ありがとうございます。ぶどうの里からワインの里へ。ワイン造りは、農業でもあります。これまで以上に地域密着、お客様の声を傾聴させて頂きながら高島=ワインの里になるべく、精進して参ります。

毎年10月にヌーボーを買いに高島ワイナリーに伺います。その時期にしか味わえないワインを楽しんでいます。息子が米沢の大学に通っており、様子見に来るたびにワイナリーにも立ち寄ります。空Quは写真がきれいで、読みやすく、読むたびに高島に行きたくなります。

宮城県・ポッコリンコさま(50代女性)

その時期にしか味わえないもの、旬なもの。旬の食材が一番美味しいのには言うまでもなく、旬の食材が一番自然なんですよ。今年も、実りの秋にワイナリーへお越しください。

ワイナリーで試飲をしてワインを選ぶという体験をしてから好きなワインを買えるのが嬉しくて、山形旅行の際に高島ワイナリーを知りました。美味しいワインを惜しみなく沢山試飲できて大満足です。他のお土産を諦めて、大奮発してまほろばの貴婦人を買いました。もったいなくて飲めなくて…。

埼玉県・ちくわさま(40代女性)

遠くからお越し頂き、ありがとうございます。ワインだけでなく、出来れば試飲・試食して安心して選びたい、そういう気持ちになりますよね。また、試飲・試食して美味しかったりするとちょっと高くても、妙に納得して買っちゃいますしね。(笑) 美食の宝庫、山形・高島へ是非、またお越しください。

ワインとチーズ、オリーブ、パン、生ハムがあるだけで幸福な気持ちになります。高島ワインはデパートの山形展で初めて試飲して以来、お気に入りのワイナリーの一つになりました。今年、念願の高島ワイナリー訪問が叶い、感激してきました。これからも美味しいワインを造ってください。

埼玉県・チューリップさま(50代女性)

高島ワイナリーにお越し頂き、ありがとうございます。とってもイタリアンな組合せですね。とても美味しそうです。これからも愛されるワイナリーになれるように、社員一同精一杯頑張ります。

Quインタビューの白井貴子さんのコーナーを特にじっくり読みました。森の生活、祖国を知ること、そして縄文の暮らし…と、今、忘れがちだったことを改めて思い出させてもらったような気持ちになりました。日本の風土をもっと大切にしていきたいと思いました。

福島県・宍戸さま(40代女性)

白井さんのインタビューは感慨深いものがありました。primitive(原始的な、素朴な、他多数意味あり)という言葉が好きだとおっしゃる白井さん。物に溢れ、自然や緑が少なくなっている今だからこそ、胸に響きます。高島町は有機農業の里。有機農法で農作物を育てるのは並大抵の苦労ではありません。人間の都合だけを優先しては、地球、自然に対する負担が増すばかりです。当ワイナリーでも環境負荷の少ないぶどう作り、ワイン造りを心がけています。

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

2013高島新酒 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2013年11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

土地柄か、幼い頃から「お鷹ぼつ」と慣れ親しんできた笹野一刀彫だけどもあらためてその由来等をお聞きすると、これまで知らなかった事ばかり。しかし、なぜ鷹なんだろう…。「鷹は見た(狙った)ものを必ず掴むから」と言う。なるほど、鋭い眼光で睨んでいるわけだ。もしかするとあの名将上杉の時代にもお鷹ぼつは縁起物として戦国の諸大名に贈答されていたのかもしれない。かの上杉鷹山公も地場の工芸品として奨励したと言う。そう考えると、やっぱり歴史は緻密に繋がっていて果てしなく壮大だと感じた。(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にのみ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/米沢市・鷹山 © 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

おそれいりますが
50円切手をお貼り
ください。

999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
高島ワイン株式会社内

空・Qu編集部 行

2013 Autumn

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?