

Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2026 SPRING

空 VOL.74



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

風薫るワイナリーから

2026 Spring Festa

2023年に次ぐ、良年のヴィンテージ
2025年ヴィンテージを振り返る

次年度へ向けて
高島ワインぶどう部会出荷反省会・セミナー

巡り、見て、気づく 『園地巡回』
最前線の情報交換の場

季節の Pasta

DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne 取扱い店リスト





風薫るワイナリーから

株式会社高島ワイナリー
代表取締役社長

高橋和浩



オレンジワインって？

初めて聞いたのは2010年代初めだったような気がします。飲んだのも同じ時期で、某大手業務用卸の展示会でイタリアワインメインのインポーターさんのブースで何種類かテイステイングさせていただきました。今まで飲んできたワインとは明らかに違うな、という印象と、当時はそのおしゃべりな響きとナチュラルワインとの親和性から弊社とは無縁で、一過性のもではないかと捉えていた記憶があります。オレンジワインの起源が、ワイン発祥の地と言われるジョージアで8000年も前から、クヴェヴリと言われる土中に埋めた陶器の中で、白ブドウの果皮や種を果汁と一緒に発酵させて造る白ワイン（アンバーワイン）だということは知識としては知っていましたが、ここまで確固たる地位を築くとは思ってもおりませんでした。読みが甘かった。昨年11月、日本ワイナリー協会のワイン表示問題検討協議会において「オレンジワイン」及び「アンバーワイン」の定義に関するガイドラインが制定されました。7項目からなりますが肝心なところは①白ワイン用ブドウを用いて、一定期間の醸しを経て醸造されたワインである。②白ワインと比較して、果皮や種子に由来する成分がより多く抽出され、オレンジ色、琥珀（アンバー）色を呈するワインで

ある。というこの2点と思われます。

このオレンジワインですが知れ渡るきっかけとなったのがイタリアのフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州の生産者グラヴナー。理想のワインを造るため、様々な発酵方法を試していたヨスコ・グラヴナー氏は、ジョージアワインにインスパイアを受け、1998年にジョージアスタイルのワインを造りました。このワインがジャーナリストから高い評価を受け、イタリアの自然派ワイン生産者たちに瞬く間に広まりました。ここからがムーブメントのスタートです。前述のガイドラインにもある通り、赤のように醸すことで果皮由来のポリフェノールやタンニン、そして特有の芳香成分が抽出され、琥珀色から深みのあるオレンジ色の色調と、白ワインにはない「骨格」と「渋み」が伴うことが特徴となります。イコール自然派ワインではないのですが自然派ワインの台頭に乘るような形で浸透し、フードフレンドリーな味わいもあって瞬く間に新たなスタンダードとなりました。国内においてはやはりグリ系の甲州の新たな魅力を引き出すことに成功しております。高島は？、お待ちください！2023年産のピノ・グリーからちょっと凄いのが出来ています。まさにアンバーワイン。5月ぐらいの発売予定です、お楽しみにお待ちください。数量はかなり限られております。

ワイナリー 便り

Takahata Winery

2026 Spring Festa

2026年

5月2日 土 3日 祝 4日 祝

9:00~16:30

最終日は16:00まで

春の風。ワインの香り、笑顔の休日！GWスプリングフェスタ2026企画進行中！5月の爽やかな風に吹かれながら、ワインとグルメで乾杯しませんか？
例年大好評いただいているグラスワインコーナーや、地元出店業者によるフードコート、そして会場を彩るミニ音楽ライブなど、「高島の春」を五感で楽しむ、特別な3日間。
2026年5月2日（土）、3日（祝・日）、4日（祝・月）の3日間。
※詳細なスケジュールや出店情報は、決定次第、ホームページ及びWeeにてお知らせいたします。





Vintage

2023年に次ぐ、 良年のヴィンテージ 2025年ヴィンテージ を振り返る

高島町の気候の特徴は、昼夜の寒暖差（日較差）が大きいこと。そして、寒冷地域に含まれるため、ぶどうの最盛期は例年9月中旬頃からとなり、全国的からみても、また県内においても遅く、気候条件が良ければ収穫を遅くまで引張ることが可能となり、高糖度で完熟したぶどうを得られる環境にあります。ぶどうの出来不出来が、その年のワインの品質に極めて大きな影響を及ぼします。2025年、ぶどう栽培にとってどのような年だったのかを振り返ってみたいと思います。

3・5月

【発芽・成長期】

1～2月の降水量は276.5mm（前期比155.8%）。この時期、一気に積雪が増えたことで一部契約農家園地においては雪害（ぶどう棚が押しつぶされるなど）が発生。積雪が多く、4月の平均最高気温は16.3℃とやや冷涼であったため、雪解けも遅く、4月中旬頃にブルール（休眠期から目覚める樹液の逸出）。そして5月10日前後に萌芽、展葉。同月下旬につぼみとなり、2024年と比べ生育が遅い状況で推移（2023年に近い生育）。※2024年はこの時期気温が高く、生育が例年より早かった。



6・7月

【開花・結実・果粒肥大期】

6月10日前後に開花（2024年とは2週間程度遅い）。一部品種においては結実を始め、これから果粒肥大期に入る時期。しかし、梅雨らしい雨もなく6～7月の降水量は93mm（2024年：283mm）と少雨。さらに日照時間も479h（前期317h）と天気の良い日が続いた上に、平均最高気温も30.55℃（2024年：28.15℃）と高温傾向が続いたことで、小粒で小房となるなど、果粒肥大期に大きな影響を及ぼしました。そして、乾燥した天候で経過したことを起因とした単為結果や花ぶるいが見受けられました。また、少雨への対策として灌水が必要とされ、自社圃場においてはドリップイリゲーションを活用するなどの対応を行いました。その一方で、病害リスクは極めて少ない状況で推移。





高島町気象データ

参照データ：国土交通省 気象庁 過去の気象データ検索 月ごと
2022年と2025年の高島町の気象データを対比

2025年



2022年



2022年と2025年の比較

降水量と日照量は近似値であるが、ぶどうの生育期（4～10月）の平均最低気温で1.1℃上昇、平均最高気温で0.5℃上昇。特に平均最低気温の上昇傾向が見受けられる。

	2022年	2025年	
年間降水量 ※4～10月	744.5 mm	803.5 mm	／
日照時間 ※4～10月	1,232.9h	1,243 h	／
平均最低気温 ※4～10月	13.4℃	14.5℃	1.1℃上昇
※ヴェレゾン・成熟期の9月	16.8℃	17.2℃	0.4℃上昇
平均最高気温 ※4～10月	24.7℃	25.2℃	0.5℃上昇
※果粒肥大期の7月	30.5℃	33.4℃	2.9℃上昇

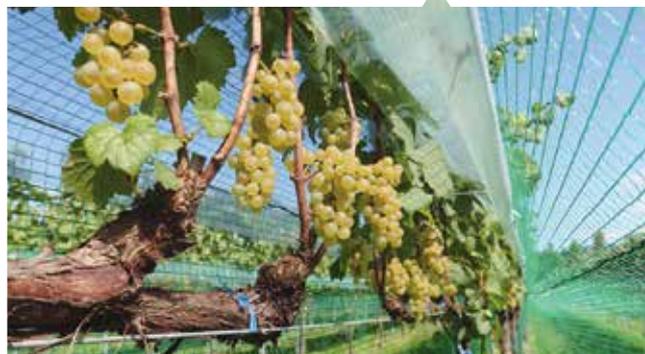
※2023年から気候の変動、特に高温傾向が顕著に見受けられたため、その傾向が少ない2022年の気象と対比。

8・10月

【成熟・収穫期】

8月は局所的・集中的な降雨（8月…50mm以上2日あった）が理由で、数値上降水量が192mmと前期の3倍（2024年…64mm）と増加いたしました。日照時間は207.9h（前期差64h増）であったことで、雨を起因としたぶどうへの影響は、いたって少ない状況となりました。一方で、7・8

月中旬まで高温の日が続き、夜温が下がらない状況となったことで、糖度蓄積と晩熟型赤品種の果皮の色づきが危惧されました。
8月中旬以降からはやや夜温も低くなり、更に9月において平均最低気温が17.2℃と前期より1.7℃低く、比較的やや冷涼となったことで、病害も少なく成熟を待っての収穫となりました。品種間での差が顕著に表れた年となりました。



【総括】

果粒肥大期の少雨や、降水日数の少なさによる長い日照時間、そして8月中旬以降の平均最低気温も例年より冷涼になったことで、病害も少なく、比較的良好なヴィンテージとなりました。一方で、1～2月にかけての例年になく積雪による雪害による栽培面積の減少や、夏の干ばつの影響による小ぶりの房の増加が重なり、収穫量は大きく減少した年となりました。

当社ワインの品質を根幹から支える「高島ワインぶどう部会」。1991年、わずか27軒の契約農家から始まり、現在では63軒となり、長年にわたり培われてきた貴重な知見や経験を最大限に活かし、高品質なワイン専用ぶどうの栽培がおこなわれ、同部会員から供給されるぶどうは、当社の年間使用料の約56%を占めるまでになりました。しかし、高齢化や後継者の問題、労働力不足といった構造的な課題に加え、ここ数年の予測不能な気候変動は、従来の経験値だけでは対処しきれない新たな試練となっています。

12月19日(金)山形おきたま農業協同組合、契約農家(出席件数23軒)、高島町農林振興課生産振興係、弊社が集い、令和7年度の出荷反省会が執り行われました。令和7年度の生育状況や出荷実績を振り返るとともに、議題の中心となったのは「これからの栽培環境をどう守っていくか」という点です。温暖化による気候変動や鳥獣害対策と



次年度へ向けて 高島ワインぶどう部会 出荷反省会+セミナー

である「シャルドネ」の品質向上と安定供給に向けた、さらなる取り組みを重点的に依頼いたしました。今後も契約農家の方々の実情と将来に向けた協議を続け、厳しい環境下においても持続可能なワインぶどう栽培の維持が出来るように取り組まなければならないと実感した貴重な機会でした。



◎写真上から/ぶどう部会反省会風景
/代表取締役社長 高橋挨拶/セミナー
講師(株)鳥根ワイナリー製造部 栽培指導課 課長 エノログ(ワイン醸造技術管理士) 藤原和彦氏/セミナー風景



2025.12.19 fri

いった自然の脅威に加え、農家さんからは「資材の高騰」や「人件費の上昇」など、経営面でのリアルな課題についても多くの意見が交わされました。高品質なぶどう作りを継続していくことの難しさを改めて共有する、非常に意義深い時間となりました。当社からは、これまでのご協力への感謝をお伝えするとともに、当社のワイン造りの主軸

seminar





和田地区巡回前の説明を行う地区長（大浦進氏）と弊社四釜栽培担当責任者

2024年は降雨・高温・日照不足という今までに経験したことのない気候。そして2025年は、果粒肥大期の稀に見る少雨と高温。年を追うごとに予測が難しくなる気候。

このような環境下の中で、高島町の主要なぶどう栽培地において、2025年8月29日、9月1日、5日の3日間にわたり、ぶどうの生育状況を確認する重要な園地巡回が実施されました。秋の収穫を間近に迎え、この巡回には、日頃より品質の高いぶどう栽培にご尽力いただいている契約農家の方々と、弊社栽培担当責任者である四釜が参加。また、広報担当の高橋も同行し、各地区の状況を一緒に確認させていただきました。



園地巡回目的

- 1 病害虫の発生の有無
- 2 圃場の照度（明るさ）
- 3 房の状態
- 4 収穫量の目安（10アール当たりの収量）確認
- 5 収穫までの対応やその時期の目安
- 6 課題や相談ごとなど。
- 7 契約農家同士の情報交換やアドバイスの場。

巡り、見て、気づく 最前線の情報交換の場 園地巡回

2025年の状況（園地巡回時点）

果粒肥大期（6〜7月）の93mmという少雨（2024年283mm）により、灌水が必要な圃場もあった一方で、高島石が多く含まれる園地においては、同石の保湿機能性能に優れた働きにより、灌水を行う必要がなかったという農家の声もあり、高島の土壌の特徴が生かされた園地もあった。

また、日照りの強い日が続いたことでもどようの日晒けへの対策（除葉のタイミングなど）や高温傾向が続いたことによる酸抜け、晩熟型のカベルネ・ソーヴィニヨンの着色への不安など、

今後の管理における最終的な注意点について相談・情報交換が行われました。他方、少雨により病気の発生は極めて少なく、健全な状況の畑が多い状況でありました。しかしながら、小粒・小さい房ということで、収量の減少が危惧される状況でありました。

この重要な巡回を通じて、高島のぶどうの品質を維持・向上させるための連携がさらに深まり、各地区の個性豊かなぶどうが、最高の状態で収穫できることを祈り、2025年の園地巡回は終了いたしました。

契約農家との絆を深める栽培担当責任者四釜
品質追求と農家への寄り添いが生む強い信頼関係



高島地区。渡部幸市氏圃場でのメルローの状況を確認

栽培担当責任者四釜。屋代地区のぶどう農家出身という経緯を持つ。彼は、会社が求めるワイン用ぶどうの品質追求を大前提としながらも、農家の方々の収入に直結する「ぶどうの樹の仕立て方」、「房づくり」、「改植」といった収量に関わる指導においては、常に言葉を選び、配慮と寄り添う姿勢を垣間見る事ができました。

栽培担当責任者としての四釜のこうした姿勢こそが、契約農家の方々の強固な信頼関係を築き上げていることが確認できました。



右上：新江洋一氏メルロー圃場／右下：高橋毅氏メルロー圃場／左：大浦悦夫氏圃場にはいたるところに高島石が

屋代地区

2025年8月29日

シャルドネ、メルロー圃場を中心に6軒の園地を巡回。圃場は山間傾斜を利用した場所が多いため、畑への道のりが狭く、秘境的な園地も数軒存在。高島石が園地に多く見受けられる地区。

巡回圃場：高橋毅圃場、斎藤和弘氏圃場、大浦悦夫氏圃場、新江洋一氏圃場、富樫晴彦氏圃場、佐藤充彦氏圃場

Yashiro

和田地区

2025年9月1日午前

モンド・ブリエ、シャルドネ、ピノ・ブラン、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンなどの圃場、9軒の園地を巡回。2025年は降雪による雪害が多い地区。高島の中で一番標高が高い地域で、寒暖差も大きく、収穫期が比較的遅い地区。

巡回圃場：鈴木章氏圃場、大浦亮一氏圃場、高橋善之氏圃場、高橋善祐氏圃場、大浦進氏圃場、石川洸佑氏圃場、菊池芳浩氏圃場、竹田寿雄氏圃場、羽角良則氏圃場、猪野耕次氏圃場

Wada



上：石川洸佑氏圃場カベルネ・ソーヴィニオン圃場にて／下：大浦進氏シャルドネ圃場にて。契約農家大浦進氏、高橋善祐氏と弊社四釜栽培担当責任者



亀岡地区

2025年9月5日

シャルドネ、メルロー、マスカット・ベリーAなどの圃場、8軒の園地を巡回。ワイナリーに一番近い地区で、平地の圃場が多く、主要産地の中では比較的温暖な地域のため、収穫も比較的早い地区。

巡回圃場：山木芳治氏圃場、山木智氏圃場、芳賀博人氏圃場、高橋勝氏圃場、齋藤竜氏圃場、星孝和氏圃場、山木隆氏圃場、黒田静雄氏圃場

Kameoka



上：我妻重晴氏ピノ・ノワール圃場。息子さんとの対話／下：木村幸雄氏シャルドネ圃場。木村さん親子との対話風景



上から：山木芳治氏シャルドネ圃場にて／糖度計測／Brix19.5／山木隆氏メルロー圃場での意見交換風景



高島地区

2025年9月1日午後

リースリング・フォルテ、ピノ・ノワール、メルロー、シャルドネなどの圃場、8軒の園地を巡回。平地から丘陵地と圃場がある地形は様々で、高島石も多く見受けられる。

巡回圃場：我妻重晴氏圃場、渡部幸市氏圃場、本田哲雄氏圃場、菅野仁一氏圃場、木村幸雄氏圃場、渡部真氏圃場、洪江道彦氏圃場、渡部泰幸氏圃場

Lakabata



Pasta di stagione

季節のパスタ

季節ごとに旬の食材を使って、
ワインと合うパスタを紹介していただきます。

フォーコ ディ バッコ ～赤ワインで煮たパスタ～ パストラミビーフ添え

長い冬がようやく終わり、やわらかな日差しが街に戻ってきました。コートを脱いで散歩に出かけたい日もあれば、夜にはまだ少し肌寒さが残る。そんな春の夕暮れには、ワインを開けてちょっと気の利いた一皿を楽しむたくなりますね。

今回ご紹介するのは「フォーコ ディ バッコ」。イタリア南部カラブリアの名物で、パスタそのものを赤ワインで茹でるという大胆な料理です。「バッコ」はワインの神バッカスのこと。その名の通り、ワインの深い色に染まったパスタはほのかな渋みと果実の風味をまとい、いつもとはまるで違う表情を見せてくれます。そこにパストラミ



ビーフを合わせれば、スパイスの効いた肉の旨みとワインを吸ったパスタが重なり合い、シンプルなのにどこか贅沢な大人の一品に。合わせたワインは「2020 ARKADIA Select Harvest カベルネ・ソーヴィニオン&メルロー」。熟したプラムやカシスの香りにハーブのニュアンス、樽由来のバニラが重なり、優しいアタックからほどよいタンニンへと続く複雑で余韻の長い味わいです。赤ワインで煮たパスタと同じ系譜のワインが出会うことで、料理とグラスが一つの物語のようにつながります。春の夜、窓を少し開けて風を感じながら、ぜひお試しください。

2020 ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot

The 13th "SAKURA Japan Women's Wine Awards 2026 受賞



profile
パスタクリエイター
umetsu shingo
梅津 信吾さん

南陽市出身、大手レシピ会社で企業やメディアのレシピを手がける傍ら、パスタクリエイターとして活動中。国内最大級の料理コンペティション RED U-35 2021にてシルバーエッグ獲得。



パスタ『フォーコ ディ バッコ ～赤ワインで煮たパスタ～ パストラミビーフ添え』は、手に入りやすい材料と簡単な作り方で構成されています。レシピ動画としてnoteにて公開しているので、QRコードをスマホのカメラで読み取っていただければ幸いです。

DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne

ドメーヌ タカハタ オーヴィーニュ

自社圃場の結晶、高島ワイナリーのプレステージブランド。
極少量生産のため、ワイナリーショップ・公式通販・取扱い店舗限定での取扱いとなります。



取扱い店リスト

山形県

- 【高島町】●和田屋酒販
- 【米沢市】●金内酒店 ●金子酒店
- 【南陽市】●結城酒店
- 【山形市】●やまがた浅野酒店 ●金森酒店
- 国井酒店 ●酒マルシェとうかい
- TACHIBANA (カーサ・ヴィーノ)
- 【天童市】●さのや
- 【河北町】●日下部商店

宮城県

- 【仙台市】●藤崎 ●むとう屋仙台店 ●阿部酒店
- 【松島町】●むとう屋
- 【白石市】●丸秀酒店

岩手県

- 【盛岡市】●りカーコートプロースト

群馬県

- 【高崎市】●伸沢酒店

東京都

- 【文京区】●伊勢五本店千駄木店
- 【港区】●THE CELLAR ザ・セラール虎ノ門本店
- 【渋谷区】●恵比寿ワインマート
- 【世田谷区】●KISSYO SELECT 二子玉川店
- 【武蔵野市】●ヒロヤショップ吉祥寺セラール

千葉県

- 【千葉市】●いまでや

神奈川県

- 【横浜市】●お酒のatri吉祥本店
- KISSYO SELECT トレッサ店・上大岡店
- 横浜君嶋屋

愛知県

- 【名古屋市】●ジェイアール名古屋
- タカシマヤ ワインメゾン
- 松坂屋名古屋
- グランセルクル

大阪府

- 【大阪市】●高島屋大阪店
- マチュール
- 【東大阪市】●COCOS

京都府

- 【京都市】●高島屋京都市

奈良県

- 【橿原市】●NALU'S STORE

兵庫県

- 【神戸市】●松岡商店

広島県

- 【広島市】●酒商山田 各店舗

福岡県

- 【福岡市】●杉山酒舗
- 酒商菅原
- 博多阪急
- 【行橋市】●うらの酒店



○20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。○妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児の発育に悪影響を与える恐れがあります。○お酒は適量を。○飲酒運転は法律で禁止されています