



葡萄と共にこれから

鳥上坂



創業明治 二十五年 五代目便り

とにかく今年も暑かったり寒かったり、体調がおかしくなりそうな日々が続いています。もはや、早い初雪と春の乾燥、空梅雨は定番化した気がします。最高気温が35℃まで上がったかと思えば、数日後には22℃まで急落するなど、急激な変化が日常化しているようです。

そんな中、愛犬「熊太郎」も気温上昇に合わせて急激なイメチェンを敢行いたしました。その結果、可愛い熊から可愛いハイエナへと変貌を遂げることに。冬は暖かい熊形態で、夏は涼しいハイエナ形態で、やることはさほど変わらず畑を走り回っています。息子の春馬も、畑の中を歩き回れるようになり、弟分の熊太郎には到底敵わないものの、縦横無尽に動き回っています。今はまだブドウの垣根の下を通り抜けられますが、来年ごろには通れなくなるんだろうなあ。

畑の中を駆け回る可愛らしい存在は他にも増えました。我が家の羊たちの間に2匹の仔羊が生まれたのです。もう哺乳の時期は過ぎて、大人と一緒に草を負けじとほおぼっています。新しい畑のブドウたちもすくすくと成長し、ウルイ沢は本格的に、大洞山は初めての、ほんのわずかの収穫ができそうです。畑の中に

新しい仲間が増え、その成長を目撃するのは嬉しいことなのですが、畑の近くに望まれぬ客が訪問してくるのを見る機会も増えました。

ニホンカモシカは大した農業被害はないのですが、その目撃回数は増え、遭遇する距離は短くなってきています。ニホンザルはいままで畑の近くで見たことがなかったのに、今年に入り近くのリンゴ畑で見かけるようになりました。しかも見かけるたびに一頭、二頭と、一度に見る頭数が増えてきています。ニホンジカやイノシシのここ最近の頭数増加とそれに伴う農業被害の増加は、主に農業の後継者の不足に伴う耕作放棄地の増加が主原因であると本で読みました。耕作放棄地が絶好の餌場となり、一年を通じて安定した餌としての草が供給されることで、一年一産が通常のところ、一年二、三産と、通年出産と育児が可能となり、近年爆発的に増えているのだとか。

地元赤湯のみならず、山形全域で耕作放棄地は目に見えて増加しています。自然の中で動物としての人間の縄張りを守る能力が弱くなってきていると実感します。

産地を守るとは、自然を守るとはどういうことか、ただ距離をとるだけではなく、互いに主張しながら共存できる形を今後も模索していこうと、今日も畑の片隅を闊歩するニホンザルのお尻を見ながら思うのでした。



Campaign 送料のお知らせ

1 配送につき 15,000円(税込)以上
お買い上げで **送料無料**

【クール便別途がかかります】3本まで216円(税込)、4~12本648円(税込)
【代金引換の場合】ヤマト便代金引換手数料300円が別途がかかります

SAKAI  WINE
since 1892

有限会社 酒井ワイナリー

〒999-2211 山形県南陽市赤湯 980
TEL.0238(43)2043 FAX.0238(40)3184

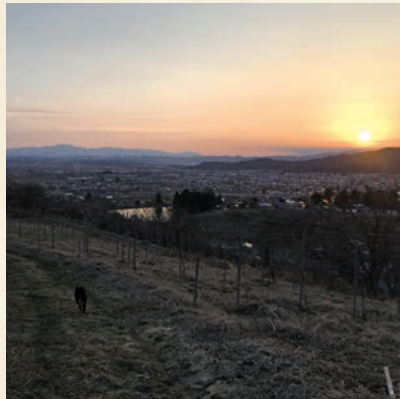
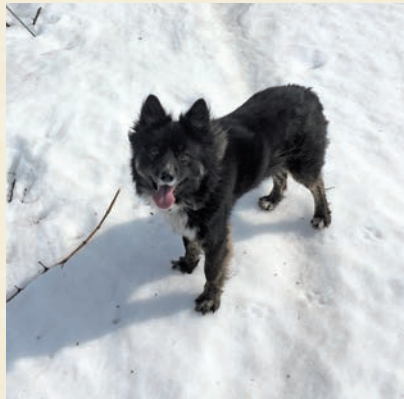
HP www.sakai-winery.jp

MAIL bird-up@sakai-winery.jp

FB <https://www.facebook.com/sakaiwinery>

ひとつひとりごと

母がいない春を迎え、お構いなしに母の庭の花が一齐に美しく咲き出しました。母が残していったものの一つです。現在初夏。芙蓉が白く赤く色とりどりに咲いています。近くにあった安部輪店さんのおばあちゃんが、烏帽子山へ続く裏通りの花の手入れをしていた際、種をくれたのを覚えています。朝早く、犬の散歩に出た際にいただいたものです。「早起きはいいね〜。」花の事になるとウキウキと顔を子供のように明るくする母が、「春になったら」と赤、白、紫と袋に分けて大事にしまっていました。あれは何年前なのか、もう覚えてないくらい時間がたっています。きっと、何度も何度も、季節が来るたび咲いていたに違いないし、見て「きれいだな」と思っていたに違いないのに、今年初めて見たような気がします。母がウキウキと植えた種が、こうして今、花開くことが不思議で、またあの種をもらった時の爽やかで暑い景色がぱっと出てきたことが嬉しく、毎年こんな風に輝いた気持ちを味わうことができたらいいな〜と思ったのでした。



酒井ワイナリー おすすめ



小姫〇【あわ】 1,944円(税込)

「小姫」とはデラウェアの地元での昔の呼名です。「〇あわ」は泡立ちは細やかで、瑞々しいぶどうを思わせるほんのりとした甘さと爽やかな果実味が、柔らかい泡とともにやさしく広がるスパークリングワインです。

嫁の

おいしい山形生活。



この4月から、春馬は保育園に通い始めました。最初の数日は泣いていたもののすぐに慣れ、今では楽しそうに通ってくれています。

今回は、地元赤湯の気になるお店を紹介します。昨年末にできたTERRACE RUBAN Akayu(テラス・ルヴァン・アカユ)の6 DINING(シックス・ダイニング)。お洒落な外観もさることながら、お料理もまさにイン

スタ映えの美しさ。ここでひとりデザートをいただくのが、私のひそかな楽しみになっています。今はランチとティータイムだけのようですが、BYO(Bring Your Own)ができるので、我が家のワインを持ち込んでOK。ワイナリーの帰りに、赤湯の新名所でちょっと一息いかがでしょうか。