



# 鳥上坂

## 創業明治 二十五年 五代目 便り



今年とはにかく異色の年の始まりとなりました。

全くと言っていいほど雪が降らなかったうえに新型コロナの流行が重なり、これまで経験したことがないものとなったのです。

積雪がない畑は雪の重みでブドウ棚が痛むことなく、雪下ろしの重労働もすることがなく、それどころか冬期間に畑仕事ができるとは…雪のない地方はこのようなものなのかと人生初めての経験をさせてもらいました。



人生初となる養蜂作業も本格化、新しい女王蜂とその群れを5群招き入れて、花が咲くたびにやきもきと手を焼き、刺されながらもなんとか初しぼり出来ました。

我が家にとって貴重で歴史的な最初の蜂蜜は約30リットル。養蜂の先生も「この群れは働き者だ」と、やってきてすぐにしては上々の量だと太鼓判を押すのでした。ニセアカシアの咲くころは河川敷、そのあとは涼しい山の上、秋はスズメバチのやってこない川のそばと目まぐるしく引越しを繰り返し、たびたび巣をチェックしては問題が起こっていないか、巣枠は足りていないか。やることはいっぱい。生き物を飼うことの難しさ、大変さを身をもって実感する毎日です。

蜜蜂たちの先輩格にあたる羊たちは、出産ラッシュも終わって最終的には子羊の数は8頭！大人の7頭を加えて15頭の大所帯となりました。去年の倍となったことで放牧地の不足は明らかかなものとなり、一か所放牧する畑を増やすことにしました。



昨年もたくさんの子羊が生まれて放牧地は手狭気味。本拠地というべき畑の出入り口付近で過ごすことが多く、その周辺の草は食べつくされ所々剥げあがる有様。羊が食べようとしないヤブジラミ(嫌な名前!)なる小さなオナモミに似た実をつける草だけが残り、今年2020年に大繁殖。2021年の大繁殖を防ぐべく草刈りを行わなければならないとなってしまい、羊の放牧で除草を行おうという趣旨から外れて本末転倒な状態に。

西日本ではニホンジカの大繁殖により山の中で我が家の放牧地で起きたようなシカの食べない草や毒草が大繁殖して多様性が減少してしまう不嗜好遷移と呼ばれる現象がおきているそうです。草の種類と量が激減して「林床砂漠」なる言葉も生まれています。



除草剤を使わず畑の中に草を生やす草生栽培は、羊を飼う前から行っていたのですが、羊を飼い始めるとそれまでとは植物に対する見方が変わったことを実感します。

草生栽培はあくまでブドウのための植物という感じで雑草を扱いますが、羊が畑の中を歩き回って草を食べると、草たちの毒性、耐乾性、嗜好性などその草自体の個性が興味を引くようになります。畑の周辺や路傍の草の有用性にも気づかされました。いかに多くの植物が競争し支えあっているかも。多様性というのは本当に大事なものだと感じます。

蜜蜂を飼うようになってからは、どこにどの季節にどんな花が咲いているか。蜂による利用はあるか、蜜が多いのか花粉が多いのかなどなど。ブドウ中心の畑の見方だけでは気づかれないところを羊と蜜蜂は教えてくれます。

「技術は自然を模倣する」が自分のモットーですが、畑のありようや自然との付き合い方、新型コロナなどの新しい社会問題なども、多くの動植物の暮らしを見つめることで深い理解や解決策が見つかるような気がしています。



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](http://www.sakai-winery.jp)

MAIL [bird-up@sakai-winery.jp](mailto:bird-up@sakai-winery.jp)

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

Campaign

送料の  
お知らせ

- ① 1配送につき15,000円(税込)以上お買い上げで**送料無料**
- ② 2020年7月~9月まで**クール便代無料!**

※夏季はジュース以外全てクール便での発送となります

【代金引換の場合】ヤマト便代金引換手数料300円が別途かかります

昨今のこのような状況でもご注文をくださる皆さまに少しでも恩返しができますよう、我が家なりの精一杯のキャンペーンです。どうぞご利用ください。

## 酒井ワイナリー おすすめ



あめだぬき

## 雨狸

自社畑「<sup>うるいざわ</sup>雨霊沢」と「<sup>むじなざわ</sup>狸沢」から生まれた、その名も「雨狸」！今回が初リリースです！これらの畑にはいろいろな品種が混植されていて、欧州系の数種類のブドウの混醸になります。ようやく「雨霊沢」のブドウ木も成長し、ある程度まとまった収穫ができるようになりましたが、2018年は1樽(泣)。これから少しずつ収量が確保できればと思っています。

ウチのワイン造りのモットーに「技術は自然を模倣する」というのがあります。一平曰く、「ワイン造りと羊や牛などの反芻動物の消化吸収のシステムとの類似性に気付いてからは、ブドウが胃袋の中で消化されていくイメージでワインを造るようになりました。タンクの材質の変化や有効な微生物を外部から添加するのが当たり前となった現代においては、ワイナリーとそのブドウ畑特有の微生物相の個性が失われていっているのではないかと思うようになりました。ワイナリーを大きな生き物と想像したときに、その胃袋の微生物相を支えるのは何か。餌となるブドウに付着した微生物、胃袋たるタンクやその周辺に潜む微生物、発酵終了後、ブドウ粕や滓などから造られた糞としての堆肥。そしてその堆肥で育ったブドウというように、循環しながらその微生物相の個性と強度が高まっていくイメージ。」羊にブドウ滓を与えその堆肥を畑に戻す。それを体現した畑がこの「雨霊沢」と「狸沢」です。

やや赤みがかったガーネット色。清々しい杉やカシス、黒胡椒のフレーバー。果実には凝縮感があり、酸味、甘みともに豊富で、渋みもありますが、タンニンはしなやか。とてもエレガントです。ワインとは何なのか…想像を掻き立てられるワインです。

## 嫁の おいしい山形生活。



毎回地元の美味しいものをご紹介しているこのコーナー。今回は南陽市のお隣、上山市にある「<sup>むじなもり</sup>狸森焙煎所」です。山間の国道348号線沿いにぽつんと佇む趣きある一軒家のカフェ。古道具や植物をあしらった落ち着いた雰囲気の内には、窓から眺める木々の新緑を借景にして、ゆっくりとした時間が流れています。

仕事や子育てに追われる中で、のんびりコーヒーを味わうのは至福のひとつ。時たまだからこそ最高のご褒美タイムです。写真はカフェオレと林檎のチーズケーキ。どちらも美味！コーヒーはテイクアウトもできます。



## ひとつひとりごと

もうすぐ夏至という頃合いでこの原稿を書いています。今春よりミツバチを飼い始め、つい先日、初収穫を迎えました。今回、ほんの少しですが瓶詰めし、販売にこぎつけております。何卒よろしくおねがいします。

さて、初収穫。かねてよりお付き合いのあった神保養蜂園さんのご指導の下、やっことぎつけた感があるのですが、この初収穫、もう、出産に似てます。私見ですが。うおおお〜!! という怒涛の中で、初の一滴を見てからは、喜びとかは二の次で、「早く終わってくれ〜!!」という心の叫びの連続でした。蜜杓を持ちさる私たちは蜂達からモーレッツに責められて、初めての作業の緊張感と、容赦のない日差しと暑さ、おまけに痛さの中で終わった…! 虫よけ網を脱いだ時の爽快感…!!

「可愛いところもあるんだよ。」と、蜂と心通わせた経験者の神保氏は言いますが、その域までは遠い!でも、地味に「痛っ」とかいう姿は、名人も私も同じだった。名人の域になっても、多分痛いし、かゆい。蜂達は今、採蜜場を変えて、ブンブン元気に飛んでいます。花の咲く時期は短く、若い働き蜂もどんどん増え、年老いたものは飛ばずに巣箱近くを歩き回り、そして死をむかえます。遠くまで飛べる時間も、花同様短いのです。蜂達が集めてくれた初収穫。ペロりとなめたら、むせるくらい甘かった。