

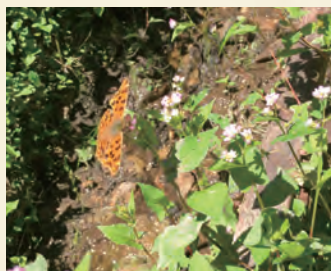


鳥上坂

創業明治 二十五年 五代目 便り

毎年秋は来るけれど、気をつけて見れば一つとして同じ秋はやって来ないものです。

今年は熊の食料となるブナの実が少ないらしく、最近増加中のイノシシや、もはや普通に畑にいるカモシカに加えてツキノワグマも畑の中に侵入しているようです。畑の中で直接目撃したわけではないのですが、畑の中に残されたフンからクマがやってきたことが分かります。クマは消化能力が高くは無く、あまり消化されていない状態でフンとして排出されてきます。我が家のブドウを食べたであろうそのフンは、一見フンとは分からないくらいブドウの形や色が残されています。白ワインを造る際にブドウをプレスして果汁を搾りだしたあとのブドウかすのよう。果たしてどれくらい栄養がとれているのだろうか。食害を受けた側が心配になるほどそのままなのです。これではあの大きな体を維持するためにさぞかし大量のエサが必要になるのだろうかと思いの毒になります。



熊に限らず動物の痕跡はいたるところにあり近年増加中のイノシシは、雪解け水が沢となってそこかしこから湧き出てくる名子山の畑の中を、そこらじゅうひっくり返しています。沢の中に住む沢ガニやカワナナ、ミミズの類を食べているみたいです。体中に泥を塗りつけて寄生虫や汚れを落とすという習性があり、その水場をぬた場と呼びます。そのぬた場をどうやら畑の中に作っている様子。エサ場とぬた場が同じところにあるブドウ畑はよほど居心地がいいので



しょう。掘り起こした場所はどんどん広がっています。人間側も接近遭遇は避けたいので、今後対応が迫られるというところでは。

カモシカはもはや特別天然記念物というほど特別感はなく、当たり前のように出沒し、ブドウの房の先端部分を摘まんで帰っていきます。下草が豊富に生えているところでは、羊並みに食べていくときもあります。

そんないろいろな動物たちが出沒するなか、あまり人気の無いのがツル植物たち。小さなホップのような実をつけるカナムグラ、おなじみのクズやヘクソカズラ、エダマメの御先祖様のツルマメ、石垣に絡みつくイワガラミなど。杭や柵に絡みついて壁のようになっていきます。秋にもなると色とりどりの実をつけます。オレンジ色の目立つヘクソカズラに混じってブドウを縮小したかのような紫色の実をつけたものが、美味しそうですが、一切手を付けられていないこのツル植物、アオツツラフジはやはり毒草。鳥は食べることができるといわれて遠くに運んでもらうのでしょうか。いろいろな生き物の生活の知恵があるものです。



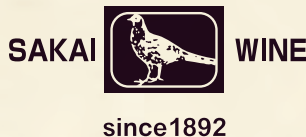
「やまどりの会」が復活します！

来年の春、約0.8haの急傾斜の段々畑(通称 榎沢^{けやきざわ})に、垣根方式でブドウを植えることにしました。

名子山の東の一角を占めるその区画は、日当たり風通しも抜群の最高のロケーション。明治期に開かれたその畑は、日本初の洋画家といわれる高橋由一が赤湯に来た際に白竜湖を望む絵を描いた場所でもあります。

歴史ある畑を守り、発展させていくために今回、2006年から14年ぶりに「やまどりの会」を復活。ぜひ皆様の御力をお貸し下さい！一緒に赤湯のワインとブドウの歴史を味わい、楽しみましょう。

【お問い合わせはbird-up@sakai-winery.jpまで】



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



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**

【クール便の場合は別途かかります】3本まで220円(税込)、4~12本660円(税込)
【代金引換の場合】ヤマト便代金引換手数料300円が別途かかります

ひとつひとりごと



10月16日に、ジュースの仕込みをしました。年1回の重労働です。毎年していますが、母から教わった、母は祖母から教わった、昔ながらの製法です。ワインの破碎機で除梗して、蒸気の釜に入れて煮込んで搾って瓶詰め、殺菌槽で熱殺菌。シンプル。でも、大変。煮込む釜は蒸気がもうもう。皮、種、果肉全部使って作るので栗の木の櫂棒で力いっぱいかき混ぜながら、ふつつするまで煮込みます。熱いし、暑いし、重いし。正直、去年よりも動けなくなっている自分に気付き、老いを感じる…。そんな仕事。でも、お母さんは60歳までこの仕事やってたよなあ、と思うと、もう少し頑張れる。でもこのジュース、これで出来あがりではありません。寒さにさらす必要があります。ワイン同様、酒石が落ちるのです。おいしくなるのはこの寒さを経験した後。カチカチの酒石は、葡萄の色そのままに赤黒く、これを見て「蟻みたい」で蟻葡萄という説もあるのでは?とってしまいます。

さて、この道具の中に、絞る時に使うキャンバス地の布があります。いつから使っているかも分からないこの布。すごく渋い良い色と複雑な皺があります。洋画家の先生から「これはそのまま額縁に入れるべきだよ!」と言われたことも。面白いな、と思ったのとなんだか誇らしくなったのを、今思い出しました。

酒井ワイナリー おすすめ

マスカットベリーA ブラッククイーン

代々受け継がれてきた樹齢約50年のベリーAを含む、自社畑のぶどうから造られた赤ワイン。ベリーAといえばイチゴジャムのようなフレーバーを想起しますが、我が家のこのベリーAはイチゴ感は控えめ。それは、ぶどう木の樹齢の高さと、山形の特徴である寒暖差によって、美しい酸味を保ちながらも、しっかりと成熟したぶどうがとれるからです。

自社畑「大洞山」「芳香園」で収穫した2種類のぶどうを混醸し、樽で熟成しました。ピュアでまろやかな果実香と心地良いタンニン、すっと染み込むような美味しさです。



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。今回は我が家からほど近く、今年新しくオープンした「野生酵母Pizzeria 桜丸」です。元々蕎麦屋だった場所が気づけばPizzeriaに。地元南陽市出身の小林さんは、とことん地産地消にこだわっていて、食材はもとよりピザ窯の石、薪まで地元産(!)。我が家のハチミツも気に入っていただき、お店のピザに使っていただいております。

そんなピザは、もちもちとした生地と素材の旨味がマッチして1枚ペロリと食べられる美味しさ。我が家のワインも置いてくださっているのでピザと一緒にぜひどうぞ!