



# 鳥上坂

## 創業明治 五十五年 五代目 便り



最近バラにはまりました。40歳を過ぎてから多肉植物やランといった栽培趣味にはまり、とうとう？亡くなった母の好きだったバラの世界へ。何事も好きで始めるとのめり込みやすいのか、様々な品種のバラを購入しては本と首っ引きで、出てきた花芽を折り取り、枝を充実させて来年には良い花をつけてくれよと、毎日水やりに勤しんでいます。妻も母の庭を引き継ぎ、様々な苗を植え付けて庭づくりを楽しんでいます。乾燥した日が続いた後の雨がこんなに望ましく感じる事ができるとは。雨は病害を呼ぶ忌むべきものと考えてしまうブドウ栽培を行っている者としてはアンビバレンツな感情が湧いてきます。



ブドウとバラという、ブドウ畑の端っこに植えられたバラが連想されるのではないのでしょうか。ブドウよりもバラの方が共通病害のウドン粉病にかかりやすいことを利用して、ブドウの病害発生の予兆をとらえ、予防に役立てようとの意図が強かったようですが、現在ではその用途で栽培するのは昔の品種に限られるようです。というのも、2022年にフランスにおいて、農業以外での個人と公的機関の農業使用が原則禁止される法律が制定されたことに代表されるように、現代のバラ品種は、環境に対する配慮が当然となっているため、農業使用量が出来る限り少なく済むような耐病性の強い品種が次々と作出されているからです。ドイツのADRという認証は、3年間無農薬で試験栽培されて合格したものに与えられるもので、これを選んでおけばまずは安心。初心者自分には分かりやすいことこの上ありません。耐病性と強い香りを兼ね備えているものも多く、園芸家の強い熱意と執着を感じます。

翻って、ワイン用ブドウ栽培においても、世界的な温暖化と環境

への配慮の意識は高まり続けています。特に温暖化の影響と思しき病害虫の増加は、ワイナリーに対して大きな節目を迎えさせようとしていると感じます。周辺の環境に対してなるべく影響を及ぼさないように、我が家ではずっと殺虫剤、化学肥料、除草剤無しでボルドー液のみ、場所によっては無農薬でブドウを育ててきました。5、6年前までは健全なブドウを収穫できていたのですが、問題となっていなかった病害、越冬しやすくなったためか甚大な虫害に遭いやすくなり、収穫量が激減する区画が出てきました。化学農業により抑え込む方法はとれますが、今まで以上の環境負荷は避けられません。何より栽培作物以外は無害、天敵問わず皆殺しにする「皆殺しの理論」に組したくない。であれば増える病害虫に対抗する方法は、バラと同じくそれらに耐性をもった品種の選定によるものが主流となるのではないのでしょうか。(北米に生える樹も温暖化にあわせて生育域を北上させているといます。気候変動に伴う新しいブドウ品種の導入は必然ともいえそうです。)



では、今いる品種は廃れていく一方なのだろうか。気候変動により合わなくなるものもあれば再評価を受けるものもいそうです。江戸時代から栽培される「甲州」と明治時代から続く「デラウェア」、ともに百年を越える歴史があります。間もなく百年を迎える「MBA」も、その耐病性の高さと気候変動への順応性からさらなる歴史を刻んでいけそうです。

百年を越えてその産地を潤すブドウを「百年品種」と個人的に呼んでいます。次なる百年品種となるカベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネ、さらに次世代の百年を担うブドウ品種を見つけるのは、環境を守りながらこれからもブドウとワインを造りだそうとする生産者の使命と言えるでしょう。

次の百年、“赤湯といえは〇〇”と呼ばれるブドウとの関係を構築できるよう、様々なチャレンジを行っていこうと思います。



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



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 2021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



いつもご注文をくださる皆さまに感謝を込めて。我が家なりの精一杯のキャンペーンです。どうぞご利用いただけましたら幸いです。

# ひとつひとりごと

原稿を書いている今現在、デラウェアの適房をしています。芳香園と金沢の2カ所で作業中。芳香園はまだ花が咲いているものが多く、金沢は青い小さな実がついているものが多い状況。金沢の方が生育が早いので、金沢→芳香園にしましょう、と話しまして、女子二人で暇を見てはバラバラと作業に行っています。

今年は、さくらんぼが大凶作。遅霜の影響でさくらんぼがならなかったそうです。同じ遅霜の影響かは分かりませんが、アカシアの花も例年の半分以下しか咲いておらず、蜜蜂も花蜜の収集に苦勞していたようでした。とはいえ、しっかりと蜜枠は埋まっており、働き者ぶりに感謝感心。蜜蜂にしてみれば、状況が変わっても、するべき仕事は変わらないのでしょう。そのような蜜蜂の群れへの献身ぶりに感化され、私も頑張ろう!と思うのでした。



## 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、酒井家がいつもお世話になっている「辰巳屋牛肉店」さんです。我が家から徒歩20秒、その名の通り米沢牛を中心にこだわりのお肉が並びます。懐かしいコロッケやお惣菜などもおすすめで、とりわけ、米沢牛を使ったローストビーフは口の中でとろける美味しさです。

創業は1895年といえますから、酒井ワイナリーとほぼ同時期。その当時から120年以上もご近所さんなんて凄いですね。ちなみに、ウチの息子は、牛肉は辰巳屋さんの(しかもお高い部位しか...) 食べません。5歳ながら違いが分かるようです。

辰巳屋牛肉店 ▶ <https://tatsumiya1895.com/> (地方発送可)

### あおげら 緑啄木鳥

おすすめ  
酒井ワイナリー



初めてのお披露目となる「緑啄木鳥」は、寒河江の安孫子さんのピノグリから生まれました。輝きのあるイエロー。シトロネル(レモングラス)、爽やかな八朔などの柑橘のアロマと、乾いた石のようなミネラル感もあります。

香りの爽やかさの一方で、僅かにハチミツのような甘やかさとスモーキーさを感じられ、このあたりが品種の特徴なのかなあと。瑞々しい果実味を山形らしい美しい酸味が支え、シュールリー由来の旨味が広がります。余韻は中程度。僅かにゼスト(果皮)のようなほろ苦さが味わいを引き締めます。キリッと冷やして、コップで気軽にお楽しみください!

吉田真理さんによるラベルも素敵で、明るい森の中にいるような清々しい緑色はワインのイメージと見事に呼応しています。(鳥シリーズの2020ヴァンテージから裏ラベルにQRコードを記載しています。こちらから吉田さんの作品をご覧いただけるようになりました!)

