

鳥上坂

創業明治 二十五年 五代目 便り



「もうすぐ冬を迎えます。」この文章を書いている今現在、11月初旬。皆様の元へ届くのは12月頃、もうとっくに冬を迎え、山形では初雪も迎えているころでしょう。

今年の雪はどれくらい降るのか、雪国に生まれ育つ者の間では、この季節にかわされる共通の話題です。大雪ともなれば、生活に支障を来すのはもちろん、ブドウ棚が壊れてしまう恐れがあり気が気ではありません。積雪を占うべく、俗説とは知りながら、カマキリの卵の位置を何となく気にしてしまうのは、北国人の性ともいえるのではないのでしょうか。ちなみに今年のカマキリの卵は、低い位置に産み付けられているものが多く、少し気が緩んでしまいそうになります。

厳しい冬を越えねばならない野生動物たちは、人間が気をもむどころの騒ぎではないのでしょうか。冬に備えて脂肪を蓄えねばならない動物たちは、例年畑の傍、もしくは中までやってきて下草や土の中に潜む虫などを食べてしまいます。もちろんブドウも。去年の同じ頃は随分と出没していたけれども、今年は夏以降、気配が少なくなりました。近隣の市町で猪の豚熱感染が確認されており、かなり数を減らしたのではないのでしょうか。盛者必衰とはよく言ったもので、急速に数を伸ばし、密になるほど必ず何がしかの原因で数を減らすのが自然の摂理ということでしょうか。ある生物種が繁栄するも衰退するも自然は良くできたもので、一見不利に働きそうな性質も、生育域の拡大に寄与していたりします。



今年も自社畑「芳香園」のナツメが大量の実をつけました。今年は少し収穫したのち干しナツメにしようとして天日干ししています。その中に1つひときわ大きな実があったので、種を取り出し植えてみることに。栽培しているバラも実をつけていたので、種を植えてみることにしました。この両方とも種まきの時に注意する事項として、種の周囲についている果肉や繊維を注意深くとらなければならないことが共通しています。なぜかという、それらが種の発芽を抑制してしまうからです。親木の周りに子供の木が伸びてきてしまうと、病気が親木から子供へ垂直方向へ感染し、蔓延してしまう危険性があるため、木の周りに落ちた種の発芽は抑制し、鳥に食べられ果肉が消化された種は速くに運ばれ、そこで根を下ろし安全圏に子孫を残すことになります。ブドウも発芽の為には鳥による消化作用が必要で、発芽させるためには、種の表面を削りとってやる必要があります。

理不尽に思えることでも、大局から眺めてみると理由が分かる。何事も注意深く気長に観察することが重要だと思わされます。



SAKAI WINE
since 1892

有限会社 酒井ワイナリー
〒989-2211 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

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、みづき庵の「肉そば」です。山形といえば蕎麦ということで、遠方からのお客様を蕎麦処に案内することも多いのですが、ここ数年で赤湯近辺の蕎麦屋さんが2軒もなくなり、さてどうしようかと思っていました。そんな折、肉そばで有名な「みづき庵」さんが13号線沿いに移転をされ、先日ようやく行ってきました。

「肉そば」とは、私も山形に来るまで知らなかったのですが、親鶏を具にあしらったお蕎麦で、河北町の名物料理。最近お客様から「鳥そばが食べられるところないですか。」と聞かれることが増えたのですが、おそらくこの河北町の肉そばが山形名物として知られるようになったのではないかと思います。ちなみに山形には「鳥中華」というものもあり、こちらはラーメン。肉そば、鳥中華のどちらも置賜より北の村山地方が有名なので、赤湯の肉そばのお店はかなり貴重といえます。

みづき庵の肉そばは、しっかりと鶏の旨味が効いた、それでいてすっとしみわたるような優しい後味のお出汁が素晴らしく、具は親鶏とは思えないほど柔らかくてコクがあります。前は冷たいのをいただいたので、これからの季節、温かい肉そばも食べてみたいと思います。

みづき庵 山形県南陽市鍋田字内城1985-1(月曜定休) <https://mizuki-an.com>

酒井ワイナリーおすすめ

バーダップワイン 白 2020

ヴィンテージごとにおぶどう品種も比率も変わるのがバーダップワインですが、言い換えてみると、品種にとられないこのワインがその年を一番反映しているのかもしれない。

この2020年は瑞々しいおぶどうをほおぼったような、まさにフレッシュ&フルーティーな味わいで、僅かにピチっとした口当たりがより軽快さを感じさせます。

我が家であごだしのお鍋に合わせましたがとても良く合いました。温かい食卓のひとつに、バーダップワインが寄り添えたら嬉しいです。



ひとつひとりごと



「王に和 - 蜂、逃げずんばす。」

今日、息子が学校に行きたくない。わりと頻繁にそういった事があるのですが、今回は「作文を50文字も書かなくちゃいけないだよ。」と暗くなっていました。具体的な数字は時に人をがっかりさせる要素があるんだな。「母ちゃんも1000文字(相当)書かなくちゃだよ。」と言ったら、「わあ、大変だね。」と心から同情してくれました。今頃、六歳の息子が頑張っているんだろうと、先延ばししていた原稿を書き始めています。がんばれ息子よ。母ちゃんも頑張っている!

さて、ずっと晴天でしたが、一転雨模様。みんなで瓶詰めをしています。まだ、冬の兆しがないようで、雨降りでも寒さを感じません。明日はまた晴れの予報。まだ綺麗な紅葉が楽しめるかな? ちなみに、今日の瓶詰めは、小姫のロゼです。知ってます?あの可愛らしいピンク色のワインです。ご存知の方は、うちのお付き合いが結構長い方だと思います。ご愛顧ありがとうございます!いちごのような爽やかな香りの甘口ワイン。久しぶりの復活に、好きなワインだったので、店頭と並ぶのが今から楽しみです。

来年、酒井ワイナリーは130周年を迎えます。長い歴史には繋いできた5世代の作り手があり、時代背景も大きく違います。当代も大きな視野で見れば多様な変化に戸惑う時代を過ごしており、日々を見れば猫が怪我したとか、蜂が逃げてった(分蜂)とか忙しく慌てふためきながら、がっかりしたり、ふっと笑ったりして過ごしています。積み重ねなんだなあ、とつくづく思うのです。その一端に在籍していることをちょっと誇らしく思いながら、倒れつつ頑張ります!それでは、寒くなります。皆様どうぞお体ご自愛くださいませ。



2022年9月、130周年イベント開催予定! (詳細は後日お知らせします)