



# 鳥上坂

## 創業明治 二十五年 五代目 便り



赤湯の畑は赤と黄色に輝く晩秋の季節を迎えました。山の斜面にへばりつく畑はふもとからも良く見えて、迫る冬の気配は畑仕事を急かさせます。このように外からの眺めも良い畑は、自ずと風通しが良く、優れたブドウがとれる場所になります。そんな畑でとれたブドウから造られたワインは、その土地の個性を表現できるポテンシャルがあると思います。ではそのワインの個性を生み出すのは天候と土壌条件だけなのでしょうか？

考えるまでもなく明らかにブドウに対して人間が農業という営みを通して決定的な影響を与えています。ブドウを放置するだけでは生き延びることもままなりません。ならば農業という営みによればどのようなブドウでも栽培可能かというそうではなく、その土地の条件に大きく左右されます。赤湯の多くの畑は山の斜面にあるために、トラクタや乗用草刈機等農業機械が入れないところがほとんどです。そのため除草剤が使われる場合が多いのですが、我が家では羊を放牧して草を食べてもらうという方法をとっています。その土地の諸条件に合わせた方法を人間が農業という形で実行することで、産地間の違いがより強調され土地の個性として現れるのかもしれない。



しかしその土地や天候は長い時間変わりはないものの、人々に好まれるワインのタイプは時代によって変わり、造り方も変化がみられます。また工業の発展によりブドウ栽培は全く様変わりしてしまいました。同じように、採掘される場所が限られるダイヤモンドやルビーなどの宝石も、その時代その時代の好ましいとされるカットを人間が施します。科学技術の発展とともに人工ダイヤが造られるようになると、天然ものか人工のものかがその宝石の価値を大きく左右するようになります。その人工と天然の違いを見分けるのに大きな手がかりとなるのが、鉱物の結晶が長い年月をかけて形づくられる際に取り込まれた気体や液体、別の鉱物などの不純物です。これらをインクルージョンと呼び宝石の産地特定に非常に有効なのだそう。またその宝石を個性づけるものとして評価が高まっているとも。かつては不純物の無いきれいなものが珍重されていたのに、人工物の宝石に不純物を混入するイミテーション技術も存在するなど、人の価値観というものは時代によって移ろい、あやふやなものだという思いを強くさせます。

「きれいなワイン」を造ることは現代の洗練されたワイン技術において比較的容易になっています。しかしその反面、地域の特性は失われやすくなっているのではないのでしょうか？その土地の個性というのは不純物を廃し純化することで見えるのではなく、もしかしたら、周辺のなんてことはないものに宿っているのかもしれない。いずれにしろ、自然が長い時間をかけて作りだしたその土地の個性というものは、人間との関係性の中で生まれ今後もより注目される重要なものとなるでしょう。

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



MAIL



Facebook

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**

※沖縄県を除く

【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)

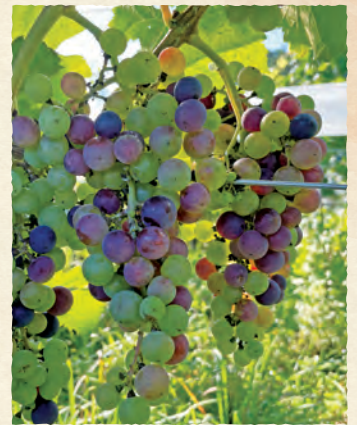
【代金引換の場合】ヤマト便代金引換手数料300円が別途かかります

# 嫁の 美味しい山形生活。

我が家がいつもお世話になっているお店を紹介しているこのコーナー。今回は初のラーメンです。ご存じの方も多いと思いますが、山形はその支出で全国一二を争うラーメンの町。赤湯にも多くの店があり、おそらくコンビニより多いのではないのでしょうか。

今回ご紹介するのは、「麺や 兼蔵」です。お隣のイタリアン「オステリア エスト」さんと同じ系列のラーメン店ということでセモリナ粉をブレンドしたモチモチの和洋折衷麺が特徴です。私はいつも「アサリの塩中華」をいただきます。その名の通りアサリの旨味がたっぷり、まるで海を思わせるようなミネラル感と塩梅の良い塩加減、魚介の旨味の調和が素晴らしい。量もちょうど良いのでペロリと一杯食べられます(社長が大好きな背脂たっぷりのこってり大盛り系もあります)。我が家から歩いて5分くらいですので、お越しの際はぜひどうぞ。

麺や 兼蔵 山形県南陽市赤湯823-4 11:00~14:30(火曜定休) <https://www.osteria-est.jp/kenzo>



## おすすめ 書籍

「日本ワイナリーの深淵  
— 出色ワインのつくり手たち」  
(鳥海美奈子著・さくら舎)

ワイナリーガイドとは一味違う日本ワインの本が出版されました。我が家のワイン造りのモットーである「技術は自然を模倣する」とはいったいどういう考えなのか、どこから生まれたのか…など、ノンフィクションライターである鳥海さんならではの視点から取材をしていただきました。数年前の「サライ.jp」の記事が元になっていますが、やはりこうして本として読めるのは嬉しいです。皆さまもぜひご覧ください。(少しですがショップでも販売中です)



## ひとつひとつ

秋晴れが続いております。いかががお過ごしでしょうか?車での通勤、行き帰りのBGMはラジオの私ですが、夏、早朝3時に蜂の現場にむかう日が2度ありました。日の出よりも早く着かねばならず、まだ暗いうちからの運転は初めてで、夏のひんやりした夜明け前、対向車も無くすいすい走る、星も出てる。ラジオからはそんな時間帯にぴったりな見知らぬ曲が、現場までずっと続いていて、もう少しドライブしたい気持ちに。ただ、周りが見渡せるくらいの明るさになってきて、私もあわてて、蜂の戸締りをして…と思ったら、もう

すでに蜂は俄然仕事モード。臨戦態勢、圧倒的不利。結果、翌日の早朝、また同じドライブを楽しむことができました。

蜂達にBGMはあるのでしょうか?常にぶんぶん羽音を鳴らしてにぎやかに飛び回る彼らに会話はあるようです。一度、キーキーと鳴く女王蜂の王台に出くわしました。恐ろしく大きな声で鳴くのです。先に出房した姉王に対して、王台の中にいる妹王が示威行動をとっているそう。でも、そこに姉王は無く彼女だけの天下。箱の外まで聞こえてくる声に、不思議に思いながら、鳴きたい気分だったのかな、と。

今までも小さな蜂の社会を覗き見て、へえ、ほお、ふうん、言ってますが、発見というか気づきがあるというのは、仕事を仕事だけじゃない何かに転化してくれますね。驚きが無くなってからが勝負だろうな。今年も厳しい冬がやってきます。無事越冬できますように!!!

