

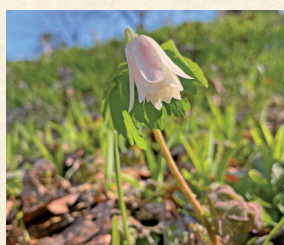
鳥上坂

創業明治 五十五年 五代目 便り

畑の一年は、その年の雪の被害を確認することから始まります。

12月終わりの遅い初雪でしたが、これがひどかった。水分を多く含む重たいボタ雪が大量に降ってきてブドウ棚の上に積り、あちこちで潰れる被害ができました。農業者の高齢化がいよいよ顕著になってきたことも相まって、耕作放棄地の増加に拍車がかかりそうです。

農業者の高齢化と後継者不足による急減少(2050年には現在の八分の一、30万人まで減少するとのこと)に加えて影響の大きいのが狩猟者の減少です。それは全国のニュースなどでも報道されるように、ツキノワグマやイノシシ、ニホンザルの被害が年々多くなってきていることから分かります。ここ山形県置賜地方でもとうとうニホンジカが確認されました。捕食者がいない、というか人の手で絶滅させてしまった以上、人間が責任をとって対応しないといけません。農作物の被害等はもちろん、林床砂漠という言葉に表されるように野生の動植物にも大きな影響を与えます。畑の中にもそのような影響が見られます。



アズマイチゲ



スミレ

イノシシの増加とともに畑の中ではヤブジラミという植物が増えました。動物の体に種がくっついて移動先で芽を出す有毒植物なのですが、イノシシやツキノワグマの増加とともに畑の縁でよく見かけるようになりました。逆を言えば、このヤブジラミが生えているところはイノシシなどが歩いた後だと言えます。

野生動物の増加を利用して増えるこういった植物のうち、有毒なものなどが食べられることもなく容易に増えることで、その地域を優占していく「不嗜好遷移」が西日本を中心に起きています。この傾向はこれからますます

強くなるでしょう。これによって困るのはその地域にもとから住む、その地域特有の種ではないでしょうか。

今年新しくブドウ苗木を植えた畑では、苗木の株もとに剪定枝を焼いた消し炭を敷き詰めてあるのですが、そこにマイマイカブリが住み着いていました。



日本固有種であり、地域ごとに亜種の多い地域特性を色濃く持つ肉食性の昆虫です。植生の単純化や林床砂漠(考えてみると除草剤を使って人工的に畑の中で行われています)によってエサとなる陸生の巻貝であるカタツムリがいなくなればおのずとなくなってしまいます。

山の畑にはヤマドリが現れますが、これも地域特性が強く尾根ごとに違うともいわれます。

植物食傾向の強い雑食とされやはり環境変化に敏感で植生が変わればすぐにいなくなってしまうかもしれません。

様々な生き物が食べたり食べられたりしながら複雑に絡み合っただけでその土地独自の生態系を形作るのでしょう。

ワインを発酵させる微生物群も、畑の内外にいる多くの生き物たちとの関係性から独自のものが作り出され、その地域のワインを特徴づけているに違いありません。植物だけ、動物だけ、微生物だけを見つめても見えてこないものがあるのだとマイマイカブリが教えてくれました。今後も住み続けられるような畑とその周辺であってくれと願わずにはいられません。



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 **通常送料無料**

全ての配送でクール便別途頂戴いたします

(夏季はジュース・甘口以外 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引手数料300円が別途かかります

※沖縄県を除く



Event

9月2日(土) 

羊と葡萄の宴 開催決定!

詳細はFacebookでお知らせします

嫁の おいしい山形生活。

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。前回「麺や兼蔵」をご紹介した際、山形が日本一のラーメンの町(支出額1位)と書きましたが、和菓子も山形が例年上位になるそうです。

赤湯にも和菓子屋が思いっただけで5軒ほどありますが、その中で今回ご紹介するのは「六味庵(むつみあん)」です。昨年息子が小学校に上がってから、その通学途中にあるお店の前を毎日のように通っているうちに、すっかりはまってしまいました。

どら焼き、塩大福、きんつば、季節限定のもの(夏はわらび餅など)、美味しそうな菓子が並びますが、中でも有名なのが「ちびかり」です。赤湯温泉の源泉水を使って練り上げたまんじゅうを揚げたもので、外はサクサク、中はしっとりとしたこしあんがたっぷり。その食感の楽しさについつい食べ進んでしまう魅惑の和菓子です。赤湯駅や地元のスーパーなどでも購入可能なので、旅のお土産にぜひどうぞ。



六味庵 山形県南陽市們塚1601
8:00~18:00(木曜定休) <http://mutsumian63.com/>



ひとつひとりごと



どこもそうだと思いますが…、季節がやってくるのが早いですね。冬の間中ずっと春の仕事をイメージしていましたが、今回も気が付いたら突然春でした。イメージ通りにはいかないものです。あれよあれよと

今、田んぼに水が張り、稲苗が植えられ、夕と夜の境には美しい空が水鏡に映っています。次の満月が楽しみです。

5月17日と18日は、30度超え。急に夏本番というか、夏予行演習の2日間。暑さに慣れない体にはきつかったですが、湿度もなく風も強めで、日差しをよければなんとかいける!という感じ。飼育中のミツバチたちも、入り口に固まって、巢門を小さくして熱気が入るのを抑えていました。ブンブン羽音をたてているのですが、何百匹と騒ぐので、音だけでも結構な迫力。夏、暑すぎないといいね、と言ってみるものの羽音にかき消されてしまいました。



新 蜂用仕事着。
なんで快適!!!
全身防護!

一転、20日は「ワインフェスティバルin南陽」4年ぶり50回目でした。祭りの熱気はすごかったですが、程よく涼しい快晴に恵まれて、ワインの美味しい最高の天気でした。何事もお天気次第ですね。山形のワインのお祭りはいろいろあるので、当方Facebookなどぜひチェックしてみてください。



酒井ワイナリー
おすすめワイン
小姫さん
2022

お待たせいたしました!「小姫さん2022」が発売となりました。しばらく完売しておりますので申し訳ございませんでした。

デラウェアで造られる小姫シリーズの中でもお姉さんの存在の「小姫さん」。亜硫酸を添加していないため、サンスフル(sans soufre=亜硫酸なし)という意味合いも込めています。長くお付き合いのある地元農家さんのデラウェアを使い、自然発酵で仕込みました。

デラウェアの瑞々しい果実味と旨味が小姫さんの特徴です。これからの季節、キュッと冷やしてお召し上がりください!

この度、度重なる資材費の値上げや光熱費高騰により、「小姫〇(あわ)」「小姫さん」、そして「緑啄木鳥」3銘柄の価格改定をさせていただきます。ご迷惑をお掛けし大変申し訳ございませんが、何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

