

# 鳥上坂

## 創業明治 二十五年 五代目便り



今年の収穫もなんとか終わることができました。

無事とは言えないのが玉にキズといったところです。全国どころか全世界的に記録を更新する暑さとなり、誰かと出会えば挨拶がわりに今日がどれくらい暑いかを言い交わすのが当たり前となりました。

日が高くなる前に気温は30℃を超えてきて、日差しが強くなってからはずっと外で立っていらなくなります。農作業中に全身が筋肉痛状態になることもしばしば。早朝から昼前までと夕方から日没までの間に作業をし、昼寝の時間を取りました。シエスタとはこういうことかと、労働時間は変わらないのにご満悦していました。



ここ2、3年放牧できていなかった羊たちもいましたが、今年は久しぶりに全頭畑の中に放してやりました。さっそくこの暑さに舌を突き出しハアハアしていました。畑の中を歩き回り、人間よりもはるかに詳しくどこに何があるかを知っているため、木陰が濃く、風通しの良いところを見つけては、日中の大半をのんびり反芻しながら過ごしています。羊小屋の中よりも快適そうにしていました。

野生動物たちも暑かったらしく、羊と違い自由に動けるクマやイノシシはより涼しい標高の高い奥山へ引っ込んでしまったのか、夏から秋のはじめ頃までは気配が遠のいていました。しかし秋に入り暑さが一回り小さくなると姿を現すように。油断していたため畑の一角をペロリとクマに食べられてしまいました。電牧柵が未整備のところをどうにか探してやってきた様子。クマの食べるブナの実が大凶作らしく、今年は特に食べることへの執念を感じます。




あまりの暑さと雨の少なさに枯れる庭木も出てくるなど、植物たちにも多くの影響が出ています。暑く少雨だった8月に収穫期を迎えるデラウェアのような早生品種は水分を木に取られて萎み、落葉前に葉の栄養分を木に移すように、ブドウの実から栄養を取られてしまったため糖度も低くなった箇所が見られました。

収穫時期はここ数年の暑さのために全体的に早くなってきています。病害虫の発生も右肩上がり。これらの解決のためには新しい品種の導入が一つの有効な手立てです。今までも色々な品種の導入を図ってきました。来年春もラグレイン、マルスラン、プルサールといった今まで育てたことのない品種の苗木を植える予定です。



2023年も多くの方々  
に植樹と収穫を手伝って  
いただきました。2024  
年も手伝って頂ける方を  
募集させていただきます。  
耕作が困難な地形に  
加えて温暖化による気  
候変動がさらにブドウ  
栽培を難しいものにして  
います。新しいブドウ品  
種と赤湯というブドウ・  
ワイン産地を支えてくだ  
さる皆様の力とともに、  
今までの100年とこれか  
らの100年、より良い品  
質と歴史を重ねていけ  
るよう頑張ります。

種と赤湯というブドウ・ワイン産地を支えてくださる皆様の力とともに、今までの100年とこれからの100年、より良い品質と歴史を重ねていけるよう頑張ります。

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**

【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

※沖縄県を除く





# ひとつひとりごと

養蜂をはじめた頃から、スケジュール帳をまめに使用するようになりました。蜂に予定を聞くわけにもいかないの、季節の移ろいを考えて、「蜂数増やしたいな」とか「花が減るから給餌しないとな」とか仕事の内容を考えます。こちらの勝手な要望と、蜂の大きな習性をすり合わせて、先手を講じるために整理する帳面です。

次の季節、次の季節と追っていき、準備して待ち受けて上手くいけば群は元気。だからと言って思うようにコントロールはできないので、相変わらずの一喜一憂です。天候もまた同じ。もうすでに灰色をまとった冬の気配。癒しと蓄えの季節は異様なほどに短く、振り回されています。

春に向けて菜の花の種は蒔きました。綺麗な黄色が見られることを祈ります。

羊と葡萄の季節には  
しほりたて蜂蜜を  
ふるまいました。

## おすすめワイン

### バーダップワイン 赤

我が家の人気赤ワイン、「バーダップワイン 赤」が発売となりました！近隣の農家さんの生食ブドウとマスカットベリーAのブレンド。地元の様々なブドウから造られたこのワインは、品種特性、畑の個性を超えてより「山形らしさ」が表現されているワインではないかと思えます。

エッジに透明感のある淡いルビー。小梅、さくらんぼのジャム、甘草のアロマ。アタックは穏やかで、苺桃や小さなベリーの瑞々しい果実味をキリリとした酸味が支えます。芋煮や肉じゃがなど甘辛い料理によく合います。やや冷やしめでどうぞ。

## 嫁の おいしい山形生活。

南陽市の中心部から小滝峠へ県道5号線(旧小滝街道)を山形市方面に北上すると、峠の手前の山間に古民家造りの風情あるそば処が現れます。

「小滝そば ゆかりや」は、山形の古き良き山里の暮らしを今に感じさせる趣があり、その料理にも山形ならではの食材がふんだんに使われています。

中でも私が大好きなのが「ふるっばそば」。ふるっばとは親鶏のことで、親鶏ならではの滋味深い出汁の味わいが何とも言えません。

そばはもちろんのこと、天ぷら(山形名物げそ天もあります)、そして「にしん棒煮」はぜひ食べていただきたい逸品です。

これから雪深い季節になりますが、HPから冷凍生そばの発送も可能のようですので、ぜひどうぞ。

小滝そば ゆかりや  
山形県南陽市小滝1425  
11:00~14:00(売り切れの際は終了/木・金曜日定休)  
<https://yukariya.p-kit.com>