



山梨県、長野県につぐワイン生産県としての山形。中でも、置賜のワインは県内では一番古い歴史があり、置賜には県内ワイナリーの五割以上が集まっています。

置賜のワインについて、酒井ワイナリーの酒井綾子取締役と、浜田株式会社の濱田淳社長からお話をお伺いすることができました。

1 ぶどうの種類と置賜の地

ぶどうを大きく分けると、ヨーロッパ系とアメリカ系の二種です。

- ヨーロッパ系＝ヴィティス・ヴィニフェラ系品種→ワイン専用のぶどう
- アメリカ系＝ヴィティス・ラブルスカ系品種→主に生食用、ジュース用

1300年の歴史を持ち世界に誇れる日本古来品種の甲州種はヴィティス・ヴィニフェラ系に属します。

ヴィニフェラ系品種で造るワインは、熟成により品質が向上し、まろやかなワインになります。しかし、生育が弱く、フィロキセラというアメリカ系から入ってきた害虫による大規模な被害により1880年前後ヨーロッパ系のぶどうは全滅し、現在のヨーロッパ系は、アメリカ系に接ぎ木をして育成しているようです。

生育が強いアメリカ系のラブルスカ系品種は、生食用が多く、これを原料として造るワインは熟成をあまり必要としない早飲み用のフルーティーワインです。



十分一山 山の斜面を利用したぶどう畑

置賜の南陽市赤湯は、ぶどうの生育にむいた地形と気候により、古くからぶどうを栽培し生産量も山形県内ではトップクラスです。山の斜面を利用したハウスのぶどう畑は、独特の光景で、盆地特有の寒暖の差が糖度を増し、水はけの良い土壌や長時間日照など、良質のぶどう栽培に適した場所

です。置賜のワイナリー6軒の内4軒が赤湯地区にあるのも良い原料が身近で栽培することができたからなのでしょう。小さなワイナリーの独自の努力により、大量生産では造れない個性豊かで繊細なワインの味が置賜にはあるのです。

2 ワイン造りの工程

ワインの製造工程は、醸造所や造り手によって微妙に造り方が異なるようですが、基本的な製造工程は同じです。赤ワインと白ワインでは製造工程が違ってきます。次に、大浦ぶどう酒さんでのワイン製造工程をご紹介します。



発酵中の白ワイン



赤ワインは果汁を搾らず、ぶどうの梗だけ取り除き、そのまま発酵させる。



樽熟成中のワイン

●白ワイン

- 1 搾汁 厳選されたぶどうを搾汁する。
- 2 発酵 15℃前後の低温で10日から20日掛けて発酵させる。発酵後、不純物を沈殿させる「澱下げ（おりさげ）」をし、除去する「澱引き（おりびき）」を行う。
- 3 貯蔵 澱引きが終わったワインは貯蔵してから、濾過を行い瓶詰めする。

●赤ワイン

- 1 破碎 ぶどうを破碎して果梗（ぶどうの茎）を抜き取り、発酵タンクに入れる。
- 2 発酵 25℃前後の温度にて15日位で完了。発酵後圧搾を行い、澱下げを行い澱引きする。
- 3 貯蔵 発酵が完全に終了したワインは、種類により1～3年タンクまたは樽で貯蔵する。貯蔵後に濾過を行い瓶詰めする。

瓶詰めされたワインが、密栓され空気との接触をほぼ完全に断った状態で熟成が進むことは、他の酒類ではほとんどみられないワインの大きな特徴だそうです。



新鮮なぶどうを原料として



ぶどうの梗と実を分ける
除梗破碎機へ投入



ぶどうの梗だけが外に分別される



ぶどうの実だけが送られ
果汁を搾る



果汁が搾られて下に落ちる



ポンプで果汁がタンクへ送られる



このタンクで発酵させる

3 置賜ワインの歴史

●置賜のぶどう

ワインは原料がいのちですので、良質なぶどうがなければ製造できません。では、ぶどうがこの置賜の地に伝わったのはいつなのでしょう。説はいろいろとあり、記録などは残っておらず、説の証明などはできないようですが、お二人からお聞きした歴史ロマンを感じる2つの説をご紹介します。

「モンサンワイン」のブランドでワイン造りをしておられる浜田株式会社の濱田社長の説は、米沢の初代藩主「上杉景勝」にさかのぼります。武田信玄の6女「菊姫」は上杉景勝の正室となります。嫁いだ後は上杉家中から甲州夫人、甲斐御寮人と呼ばれたらしく、質素儉約を奨励した賢夫人として敬愛されたそうです。この菊姫に関わる武田の家臣が甲州ぶどうを置賜の地へ持ち込んだという説です。



創業明治25年(1892年)の酒井ワイナリーは、山形県では一番古く、置賜のワインの長い歴史を刻んできています。酒井綾子取締役の説では、江戸時代の初期頃から南陽市川樋(かわどい)地区は金鉾山で栄え、その頃に山梨から金堀に来た人が、甲州ぶどうの苗を赤湯の山に植え実がなり、山形県のぶどう発祥の地となったと言われている説です。

手がかりのひとつ、樹齢300年のぶどうの木が南陽市の金山に存在したそうですが、残念なことにもう30年も前に枯れてしまったようです。

どのような説にしても、この地にぶどうを伝えてくれた方のおかげで、置賜がぶどうの産地となり、ワイン造りの産業を生み出し、新しい食文化をもたらしてくれたのです。

●置賜ワイン造りの灯

置賜ワイン造りの最初の灯は、酒井ワイナリーの創業者酒井弥惣(やすお)氏がもたらします。この灯がなければ今この地にぶどう畑やワイン産業はなかったと言っても過言ではありません。弥惣氏が子どもの頃、明治5年から明治8年(1875年)2月までチャールズ・ヘンリー・ダラス氏が米沢を訪れています。米から酒を造ることが通常だった日本に、ぶどうから酒を造る情報をダラス氏がもたらします。そのことを親から聞き、子ども心にぶどうから酒を造ること志したのです。日本には全く初めての食文化ですので、つくり方のマニュアルがあるはずもなく、独学でワイン造りを進めます。原料となるぶどう作りから取り組み、試行錯誤しながら、明治25年ワイナリーを創業したそうです。酒井ワイナリーには当時のラベルが残っており、ラベルを作れるという事はある程度量産をしていたことを物語っています。初めての食文化を日本人が受け入れた証拠です。後に赤湯町長となっ

た酒井弥惣氏は、町有地の白竜湖に向かった南斜面の十分一山（町有地）を全山開放して一般に貸し付け、ぶどう園としての開墾を進めます。須藤ぶどう酒工場の初代須藤鷹次氏等はじめ地域の人々がこぞって協力し全山ぶどうの山になっていたそうです。



酒石酸（大浦ぶどう酒提供）

●置賜ワインの礎

第二次世界大戦の頃、ワインから取れる酒石酸には圧電現象があり、これが潜水艦や魚雷の発する音波をキャッチする水中聴音機の素材として、昭和17年(1942年)以降、急速に需要が高まったことにより、赤湯には、ワイナリーがどんどん増え、60軒以上が酒石酸を軍に供出するため大量のワインを造っていたそうです。この当時は、機械など無く手作業でのワイン造りです。また戦争中で、働きざかりの男手がない中で、お年寄りと女性だけで大変苦勞した作業であったようです。酒石酸を取ったあとに残ったワインをすてるのはもったいないということで、ビンに詰めて販売したようですが、当然味は悪く“赤湯のワイン”と言えば不味い酒の代名詞と言われた程で、戦後、消費者へのそのイメージが尾を引き、多くのワイナリーが無くなっていったそうです。

その中でも、こだわりワイン造りを守っていた少数ワイナリーがありました。それが赤湯で長年ワイン造り를続けてこられた酒井ワイナリー、佐藤ぶどう酒、須藤ぶどう酒、大浦ぶどう酒、この4つのワイナリーです。多くのワイナリーがワイン造りをやめていく中、独自のワイン造りを守り、いろいろな苦勞を乗り越え、置賜ワインの礎を築いたのです。

●県産ワインの飛躍

不味い酒のイメージを払拭し、山形のワインを再生しようと、昭和50年前後から山形県の全ワイナリーが一致団結していきます。このころからワインも食卓で一般的になりつつあり、将来的な消費拡大が期待され始め、大手の酒造事業者もワイン造りに取り組むようになります。浜田株式会社の濱田淳社長は2年間フランスボルドーでワイン造りの勉強をし、昭和48年にワイン造りを始めます。濱田社長は、日本に戻ってワイン造りを開始してから、山形県のワイナリーの交流勉強会を呼びかけ、山形のワインを大きくアピールしていく取組みを始めています。



浜田株式会社 濱田淳社長



そして、県への働きかけを行い、当時の県商工労働開発部の支援にもあって、昭和60年5月13日、山形県ワイン酒造組合を設立します。組合設立により、事業者の団体として県からの支援を受けることができるようになりました。また、県の工業技術センターによる品質向上ための研修や技術指導は、山形のワインを大きく飛躍させました。こうして

一歩一歩山形のワイン全体が全国に知られるようになっていったそうです。輸入濃縮果汁から造られる国産ワインや、輸入バルクワインとの混合による国産ワインが非常に多い中で、山形のワインの多くは、山形のぶどうだけでワイン造りをしてきたことも、消費者の心をつかみました。

ワイナリー同士の団結した取組みと、各ワイナリー独自の努力が実り、今では全国的に「山形のワインは美味しい」と認められるようになっていったのです。

4 置賜のワイナリーの紹介

山形県ワイン酒造組合には 11 社が加入し、内、置賜に個性豊かな 6 社のワイナリーがあります。各ワイナリーご自慢のワインや、ワインに関わるエピソード等をご紹介します。

浜田株式会社	有限会社 大浦ぶどう酒	有限会社 酒井ワイナリー
須藤ぶどう酒工場	有限会社 佐藤ぶどう酒	高畠ワイン株式会社

5 取材を終えて

取材を終え感動したことは、山形県のワイン全体に共通して言える点ですが、ワイナリー同士の横の繋がりが強く、ライバルであるにも関わらず、盛んな情報交換や勉強会によるワイン品質向上の取組みへの熱意でした。取材で出会ったワイン造りをされているお一人おひとりが志を持って熱心に取り組んでおられました。これこそが置賜の宝であり、置賜の食文化を守る上で大切にしたいものです。

置賜のワインは地道な活動により大きく飛躍してきていますが、その中で新たな問題にも直面しています。南陽市の十分一山において、ぶどうの耕作放棄地が増えているのです。デラウェアが売れることでぶどう畑が広がったようですが、作り手の高齢化と市場の飽和で、ぶどう作りを止めてしまう農家が多く、担い手が減少し、この地でのぶどう畑の風景が無くなりつつあります。

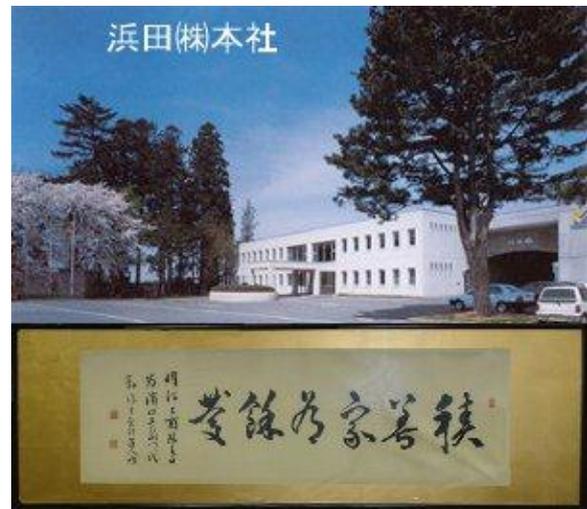
もちろんワイン造りだけの問題ではなく、食用ぶどう畑、醸造用ぶどう畑の再生を含め、いかに耕作放棄地に対処し、放棄地をどのように有効活用できるかを検討する必要性が生じているようです。過去一致団結し開墾した山であり、この地にワイン産業を生み出した貴重な場でのぶどう生産の問題を、今後の課題として忘れてはならないように感じます。

置賜ワイン産業のさらなる発展を願うと共に、置賜の地で歴史的にこの産業の基盤を築いてきたぶどう畑が、今後とも豊かな実りが続くことを期待してやみません。



オーナー制度により耕作放棄地を有効利用している
酒井ワイナリーぶどう畑

会社名	浜田株式会社
創業	1866年 酒造創業 ワイン創業 1973年(昭和48年)
代表取締役	濱田 淳
所在地	〒992-0005 米沢市窪田町藤泉 943-1
社員	21名
電話	0238 - 37 - 6330
FAX	0238 - 37 - 6335
URL	http://www.okimasamune.com
Eメール	okimasamune@mmy.ne.jp



濱田家家宝安田善次郎直筆書
「積善家為餘慶」

ブランド名	ワインの特徴	写真	ワインに合う料理 (置賜の料理)
シャトーモンサン 特撰『赤』	香りが良くフレッシュさがあり今後まだまだ上昇する。		米沢牛を使ったヒレスステーキ、牛タンシチューなどの肉料理やカマンベールチーズ、まぐろの大とろ
シャトーモンサン エクセラシオン『赤』	やわらかな香りで、コクがあり料理の味を生かします。		米沢牛料理の牛しゃぶ、すき焼きやチーズフォンデュ、ウナギ料理
モンサン米沢 [赤]	樽熟製によるブーケ柔らかな味わいのワインです。 2012年9月ラベルをリニューアル。 スクリューキャップに変更		牛焼肉全般、牛ステーキ全般、ハンバーグ全般、キムチ料理など

ワインに関するエピソード等

濱田家は酒造りの歴史が長く、現社長で22代目。18代目までは細々と酒造りを続けていたそうです。浜田(株)を大きくしたのが19代目。安田銀行(後の富士銀行、現みずほフィナンシャルグループ)を設立し安田財閥を築いた実業家「安田善次郎」との出会い。13歳の19代目五左衛門(ござえもん)は1人東京へ出て安田に会いに行きます。田舎からの貧しい少年が頭取と簡単に会えるはずもなく、面談は断られ続けたのです。安田の住む小船町の掃除をはじめた五左衛門。何日かして掃除したきれいな道を安田が人力車で通りかかり、声をかけて下り、さらに家に泊めてくれたというのです。酒造りを大きくしたいことを熱心に話す少年に心動かされた安田が、多額の融資をし、浜田酒造は急成長していったそうです。先代のあきらめない知恵が財をなし、日本酒だけでなく今はワイン造りもはじめ事業を拡大されています。

～【浜田ワイン祭】のお知らせ～

毎年新酒ワインの仕込みに合わせて収穫祭として、浜田(株)本社中庭にて【浜田ワイン祭】を開催しています。出来たてでフレッシュなワインを当日飲むことができます。特別販売許可をいただいで会場では飲めない非常に貴重でめずらしい発酵途中のワイン『もろみワイン』も販売するそうです。是非会場でお試し下さい。2012年は10月14日(日)に開催。お得な前売りチケットはお問合せ下さい。

会社名	有限会社 大浦ぶどう酒
創業	1939年(昭和14年)
代表取締役	大浦晃(おおうらあきら)
所在地	〒999-2211 山形県南陽市赤湯 312
社員	8名
電話	0238-43-2056
FAX	0238-43-2755
URL	http://www.ourawine.com/
Eメール	info@ourawine.com



お薦めブランド	ワインの特徴	写真	ワインに合う料理 (置賜に関連して)
新発売! オオウラスパークリ ング 沙蘭(シャララ) 白&ロゼ	大浦ぶどう酒、初のスパークリングワイン 白・辛口)デラウエアを原料として、すっきりしたスパークリングに仕上げている。さわやかな風味を残しているのが特徴 ロゼ・やや甘口)フルーティでかつジューシー スパークリングなのですっきりして飲みやすい 女性にお薦めワイン。色美しいワインですので、桜をあしらってどうぞ。		白)焼き鳥塩焼き 三元豚(置賜の豚肉)の塩焼き ロゼ)前菜 いも煮
アイススウィート スチューベン	国産ワインコンクール銅賞受賞 スチューベンを使った極甘口のワイン 果汁を凍らせて、よけいな水分を取ることで、甘味が凝縮され、濃厚で優雅な味わいのデザートワイン アルコール11%		アップルパイ アップルタルト 置賜館山林檜のデザートと合わせて
オオウラカベルネ	赤ワイン用高級ぶどうカベルネ・ソーヴィニヨンを使用 樽熟成させたしっかりしたフルボディの赤ワイン スモーキーでタンニンもしっかりしている 熟成 4~5年ものを商品化		米沢牛のすき焼き ステーキなど

ワインに関するエピソード等

地場産業としてのワイン造りを進め、山形の原料で、山形で消費することをめざし、地元の方が気軽に飲んでもらえるようなワインづくりに取り組んでいます。

大量生産では出せない味を大切に、品質を高め、女性に飲みやすくしワインの個性を出しています。一升瓶のワインは大浦ぶどう酒の看板で、好んでそれを購入する方も多いのです。庶民が気軽に飲みやすいワインづくりにより地域に貢献しているのが大浦ぶどう酒です。



大浦ぶどう酒保管 昔のワイン製造器具と看板

2012年国産ワインコンクールでは、5種のワインが入賞しています。

- ・アイススウィートナイアガラ 銀
- ・アイススウィートスチューベン 銅
- ・バレルエージング(ブラン) 銅
- ・ブラッシュベリー 銅
- ・うすにごりナイガラ 銅

右上)ぶどう畑の草を食べる羊たち
下)酒井ワイナリー自家栽培ぶどう畑から



会社名	有限会社 酒井ワイナリー
創業	1892年(明治25年)
代表取締役	酒井又平
所在地	〒999-2211 山形県南陽市赤湯 980 番地
社員	4名
電話	0238-43-2043
FAX	0238-40-3184
URL	http://www.sakai-winery.jp/
Eメール	bird-up@sakai-winery.jp

ブランド名	ワインの特徴	写真	ワインに合う料理 (置賜の料理)
バーダップ樽熟成(赤)	赤:辛口 ミディアム 自社畑(鳥上坂)産マスカットベリーA種+ブラッククイーン種混醸 我が家で一番人気の赤。余韻の良さと渋みの引けのよさが魅力。		米沢牛すき焼き
小姫	華やかなブドウの香りと、とろりと甘い人気の白ワイン。ジャガイモの料理に合います。		いも煮
樽熟成 鳥上坂 名子山 赤(辛口)	自社畑産カベルネソーヴィニヨン・メルローを使用。名子山とは鳥上坂にある自社畑の字名です。酸味と渋みのバランスが良く、骨太な味わいのフルボディタイプです。		米沢牛ステーキ

ワインに関するエピソード等

酒井綾子取締役は、ワイナリー本来の姿とは、自家栽培するぶどう畑で自ら作ったぶどうをもってワイン造りをする事で「土地の味をワインの味」にすることでとおっしゃいます。置賜では自家栽培のぶどうだけでワイン造りをされている唯一のワイナリーです。ワイナリー本来の姿である「ぶどう作り」があつての「ワイン造り」という信念を持っている酒井ワイナリーでは、ぶどう畑を育てる活動をされています。畑の雑草は除草剤をまくことをせず、羊を飼って食べさせています。苦勞の多い作業ですが、こだわりのワイン造りには欠かせないことだとおっしゃいます。今赤湯の十分一山では多くの耕作放棄地が問題になっているようですが、酒井ワイナリーは、その畑をオーナー制度により買い取り、醸造用ぶどう造りを進めているのです。オーナーはぶどうの木的所有者になり、自分の植えた木のぶどうから造られたワインが、オーナー自身に届く仕組みで魅力があります。今のままでは、十分一山のぶどう畑が無くなるという危機感を持っておられ、ぶどう畑復活の働きをされているのです。自家栽培のぶどう作りによるワイン造りを守ることは、ワインの利益がぶどう畑に消えてゆくような地道な活動だそうですが、50年後 100年後、豊かな実りのこの地の姿を描きつつ、「地ワイン」の活動を守り続けておられるのです。

日本では、まだワイン文化が広まっていなかった頃、ジュースのような甘口を好む消費者から心無い言葉で辛口ワインを批判されたそうですが、自らのワイン造りの信念を貫き、本格辛口にこだわり続けた酒井ワイナリーのワインは、本物志向の人々の心へ届き、完売商品が続出しています。雑誌「婦人画報」2012年10月号に酒井ワイナリーのワインが取り上げられました。高級品しか取り上げない雑誌に掲載されたことは、長年貫いてきたことを市場が認めた結果です。こだわりのワイン造りは確かなファンを呼び込み広がりを見せています。

会社名	須藤ぶどう酒工場
創業	1921年(大正10年)
代表取締役	須藤 孝一
所在地	〒999-2211 山形県南陽市 赤湯 2836
社員	3名
電話	0238 - 43 - 2578
FAX	0238 - 43 - 7785
URL	http://www.mmy.ne.jp/wine/maker/sutho/sutho1.html
Eメール	sikinen@fine.ocn.ne.jp



樹齢 100 年のぶどうの木

ブランド名	ワインの特徴	写真	ワインに合う料理 (置賜の料理)
桜水ワイン(ナイアガラ) 極甘口	品種はナイアガラで極甘口のデザートワイン。酸が少なく、料理にも合いやすく飲みやすいワインです。		いも煮
赤湯ワイン(赤)辛口	フランス系のぶどうを使用しているしっかりした辛口。熟成するほど美味しくなり、製造してから5~6年したものしか商品化しないこだわりワイン。		米沢牛等 肉料理全般
南陽ワイン(白)甘口	リースリング系の品種によるドイツワインに近い味。すっきりした甘さに少し酸味がある。魚や貝類より野菜が合うという。		山菜の天ぷら

ワインに関するエピソード等



昔ながらの手絞り機にて

初代須藤鷹次は、酒井ワイナリーの創設者で後に赤湯町長となった酒井弥惣の十分一山南斜面ぶどう作り全山開放に、地元の人々と共に協力し力を尽くしたそうです。

須藤ぶどう酒工場さんには自家栽培のぶどう農園紫金園があります。ここが赤湯初の観光農園で、2代目須藤義一さんと3代目須藤孝司さんが親子で協力して、昭和36年に、赤湯で最初のぶどう観光農園をスタートさせたそうです。須藤さんの農園には100年になるぶどうの木が元気に育って実りを付けていました。

須藤ぶどう酒工場では、ワインの仕込み体験ができます。1本からの自分のワイン造り体験ができ、自分だけのラベルもつくれるのです。熟成は工場で行ってくれて、マイワインがクリスマス頃に届くのだそうです。

会社名	有限会社 佐藤ぶどう酒
創業	1940年(昭和15年)
代表取締役	佐藤 アサ子
所在地	〒999-2211 山形県南陽市 赤湯 1072-2 番地
社員	6名
電話	0238-43-2201
FAX	0238-40-2538
URL	http://www.kinkei.net
Eメール	wine@kinkei.net



ブランド名	ワインの特徴	写真	ワインに合う料理 (置賜の料理)
金溪プレミアム・ルージュ	2007年産山形県南陽市赤湯産メルロー種 100%.13ヶ月樽熟成を行いました。色調は濃いルビー色。香りはスミレや土系でスパイシーさが特徴。例年よりぶどうの収穫時期を遅らせた為、凝縮感も感じられ、タンニンがソフトでエレガントな赤ワインです。 2012 ジャパンワインチャレンジ奨励賞受賞		米沢牛ステーキ
金溪ワイン(赤) ミディアム・辛口	山形県産マスカットベリーA種 90%ブラッククイーン 10% 軽やかな酸味があり、タンニンは少なく、果実香に優れた佐藤ぶどう酒の定番の赤ワインです。 山形県内での売れ筋 NO.1 商品です。		米沢牛すき焼き
スパークリング・白	山形県産ぶどう 100%使用で醸造致しました(デラウェア主体)低温発酵・低温熟成からうまれた発泡性の白ワインです。フルーティな果実香、ふくよかな味わい、爽やかな酸味。うまく調和がとれていて、バランスの良い辛口スパークリングです 2012 ジャパンワインチャレンジ奨励賞		いわなの塩焼き 山菜天ぷら

ワインに関するエピソード等

創業1940年の金溪ワインは、自家栽培の畑を持っておられ、山形県産ぶどうを原料としてワイン造りをされています。赤湯温泉街の中にあり家族中心で製造し、大量生産を行わず、丁寧なワイン造りを心がけている老舗です。

製造の中心を担っているのが、佐藤アサ子代表の次男和洋さんで、美味しいワイン造りに熱心に取り組んでいらっしゃいます。和洋さんがワイン造りに熱心な理由は、営業担当で即売会をしていた数年間で、お客様から頂戴した意見に対応したいという思いだったそうです。お客様はストレートで厳しい意見もあったようですが、一つひとつの意見をしっかり受け止めた和洋さんは、ワインをよくしていこうという思いが強くなったそうです。お父様が他界されワイン造りを担った和洋さんは、山形県工業技術センターの研修を3年間受け、ワイン造りを基礎からしっかり身につけられたそうです。また、山形県ワイン酒造組合の中に、「若手ぶどう酒研究会」があり、そこで県内ワイナリーの横のつながりを強め、勉強会をし、お互い切磋琢磨しながら技術を上げています。若手の集まりは、本音をぶつけ合える雰囲気があり、お互いライバルであると同時に同志ということで、技術的なことを隠さず聞きあえることが非常に助かっていると話されていました。

ワイン造りは世代交代すると味が落ちると言われようですが、和洋さんの代になってから各コンクールで受賞するワインをどんどん造りあげています。技術を高める努力と、お客様からの意見を謙虚に受け止めワイン造りに生かした成果であると感じました。

◎国産ワインコンクール受賞作品

・金溪プレミアムブラン 2001 部門最高賞 ・南陽ワイン 銅賞 ・金溪ワイン白 辛口 銅賞

◎ジャパンワインチャレンジ受賞作品

・金溪セレクション 2010 銀賞 ・金溪シュールリー 2010 奨励賞

会社名	高島ワイン株式会社
創業	1990年(平成2年)
代表取締役	村上 健
所在地	〒999-2176 山形県東置賜郡高島町大字 糠野目 2700-1
社員	32名
電話	0238-57-4800
FAX	0238-57-3888
URL	http://www.takahata-wine.co.jp
Eメール	info@takahata-wine.co.jp



ブランド名	ワインの特徴	写真	ワインに合う料理 (置賜の料理)
高島シャルドネ樽醗 酵ナイトハーベスト (白)	高島ワイナリー最高峰の白ワイン 高島産シャルドネ 100% 2000本以下しか造ることができない希少ワイン。 ワイン造りとして最高原料と最善の製法を取り入れ、フラッグシップ・ ワインに仕上げている。一区画のぶどう畑から採れる最高味のぶどう を、気温の低い朝摘み(夜中3~4時)収穫し、新鮮な状態で仕込み、 このワイン専用のオーク樽で熟成するこだわりの逸品で、フルーティな 果実味がありながらも、華やかな香り、奥行ある味わいが素晴らしい。		山菜の天ぷら 山魚の素揚げ等
高島アルケイディア セレクトハーベスト (赤)	高島ワイナリー最高峰の赤ワイン フルボティ辛口 山形県産原料 100%、現販売(2012年度)商品は2009年もの。 赤ワイン一般的な、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、にプティ・ヴェ ルド加えることで、赤ワインの味わいがより複雑で奥行きのあるもの になるという。この原料バランスは山形県では高島ワイナリーだけの特 徴となっている。名前は、置賜は東洋のアルケイディア(理想郷)と言 われた所以の命名。		米沢牛のステーキ
嘉-yoshi-スパーク リングシャルドネ(白)	高島ワイナリー最高のスパークリングワインで、日本のスパークリング ワインを確立した人気商品。 ネーミングの「嘉」が、和風で印象深いことも人気の要因となっている。 高島産シャルドネ100% 地元原料だけを使いながら、安定出荷を可能にしたことで、全国的な ブランドとしての地位を築いている。		わかさぎの天ぷら 鯉のあらい だだちゃ豆 薄皮丸なす漬け

ワインに関するエピソード等

高島ワイナリーには「100年構想」があるそうです。地元高島のぶどうだけを使ってワイン造りをし、世界に誇れる本格的ワインを造るという構想。地元の方に飲んでいただくことはもちろんのこと、世界レベルで高島のワインは美味しい良質ワインと称賛されるようになるための構想だそうです。ワインで有名なフランスやイタリアも長い歴史の上に美味しいワインが築かれてきていることを思うと、日本はまだ歴史が浅い。高島ワイナリーは設立から22年日進月歩ワイン技術を高めてきています。原料が命のワインゆえ、地域のぶどう作りにもかなりの注力をしているといいます。

世界に誇るワイン造りのためのもう一つの使命として、高島ワイナリーは観光ワイナリーとしての役割も担っています。人々へのワイン情報発信の基地として、毎日観光バスが何台も高島ワイナリーに立ち寄り、多くの人が高島のワインを味わっているのです。日本人のワインの好みは二極化で、甘口のジュースのようなワインと本格辛口ワインに分かれるようです。情報発信の基地としては二極両方取り揃え、お客様に合せた商品ラインナップのワイン造りをしています。

「100年構想」の志を持って日々努力することで大きな成長へとつながり、世界的にワインで有名な高島町へと成長していくことでしょう。

○掲載日 平成24年10月

○編集執筆 東野真由美（置賜文化フォーラム）

○写真情報提供

浜田株式会社
有限会社大浦ぶどう酒
有限会社酒井ワイナリー
須藤ぶどう酒工場
有限会社佐藤ぶどう酒
高畠ワイン株式会社

○関連「宝」記事 置賜のぶどう1
置賜のぶどう2