

大三島みんなのワイナリー TIMES

March
2018

発行元：大三島ワイナリーサポートクラブ
市民がともにおこすまちづくり事業費補助金の助成を受けています



畑の開墾から3年、ついにみんなの夢が現実に

潮風まとう赤ワイン しまんか 「島紅」誕生

ボトルを手に取り感慨深そうに眺める人、グラスのワインを口に含み、驚きで目を丸くする人——。1月14日に「大三島みんなの家」で行われた大三島ワインのお披露目会では、40人を超える方がかけつけてくださいました。2015年からはじまったワインづくりの取り組み、最初のゴールです。

昨年9月に苗木オーナーさんと収穫した葡萄が、3カ月の醸造期間を経て赤ワイン「島紅(しまんか)」となってブランド化。ボトルを開けた瞬間、ふわっと花のような香りが立ち上り、口に含むとフルーティな酸味が心が浮き立ちます。後味にほんのり残る塩のミネラル感には、試飲したワイン愛好家さんたちからも感嘆の声。海沿いの畑で育った葡萄ゆえの特徴でしょう。「房の梗まですべて絞ると聞いていたから、複雑な味になるかと予想はしていたけど、期待以上の出来栄ですね」と、広島県のワイナリー関係者さんもうなずきます。

完成した「島紅」は、750ml瓶で217本。今回は市販されませんが、大三島みんなの家でグラスワインとして楽しめます。今後は島内に醸造所をつくり、葡萄の栽培から醸造までを一貫して行うことが目標。辛抱強く待ってくださった苗木オーナーのみなさん、惜しめない協力をしてくれた大三島の方々、技術アドバイスをくださった先輩ワイナリーのみなさん、本当にありがとうございました！



日本のワインが、こんなにおいしいなんて！
ほのかに感じる海のミネラル分も印象的。
少し時間をおいたボトルも、また飲んでみたいです。
(砥部焼「スギウラ工房」 杉浦史典さん・綾さん)

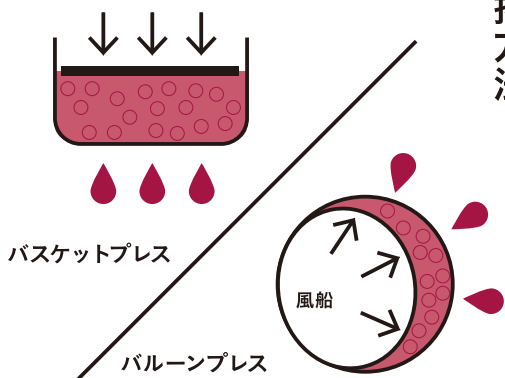


みなさんは、葡萄をしぼる圧搾機(プレス機)にも種類があるのをご存知ですか？ 大量生産のワイナリーで使われている圧搾機は、主に「バルーン式プレス」。その名の通り、葡萄を入れてた円筒タンクの中で風船を膨らませ、効率的に葡萄を圧搾します。

一方、今回の「島紅」では、バルーンプレスで絞るには葡萄の量が少なかつたため、「バスケットプレス」という方式を採用しました。絞り方は非常にシンプル。葡萄をステンレス製のかごに入れ、上から油圧の力でプレスを行います。操作が手動なので、微妙な圧で葡萄をしぼることができ、反面、圧搾中は葡萄が空気に触れるので、酸化を防ぐために作業は時間との戦いです。

バルーン式とバスケット式、味わいにもそれぞれの特徴があるので、機会があればぜひ飲み比べてみてください。

バスケットプレスという圧搾方法



2018年上半期 ワイン畑レポート



大三島みんなのワイナリーとは

農家さんの高齢化で荒れてしまった「大三島」のミカン畑をワイナリーの葡萄畑としてよみがえらせるプロジェクトです。代表は、この島を愛し、島内に自らのミュージアムを構える建築家の伊東豊雄。「大三島みんなのワイナリー」は、島の農家さんやこの地に魅かれてやってきた移住者さん、活動を応援して下さる皆さまの協力により、運営されています。

大三島とはこんなところ

瀬戸内海で5番目に大きな島で、人口は約6000人。島の中心部には日本総鎮守と呼ばれる大山祇神社があり、歴史ある「神の島」としても知られています。温暖な気候に恵まれ、みかんを中心とした農業が盛ん。本州や四国からは「瀬戸内しまなみ海道(西瀬戸自動車道)」で渡ることができ、絶景が臨めます。近年ではサイクリストの聖地としても注目されています。



おおしま みんなのワイナリー

株式会社 大三島みんなのワイナリーは、この事業に協賛しています

葡萄栽培・醸造担当 川田佑輔



イベントとしての「植樹祭」はありませんが、植樹作業は随時行います。体験希望の方はお問い合わせください。

今年は大三島の中で、新店舗が続々開業されるので、コラボイベントもできたらと思っています。また、ワイン畑のスタッフさんも募集中です(詳細は裏面)。

「収穫祭」を行う場合は、8月ごろから参加者募集を開始いたします。お問合せ：0897-72-9377

キリトリ保存版 2018年春夏
大三島ワイン カレンダー



「島紅」は醤油や和食とも好相性



しまんか 島紅
グラス 700円
今年大三島で生まれた赤ワインです

ワインのお供といえば、真っ先にチーズやパスタなどの欧風料理が思い浮かぶのではないのでしょうか。

「大三島みんなの家」のバルタイムでは、赤ワイン「島紅（しまんか）」を引き立てる料理として、あえて醤油の風味や和食をおすすめしています。塩のミネラル感と軽やかな飲み心地をあわせもつ「島紅」ならではの合わせ方です。葡萄と同じ風土で育った島の食材を中心に使っているのが、大三島の味覚として丸ごと味わっていただけます。



牡蠣グラタン
700円
ホワイトソースの上に、バターソテーした牡蠣を贅沢にあしらいました



肉じゃが
「お惣菜プレート」(600円から)の一品としてお出ししています。島紅の葡萄と同じ大三島の土でのびのび育った野菜を使用



イノシシレモン鍋
1人前 1800円
通信販売でも好評の逸品です。地元で愛されている「宮産あげ」と一緒にお楽しみください
※2名様以上ご予約ください

【大三島みんなの家】
営業日 | カフェ 火～日曜 11:00～16:00
バル 金・土曜 18:00～22:00
電話 | 0897-72-9308
住所 | 愛媛県今治市大三島町宮浦 5562
メール | omishima@itojuku.or.jp
HP | http://minnanoiomishima.wix.com/info

本数限定の貴重な「島紅」は、夏前まで味わっていただけたら嬉しいですが、お客さまが飲まれるペースによっては……完売が前倒しになる可能性もあります。気になる方は、お早めにお越しくださいね！

大三島よもやま話 島民の命を守った 「台本川」の松林



ちかのり 渡邊哉典さん
大山祇神社の玄関口となる土産物店「大心(だいしん)」の創業者。ミカン農家としての顔も持ち、新しいことには目がないアイデアマンでもある。

離島の宿命でもあった水不足に悩まされていた大三島に、1991年、救世主ともいえる「台ダム」が完成した。現在は隠れた桜の名所としても知られるが、その下流にあたる「台本川」にも歴史があった。台地区に住む渡邊哉典さんが、昔を語ってくれた。

昭和30年代、台本川沿いにはずーっと立派な松林があったんだよ。あのころも普段は水が流れてとらんで、川底の砂地では子どもたちがキャッチボールで遊んどったわ。正月にやる部落の行事「とんど」では、木のやぐらに風船やら折り紙やらつけて、岸から落としてそこで餅を焼いて食べたもんだよ。

大雨が降ったときなんかは、げしがぐえるから（水流で川岸がえぐれるから）、松の木を切り倒して川に渡したんだよ。それで流れが分散すれば川が崩壊せんからね。あのころは若いもんもたくさんおったから、災害になってもすぐに男手が集まったけんね。その後、松は虫に喰われてのうなったけど、あれはわしらを守ってくれとったんやね。



現在の川岸はアスファルトで整備され、地元の人々のウォーキングコースにもなっている



ワインについて調べると、必ず出てくるキーワード「テロワール」。これは、その土地の気候や風土などが、作物の生育に与える影響を表す言葉なのだそう。

説明には「同じ場所でも畑によって葡萄の質がまったく変わる」とあり、農家以外の方「これを見ると「ワインってすごい！奥深い！」となるのだけれど……、実は農家からすれば、それはごく当たり前のこと。僕も10年以上この島で自然栽培の柑橘農家をやっているが、地面が砂のような土か赤土か、水はけの程度によっても果実の個性は変わる。しかも、作物には必ず「農家の手柄」が反映されるのだ。計画的な人、放任主義な人、のんびり、せっかちなどいろいろ。もっとも、これはどんな仕事や日々の暮らしにも言えることだけだ。

ワインメーカーは情報発信力が普通の農家の比ではないので、ワインだけが特別と思われるがちなのだろう。でも本来の「テロワール」とは、生育環境だけでなく、その土地で暮らし、営む人そのものがテロワールなのだと考えるべきなんだね。



林豊
「大三島みんなのワイナリー」共同代表
柑橘農家、養蜂家、
「海SORAアネックス」運営



サンジヨベと
講釈垂れるが
別品種
大賞
神野司さん
(兵庫県西宮市在住)

ソムリエ厳選の賞品があたる ワイン川柳 第3回大賞決定！

意外に当選率が高いとウワサのコーナー「ワイン川柳」。前回の話題「とほほ…なワイン」で大賞を射止めたのは、ワイン通ならではの失敗にスパッと斬りこんだ、神野さんの作品です。ちなみにサンジヨベとは、イタリアを代表する赤ワイン用品種サンジヨベの略。葡萄の世界も奥深いですね。

さて、今回のテーマは「思い出のワイン」。旅先で出会った、大切な人と飲んだ、選ぶのに苦労したなど、あなたのエピソードを教えてください。大賞受賞者には、ソムリエ川柳選のワイン、またはジュースを進呈(2000円相当)。奮って応募を！

【応募要項】
募集期間 2018年3月15日(木)から6月30日(土)
応募方法 住所・氏名・電話番号・川柳を明記の上、ハガキ、FAXまたはメールでお送りください。宛先ハガキ:〒794-1304 愛媛県今治市大三島町宮浦5562 大三島みんなの家「ワイナリー」係 FAX:0897-74-1318 メール:info2015@ohmishimawine.com

スタッフ募集

あなたも一緒に
ワインづくりの夢を追いかけてませんか？

葡萄の収量拡大と、大三島島内での醸造所づくりに向けて、新しい仲間を募集中です。島外から移住される方には、住居などのご相談に応じます。お気軽にお問い合わせください！

- 栽培担当スタッフ (1名)
醸造用葡萄の栽培に係る作業全般。葡萄栽培やワイン醸造の経験や専門知識のある方は大歓迎ですが、体力に自信があれば未経験者でもOKです！
勤務地: 大三島 (愛媛県今治市)
雇用形態: 正社員 (契約社員、アルバイトなどの雇用形態もご相談に応じます)
給与: 応相談 (経験・能力を考慮し、面接・面談後に決定します。試用期間6ヶ月あり)、各種社会保険完備
必要な資格: 普通自動車運転免許 (MT免許所持者を優遇)
募集期間: 採用次第終了
応募方法: 履歴書と志望動機を、メールもしくは郵送にて送付してください。5MB以下のPDFデータの場合、メールに添付してお送りいただいても構いません。info2015@ohmishimawine.com (担当: 林) / 電話・住所は下記参照
- ボランティアスタッフ
作業体験やお手伝いをしてくれる方も随時募集しております。葡萄作りの作業と一緒に畑で体験してみませんか? 詳しくは info2015@ohmishimawine.com (担当: 川田) までご連絡ください。

大三島 おでかけInfo.

春夏編

しまカラ FACTORY 2018

4/15 (日)
“オリジナルのモノ作り”をテーマに島内外のグッズ&グルメが集まる人気イベント
【場所】しまなみ共選
【問】しまカラ FACTORY 実行委員会
shimakarafactory@yahoo.co.jp

藤まつり

5/3 (木・祝)
延長 300mの見事な藤棚の下を散策しつつ賑やかな露店も楽しめます
【場所】大三島藤公園
【問】藤まつり実行委員会 0897-82-0500

大三島参道マーケット

5/3 (木・祝)
藤まつりの近隣で同日開催!
大山祇神社の参道がたくさんのお店で賑わいます。
【場所】大山祇神社参道一帯
【問】大三島参道マーケット実行委員会
090-4760-6324 (林)

大山祇神社御田植祭

6/18 (月) ※旧暦5/5
島で選ばれた乙女16人の御田植とひとりずもう
一人角力が見ごたえたっぷり
【場所・問】大山祇神社 0897-82-0032

サマーフェスタ in かみうら 2018

7月下旬
魚のつかみどりやステージイベント
夜空を彩る打ち上げ花火など、一日中遊べます!
【場所】多々羅しまなみ公園、戸板海岸
【問】サマーフェスタ in かみうら実行委員会 0897-87-3000
※情報は予告なく変更される場合があります。開催時間や詳細は直接お問い合わせください