

大三島みんなのワイナリー

TIMES

November 2019

葡萄栽培・ワイン醸造担当の川田祐輔と、そのサポートをする八雲井洋平です。ニューフェイス八雲井からのご挨拶は、裏面のコラムで！

海のパンoramaを望む

# 醸造所ついに完成

## Special Thanks



醸造所の建設にあたっては、神奈川大学の曾我部・吉岡研究室の学生さんや現場を指揮してくださった伊東建築塾の善養寺圭吾さん、吉岡寛之さん、各専門業者さんに多大なるご協力をいただきました。葡萄の収穫に間に合わせるべく、短い工期の中で全力をつくしてください、誠にありがとうございました！

さわやかな磯の風が運ばれてくる大三島の宗方地区——。ここに 9月18日、念願のワイン醸造所が完成しました。2015年に島の耕作放棄地を活用した葡萄づくりをはじめ、2017年には赤ワイン「島紅(しまんか)」、その翌年には白ワイン「島白(しましろ)」が誕生。そして、ついに今年からは、産地である大三島での醸造が叶うことに。ワインという大自然の恵みをこの土地で一貫して育てていくことで、より一層「島らしさ」を感じる味になっていくものと確信しています。9月～10月に収穫した今年の葡萄は、現在仕込み中。3000本のワインとなり11月ごろから販売される予定です。どうぞお楽しみに。



## 敷地内には宿泊施設や美術館も

醸造所は、古い木造校舎を改修した宿泊施設「憩の家」と温かい作風で知られる岩田健氏の「岩田健 母と子のミュージアム」の敷地内にあります。美景と美味が融合した、新しい観光拠点としても注目が集まりつつあります。

大三島 憩の家  
愛媛県今治市大三島町宗方 5208-1  
TEL 0897-83-1111

▲醸造所の外観。戦後ごろまで大三島の各所にあったタバコの乾燥小屋をモチーフに、越屋根(こしやね)が特徴になっています。

## 健やかなワインを育てる工夫がたくさん

### 間取り紹介

大三島みんなのワイナリーの醸造所は、小規模ながらもさまざまな工夫を凝らして、おいしいワインづくりを目指します。

#### 分析室



ここで瓶詰めを行ったり、品質チェックやアルコール度数の計測を行ったりします。

#### 醸造タンク



◀シャルドネのタンクでは、糖を分解して発酵中。プツ…プツプツ…と、まるでワインが呼吸しているかのような音が聞こえてきます。



ステンレスの醸造タンクは、スロベニア製のオーダーメイド。蓋が小さい「密閉型」と、葡萄の粒ごと入れやすい「開放型」の中間をとり、酸化しづらい上に作業効率のよい形を実現しました。

#### 貯蔵庫



完成したワインは、木製の樽とステンレス製の樽に分けて貯蔵されます。材質によって風味が変化するためです。木の材質は、目の細かいフレンチオーク。樽の焼き加減はミディアムトーストで、ほどよい木の芳香を楽しめます。

#### プレス室



2階で葡萄果汁の搾り取りをする理由は、ワインに負担をかけないため。ポンプで吸い上げると果汁がかき混ぜられてしまうので、自然の流れに逆らわず上から階下の醸造タンクに落としていきます。

1階

2階

# 今年の葡萄は 2370kg!

葡萄の収穫祭は、9月8日、9日、28日、29日の4日間で無事終了。苗木のオーナー様を含む33名の方が参加され、約1150kgを収穫。契約農家さんの栽培分も含めると、ワイン仕込み量は2370kgにのびりました。みなさん、お疲れさまでした!



## ワイン造りの現場から

### 葡萄農家の腕の見せどころ 「ヴェレゾン」って?

スーパーの葡萄を観察すると...

スーパーなどで売っている葡萄をよく見ると、緑色、赤色、黒色などさまざまな色があることに気がきます。ワインでは単純に「赤と白」の二択で考えられがちですが、ワイン用の葡萄は主に次の3色で分けられます。

- ①黒葡萄の深い赤紫色
- ②「グリ(gris:仏)」と呼ばれるピンク色
- ③白葡萄

ちなみに、白ワインはすべての葡萄から造ることができますが、赤ワインは黒葡萄からでしかできません。



着色前



着色後

はじめはみんな「白」葡萄

色がついていなくてもそうでなくても、花のころは白のまま。実がなってから「ヴェレゾン (veraison:仏、着色の意)」と呼ばれる色付きの変化が起こります。もちろん白ブドウにもヴェレゾンは起こり、シャルドネの場合は、緑色から黄金がかった透き通った色に変わっていきます。着色は、気候や樹の成長など、さまざまな要素がかみ合っ起こります。

ところが、すべての条件がそろわないと着色不良や生育不良におちいり、きちんと色が付いた赤ワインは造れません。赤ワインの色の濃さは、葡萄農家の腕の見せどころです。色が良く出ているワインは、元々の葡萄の色もきちんと出ています。葡萄の色がきちんと出ているということは、よい葡萄から造られている証拠なので、味もおいしいというわけです。

## バルも営業中!

大三島みんなの家は、昼のカフェ営業後にワインバルとしてもオープンしています。「島紅」や「島白」のほか、ソムリエ川田がセレクトした海外の銘柄もそろえています。2階にはワインの直販スペースもあり。スタッフ一同、みなさんにお会いできるのを楽しみにしております。



© Katsuhiko Aoki

【大三島みんなの家】  
営業日 | カフェ 火～日曜 11:00～16:00  
バル 火～日曜 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://minnanoiemishima.wix.com/info>

### 八雲井洋平



「大三島みんなのワイナリー」栽培スタッフ  
みなさんはじめまして! 今年の9月から正式なスタッフとして加わりました八雲井(やくもい)洋平と申します。ワイナリーでは主に、川田さんのサポートとして葡萄畑の農作業を行っています。  
私が大三島のことを知ったのは、去年の夏です。国内外を旅してまわりフラフラしていて「関東や東京も疲れてしまったなあ」と移住先なども考えていたときのことです。愛媛県内のあるゲストハウスへ行く予定でした。ところが、そのマネージャーさんが当日たまたま大三島に滞在していたため、島に足を踏み入れることになったのです。  
その日は、ちょうど「三島水軍鶴姫まつり」が盛大に行われていて、偶然私の誕生日だったので縁を感じて感激してしまいました。OHANAさんのイベントを楽しんだ後、宮浦港で見事な花火を見ることができました。聞けばこのお祭りは、商工会青年部や島の人の働きで成り立っているとのこと。こんなに温かい人たちの住む土地もいいなあと思ったことを覚えていきます。  
それから、八幡浜でミカン農家を手伝った後、大三島にシェアハウスができたことを知り、昨年末にやってきました。ワイナリーでスタッフを探しているというお話を聞き、「農作業なら力になれるかも」と声をかけさせていただいた次第です。  
ワイナリーに勤務するようになって、ワインの奥深い世界を知りました。みなさんに美味しい大三島産ワインをお届けできるようがんばりますので、どうぞよろしくお願いたします!

### リレー連載 ワインと私



### 大三島よもやま話 悪ガキ中学生と でんぶん工場



藤原幸子さん

参道界隈をこよなく愛する、旅館茶梅の現女将。ささやかな夢は、隣の明治川にホタルがやってくることに。

大山祇神社の参道で、明治時代初期から130年以上の歴史を刻む旅館「茶梅」そのロビーには、1枚の古い写真が飾られています。当時中学生だったという女将が、青春の1ページを語ってくれました。  
「今、大三島町支所が建っているところには中学校があったのですが、向かいには農協が運営していた「でんぶん工場」がありました。じゃがいもからつくる片栗粉のようなものですね。だから中学で男の子たちが悪さをすると、先生に「でんぶん工場、〇周走ってこい!」と叱られるのが習わしでした。でも男の子は適当にサボっちゃうんですけどね。」

まあ、悪さと言ってもかわいいものですよ。授業中に教室の後ろで、ちぎりイカやミカンを食べたりとか(笑)でもそういう子ほど、大人になったら建設業界やビジネスの世界で成功したものです。あのころから島には個性的な人が多かったですね。



## 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。



## 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。

プレゼントコーナー  
答えを応募して、ソムリエ厳選の賞品をもらおう!  
——— ワイン穴埋めクイズ ———

Q 「大三島みんなのワイナリー」で生産している赤ワインの名前はなんでしょう?

島紅…… **しん**



正解者の中から1名様に、今年収穫した葡萄でつくったワインまたはジュース(2000~3000円相当)をプレゼントいたします。

応募期間 | 2019年11月1日(金)~12月31日(火)  
応募方法 | 住所・氏名・電話番号・完成させた言葉を明記の上、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「ワインクイズ」係  
【FAX】0897-72-9377  
【メール】info2015@ohmishimawine.com

前回のクイズ、「日本にあるワイナリーの数は?」の正解は、3番の「約300か所」でした。当選者には、賞品をお送りいたしました。ご応募ありがとうございました!



大三島みんなのワイナリー 発行日: 2019年11月1日 お問い合わせ: 0897-72-9377  
TIMES November 2019 〒794-1304 愛媛県今治市大三島町宮浦5562  
大三島みんなの家

