

大三島みんなのワイナリー TIMES

Nov.
2020

畑を見て、葡萄の扱いが丁寧だなと思いました。土の匂いを感じながらの収穫は、気分も最高です!



苗木の植え付けから、5年目を迎えるマスカット・ベリーA。



大三島内の醸造所にて、葡萄の苗木のオーナーさん用ワインから仕込み始めます。2020年末ごろより順次オーナーさんの元に届く予定です。



ステンレス製のタンクからは、芳醇な葡萄の香りがあふれます。

植え付け5年目の葡萄もさらに成熟 おいしいワインへ願いを込めて 黒色の宝石を収穫



▲ ボランティアで収穫に参加くださった中村まゆさん(右/兵庫県西宮市)と、立石真智子さん(左/広島県尾道市)。中村さんは普段、ワインの販売業に携わっているそう。



果実の選別は太陽にかざして

葡萄の収穫作業の傍らでは、並行するように「大三島みんなのワイナリー」のスタッフが果実を選別しました。赤ワイン用、ロゼ用の房を見分けるポイントは、果実の色づきです。黒に近いほど濃く色づいた房は、赤ワイン用。太陽に透かしてみても、実が少し透けるような色づきの薄い房(写真)はロゼになります。

今年も8月から9月にかけて葡萄の収穫を行いました。葡萄の苗木のオーナーさんや一般の参加者さんなどのべ80人のボランティアさん、そして大三島島内の契約農家さんのご協力のもと、マスカット・ベリーAやシャルドネ、ヴィオニエ、メルローなど合計6.4トン分の果実が採れました。

2016年に植えたマスカット・ベリーAは、5年が経ち、房の付く密度もみっしり増えました。ここ2、3年は夏の雨も多く色づきが浅いこともありましたが、今年は天候にも恵まれ、「真っ黒」と言っているほどに立派に色づき、成熟も進みました。樽に入れても木の香りに負けないぐらい、どっしりとした厚みを感じるワインに仕上がります。

自社の醸造所で仕込んだワインは、6000本にのぼる予定です。12月ごろからの販売を目指しています。みなさんに喜んでいただける味になるよう、鋭意醸造中ですのでお楽しみになさってください。



醸造所
レポート

「^{おり}澱」の上澄み液で
フレイバー塩を開発中

現在、「大三島みんなのワイナリー」では、ワインを醸すや熟成させている際に生まれる沈殿物「澱」の上澄み液をつかった、フレイバー塩を開発中です。

島内にメイン工場のある「伯方塩業」の「フルール・ド・セル(塩の花)」に、ベリーAなどの赤ワインとシャルドネなどの白ワインをそれぞれ加えています。赤の塩は、華やかなワインの香りをほのかにまわっています。白の塩は、塩の旨味を引き出すような甘さも兼ね備えています。

9月にはパッケージデザインにも着手をはじめ、いよいよ商品化が見えてきました。販売にたどりつくまでには、いくつかのハードルがありますが、実現に向けて一歩一歩前進中です。



大三島とはこんなところ

愛媛県今治市にある、瀬戸内海で5番目に大きな島。人口は約6000人。島の中心部には日本総鎮守の大山祇神社があり、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、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。



おおしま みんなのワイナリー

いつもありがとう 契約農家さん



花澤伸浩さん

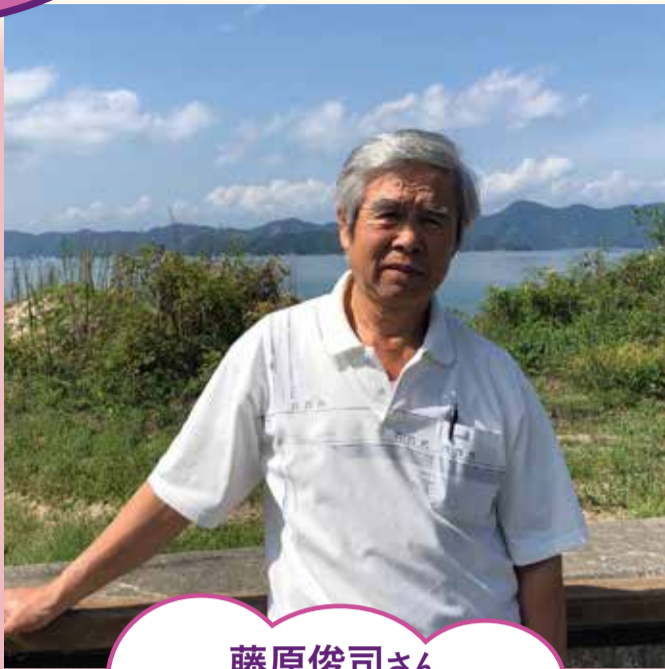
上浦町・盛在住 2017年より参加

醸造用葡萄の栽培講習会で 大きな可能性を感じて

新しい農地を借りることが出来た際に、何を栽培するか考えていたところ、醸造用葡萄の栽培講習会に参加して、大きな可能性を感じて作ることにしました。

それまでは柑橘を主に作っていましたが、柑橘と比べて葡萄の生長は速く、植え付けてから2年目で収穫が可能だったことは新しい発見でした。想像していたよりも作業時間の負担も軽かったので、長く続けられそうです。

瀬戸内海に浮かぶ大三島で栽培された葡萄を同じ島の醸造所で醸した「究極の島ワイン」をぜひお楽しみください！



藤原俊司さん

大三島町・台在住 2019年より参加

手をかけるほどに Corresponding くれる葡萄 喜びの結晶を味わって

最初はワイン造りと言われてもピンと来ることがなく、外から見ていただけの状態でした。しかし若い人たちが島に移住してきて、大三島みんなのワイナリーの葡萄収穫に参加してから「もしかしたら自分にも栽培ができるかもしれない」と思い、挑戦を決意しました。

1年目である昨年は、苗を植えた後は草刈りをする程度で自然にまかせていました。2年目である今年、ワイナリーが主催する醸造用葡萄の栽培講習会に参加してからは、水やりなど手を掛ければ苗木は元気になってくれることを知りました。今後はもっともっと熱心に取り組みたいと意欲を燃やしています。

移住してきた若い人たちが中心になり、島の住民の協力を得ながら、この土地ならではのワインをつくっていくというのは、とてもよい取り組みだと思います。ぜひ島で苗木の定植や収穫に参加して、ワインづくりの楽しさを体験し、喜びの結晶を味わってください。



渡部尚人さん・久美子さん

上浦町・井口在住 2018年より参加

愛馬と過した島の思い出を ワインに託して

契約農家になることを考え出したのは、当時、目に入れても痛くないほど可愛がっていた芦毛の愛馬ティンクと島に移住し、拓いた休耕地の活かし方を考えていたころです。大三島みんなのワイナリーの葡萄の収穫祭に参加したとき、「自分の畑で育てた葡萄がワインになれば、毎年それを味わいながらティンクを想える」と閃きました。

苗木を植えてから3年、季節を重ねるごとに葡萄の成長を感じることができ、元気をもらっています。葡萄の花や実の色づく様子を間近で見ることができるとも楽しみの一つです。みなさんどうぞ、潮風漂うワインの香りに癒されてください。



「大三島みんなのワイナリー」オンラインストア

<https://ohmishimawine.raku-uru.jp/>

「大三島みんなの家」の直販スペースなどでご購入いただけます。

※少数生産のため、完売となる場合もございます。

恐れ入りますがご了承くださいませ



直売所 topics

ワインの直販スペースで 有料試飲スタート！



「大三島みんなの家」の2階にある直販スペースでは、大三島みんなのワイナリーで生産したワインをお買い求めいただけます。この度、試飲を楽しんでいただくために試飲用ワインサーバーを導入しました。一度ボトルが開いた状態でも、窒素ガスを充てんすることで酸化を防ぎ、本来のおいしさのままワインの味をお試しいただけます。

ワイナリーの事務所に併設しているので、葡萄の生育や醸造のことなどお気軽にお尋ねください。(試飲は有料となります)

【大三島みんなのワイナリー ワイン販売所】

電話 | 0897-72-9377

住所 | 愛媛県今治市大三島町宮浦 5562

メール | info2015@ohmishimawine.com

HP | <http://www.ohmishimawine.com/>



プレゼントコーナー

答えを応募して、大三島ワインをもらおう！

ワイン穴埋めクイズ

Q 「大三島みんなのワイナリー」で醸造している白ワインの名前は？

A し○○ろ

応募期間 | 2020年11月1日(日)～12月25日(金) 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、「大三島みんなのワイナリー」がある島の名前は「おおみしま」でした。当選者には賞品をお送りしました。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-TIMES
November 2020

発行日: 2020年11月1日 お問い合わせ: 0897-72-9377
〒794-1304 愛媛県今治市大三島町宮浦5562
大三島みんなのワイナリー

夜中に決行！ 命懸けの 「葡萄つまみ食い」作戦



キーパーソン
森本義輝さん
上浦町・出走在住の85歳

大三島よもやま話

今こそ柑橘の島として有名な大三島ですが、太平洋戦争の前後も葡萄を栽培していました。大正時代の初め、出走や瀬戸の山はいわゆる「はげ山」で樹木があまり生えず、山から流されてくる砂土などが海岸に堆積して、新たな土地になっていました。そこで葡萄をつくっていたのです。

当時の品種は、生食用のキャンベル・アーリーだったと記憶しています。島の子どもたちが口にする甘いものと言えば、山のイチジクやカキ、朝ごはんにふかしたサツマイモの残りぐらいいました。なので、畑になっている葡萄は「命を懸けてでも口にしたい」馳走だったのです。

収穫の時期になると、夜中にこっそり抜け出して、近所の友だちと畑に忍び込みました。昔は、子どもがどこへ行こうが親は気にしません。街灯もない暗闇の中、ドキドキしながら手探りで手あたり次第葡萄の粒を口に放り込みました。その美味しかったこといったら！

戦中は「もつと腹が太る手をつくらう」ということになり、葡萄栽培は中断されました。戦後、私の父が当時の苗木を再利用して栽培を再開させましたが、安定した栽培ができずに辞めてしまいました。今、再び島の人たちが葡萄栽培に取り組んでいるのを見ると、あのころを懐かしく思い出します。