



【巻頭特集】

大崎産に徹底してこだわる  
大崎ワイナリーの熱意

# 大崎の大地と 人の手が紡ぎだす 無類のワイン

大崎市でワイン造りを始めた人がいる。  
ブドウ農家の喜藤孝徳さんだ。

自家ブドウで醸造するワインは、待望の大崎ワインで、  
市民にうれしいギフトをもたらしてくれた。2020年の終わりに完成したばかりのボトルを開封するとともに誕生秘話を公開。



大崎バンケット2020

750ml 1,650円(税込)  
ピンク色が愛らしいロゼワインは、生のブドウに匹敵する糖度で爽やかな味わいが特徴。県産では珍しいスチューベンを使用

大崎ブリュ-2020

750ml 1,650円(税込)  
甘口イメージが強いナイアガラの白ワインを、あえて辛口寄りに。華やかな香りとほのかなスパイシーさは、日本酒好きにも受けぞう



近年の異常気象に加え、ワインの本場である欧米とは対照的に湿度が高い日本では、ブドウをカビなどから守るために苦労がある



赤ワイン用に発酵中。雑味が出ないように纖維や種を取り除く工程では、岩出山の伝統工芸品、しの竹細工のさるが活躍する

初年度の醸造を終え、出荷作業に大忙しのワイナリー。ワイン造りはブドウの収穫と同時に9月から始まり、12月頃まで



大崎ワイナリー合同会社  
製造・販売責任者

喜藤孝徳さん

1979年、古川で生まれる。東京でIT系の仕事を就いた後、2013年にUターンして就農。両親とブドウを栽培しながら、2019年に同ワイナリーを設立。青森県鶴田町にあるWANOワイナリーでワインの醸造技術を学んだ



## information

大崎ワイナリー合同会社  
住所／大崎市古川台町3-15  
TEL／0229-25-6048  
Twitter／@osakiwinery  
販売店／大崎市觀光物産センター Dozo、佐々木屋物産、ほか



しかし、イチゴに比べてブドウは値付けが厳しい。ブドウに付加価値を付けられないか。2013年に長男の喜藤さんが東京から戻り、家業を手伝い始めたのも契機となり、ワイナリーを設立。「両親は喜んでいましたね。息子が戻ってきて、新しいことを始められると」期待に応えるように、喜藤さんはワイン造りの道へ。

**一粒の果実から生まれる  
ワインと家族の物語**

「うちにはワイナリー見学をやっていないんです」。そう言って、取材のために特別に開放してくれたワイナリーはガレージのような造りで、巨大なタンクがずらりと並んでいた。喜藤さんの秘密基地だ。

ワインには生食用のブドウを使う。ワイン用の品種と比べると水分が多いため、発酵や醸しに工夫が必要なため、収穫後1ヶ月で瓶詰めまで

行わなければならぬ。その分、もぎたてのブドウのような、フレッシュでジューシーなワインに仕上がる。値段は1,650円と、ワインにしては手頃な魅力。

「グレードの高いワインを飲み慣れている人や重厚感のあるタイプを好む人は、物足りないと感じるかもしれません。でも、ワインが苦手な人、初めて飲む人にとっても飲みやすいと思います」と、喜藤さん。実際に後者が多いのではないか。「そういう人にこそ飲んでもらいたいですね。うちのをきっかけに、大崎でワインを飲む人が増えたらうれしい」と続けた。

人気のワイナリー見学を受け付けない理由については、こう話す。そんな喜藤さんのブドウ愛と両親

への敬意は、商品名やラベルにも表されている。

ハーヴェストは収穫、ブリュ-は醸造、バンケットは宴会を意味する言葉。ブドウが実つてワインとなり、グラスに注がれるまでのプロセスを商品名にした。ラベルには小人のイラストが描かれていて、3本のボトルを並べると、絵本のように物語が完成する。

かわいいラベルは女性受けが良いく、売れ行きは好調。でも、「知名度はまだまだ。ワインを作るのも、売るのも大変ですね」と言って、取材後もそそくさと営業に向かった喜藤さん。故郷と両親が育んだブドウをワインに醸し、自然の恵みや農家の仕事を伝えようと奔走中だ。

一粒の果実から生まれるワインのストーリーに思いを馳せながら、記念すべきワイナリー元年のワインをテイスティングしよう。

しかないブドウ農家として、20年前から江合川の堤防近くにある約2000坪の畑で、ブドウとシャインマスカットを栽培している。もともと主力はイチゴだったが、しゃがみ姿勢での作業は身体的な負担が大きくなりほどだ。一方、ブドウ農家が始めた大崎ワイナリーには、すでに素材を100パーセント使用して国内で醸造されたワインを指す。国産ワインも同じく国内醸造だが、海外から輸入したブドウや濃縮果汁を使つたものも含まれる。

大崎ワイナリーは日本ワインであり、史上初の大崎ワインを世に出したワイナリー。2020年10月から12月に発売開始したワインは計3種。古川で自家栽培したブドウを100パーセント使用し、醸造、瓶詰めまでを一貫して行う。

理想のワインを造るには、理想的の設立を目指し、ブドウ栽培を始めた新規就農者が全国各地で増えているほどだ。一方、ブドウ農家が始めた大崎ワイナリーには、すでに素材が揃っている。

「ワイナリーとしては新参者ですが、果実栽培には熟練した技術を持つています。加工するうえでも、農家ならではのテクニックや勘みたいなものがありますから」と強みを話すのは、大崎ワイナリーの製造販売責任者、喜藤孝徳さん。

喜藤さんの両親は、市内では数軒が揃っている。

宮城県にはブドウの名産地がない。稲作中心の大崎耕土も、ブドウに適しているとはいえないそうだ。そんな逆風にも負けず、川風にさらされ力強く育つたブドウは、生命量を古川青果地方卸売市場に出荷しており、なかには仙台の百貨店で販売される箱付きもある。



HARVEST  
2020  
CAMPBELL EARLY  
Alc.12% VOL 日本ワイン〈果実酒〉

大崎ハーヴェスト2020  
750ml 1,650円(税込)  
イチゴに似た香りを放つキャンベル・アーリーを使用。イチゴ農家からブドウ農家、ワイナリーと、ライフステージに合わせて、軽やかに変遷してきた喜藤家を物語るような赤ワイン