



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の苦労がある



「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スイートな味わいが特徴。県産では珍しいスチューベンを使用

大崎ブリュー2020
750ml 1,650円(税込)
甘口イメージが強いナイアガラ白ワインを、あえて辛口寄りに。華やかな香りとはのかなスパイスさは、日本酒好きにも受けそう



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・アアリーを使用。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

大崎発であり初の ローカルワインが誕生

産地名をラベルに記載できるのは、特定地域で育ったブドウを85パーセント以上使用した日本ワインだけ。日本ワインとは、国産ブドウを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用したものも含まれる。

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、理想のブドウが不可欠。近年、ワイナリーの設立を目指し、ブドウ栽培を始める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っています。加工するうえでも、農家ならではのテクニックや勘みといった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

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。」

「うちの果実から生まれる
ワインと家族の物語」

「うちはワイナリー見学をやっていないんです。そう言ったら、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る。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要るほか、収穫後1カ月で瓶詰めまで

「ブドウを加工している過程は、見せたくないんです。畑で汗を流す父と母の背中を見て育ち、作物ができるまでの苦労を知っているから。そんな喜藤さんのブドウ愛と両親



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

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系の仕事に就いた後、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 / 大崎市観光物産センター Dozo、
佐々木屋物産、ほか

