

ほろよいプロジェクト

from yamagata

vol.3 2019年7月発行

ほろよいプロジェクト

vol.3 2019年7月発行

発行人／東海林由子
小笠原真紀子

発行・編集／ほろよいプロジェクト
山形市宮町2-4-45 ☎023-622-6355 (おさけマルシェとうかい内)
http://osake-toukai.com/horoyoi

特集

「時のしずく」

ブドウとともに生きるワイナリー
須藤ぶどう酒工場

「ワインを飲む」ということ。

80年もの長い間、時代の移ろいや
世の中の出来事を
じっと見つめてきたブドウの樹。
須藤家の人々は、労を厭わず栽培し
ブドウの命を繋いできた。

収穫され、仕込みを終えたブドウは
ワインとなるまで、蔵の中で眠る。

極上の「しずく」は、いくつもの「時」を経て
私たちを楽しませてくれるのだ。



ほろよいプロジェクト オリジナルワイン

【2018 マスカットベリー A 「時のしずく」】 赤・辛口 / 720ml **¥2,592(税込)**

ブドウ本来の味わいを楽しむために、無添加・無濾過、そして樽熟成をせずに瓶詰しました。
太陽の光を十分に受け、風が吹きわたる心地よい畑で、完熟するのをギリギリまで待って収穫しました。樹齢80年のマスカットベリーAだけで仕込まれた味わいをじっくりとお楽しみください。

原料:自家栽培マスカットベリーA 100%
アルコール分:13% / 日本ワイン

須藤ぶどう酒工場

〒999-2211 山形県南陽市赤湯2836
TEL:0238-43-2578 / FAX:0238-43-7785
定休日:不定休



デザインは、山形市農業協同組合さんのご厚意により、デザイン・広報担当の齋藤萌さんからご協力いただきました!

「受け継がれてきた時の流れと農園に差し込む光をイメージし、時間や色の重なり、透明感を意識してデザインしました。さまざまな「重なり」が集まってブドウは今年も実をつけ、搾ったしずくから「時のしずく」が生まれたことを表現しました。」(齋藤萌さん)

■Special Thanks

須藤ぶどう酒工場 / 山形市農業協同組合 (齋藤萌)
安部明子

■Editorial Design / Web Design / Photograph
長岡信也・池野剛

■販売元・お問合せ

OSAKE MARCHEとうかい (おさけまるしゅとうかい)
〒990-0057 山形市宮町2-4-45
TEL.023-622-6355 FAX.023-624-5618
e-mail:horo@osake-toukai.com

■発行人

東海林由子・小笠原真紀子

——想いを馳せるひととき。

「ほろよいプロジェクト」はのんびり、ゆっくり、不定期発行です。

※1セットから30円(お客様10円、蔵元様10円、プロジェクトスタッフ10円)気仙沼市の奨学金へ募金させていただきます。(のんべいが未来を担う子供たちを応援するのだ!)

「ほろよいプロジェクト」の最新情報は…
<http://osake-toukai.com/horoyoi>
<facebookページ「ほろよいプロジェクト」>
…で発信しています。
ぜひフォローしてくださいね。

特集

ブドウとともに生きる
マイクロワイナリー

須藤ぶどう酒工場

一昨年。
須藤さんの農園に、樹齢が80年以上の
「マスカットベリーA」があると聞かされた。
どうしてそんな歴史深い樹が
南陽市赤湯に残っているのだろうか。
私たちは、初夏のブドウ畑に古木の物語を訪ねた。

風が吹き抜ける畑

柔らかな陽ざしがブドウ畑に優しく降り注ぐ。時折吹き抜ける風がなんとも心地よい。ここは山形県南陽市赤湯の十分一山（じゅうぶいちやま）のすそ野にある須藤ぶどう酒工場さんの畑だ。

創業一九二一年。四代目となる須藤孝一社長を中心に、家族四人でブドウ栽培とワイン造りをしていく。しかしながら、ワイナリーをイメージするような洒落た建物も、立派な設備もない。工場というより「小屋」と言う表現がふさわしい建物があるだけ。宣伝もない。県外への出荷もない。いわば「知る人ぞ知る」マイクロワイナリーなのだ。

ところが、ここには古木のブドウ



ウの樹がいくつもあある。中でも樹齢が85年近くにもなる「マスカットベリーA」は、もしかするとこの品種では世界最高齢かもしれない。そしてその樹は、今も毎年たわわに実を付ける。

十部一山とブドウ

山形県のブドウの歴史は江戸時代に遡る。南陽市（当時赤湯町）、十分一山は金鉱山として栄え、山梨県から来た鉱夫が甲州ブドウをもたらしたとする説がある。「金鉱山」の名残は、南陽市にある佐藤ぶどう酒さんのワイン名「金溪ワイン」や、須藤家の農園名「紫金園」からも感じ取れる。

十分一山の名前も、採掘した金の「十分の一の税金を取った」こ



マスカットベリーAの話

赤ワイン用ブドウ品種「マスカットベリーA」は、日本ワインの父と呼ばれる、新潟県「岩の原葡萄園」の創始者、川上善兵衛氏によって一〇二七年に作り出された。今では全国で広く栽培され、二〇一三年にOIV（国際ブドウ・ワイン機構）にも品種登録された。

もともと須藤家は苗木屋を営んでいた。その縁か、ベリーAの苗木が岩の原農園から須藤家に送られ、世界的大流行した寄生虫による病気、戦争からも逃れて奇跡的に生き残った。最近になって、岩の原葡萄園の方々が須藤さんを訪問。畑のマスカットベリーAを見たところ、岩の原農園にもこんな樹齢のものはない。現存するべ

とに由来するとの説もある。
大正十二年、当時町長をしていた酒井ワイナリー（南陽市）の酒井矢惣氏が、十分一山周辺をブドウ栽培地として開放した。そこに須藤ぶどう酒工場の初代須藤鷹次氏も植樹し、南陽市初の観光ブドウ園になるなど、須藤家のワイン造りの歴史が始まった。

山の斜面は立っているのもままならない急勾配で、ブドウぐらいいしか育たないのが本当のところとも言われている。

しかし斜面は南向きで日当たりがよく、水はけがよい。すぐ近くにある「白竜湖」からは、水分を含んだ冷涼な風が吹き夏の暑さを和らげてくれる。朝晩の寒暖の差も大きく、糖度の高い良質なブドウが育つ環境が整っているのだ。



山の急斜面での作業は、機械も入らないので全て手作業。その過酷さは半端なく、赤湯の風物詩と

新しい時代がきても

社長夫妻を補佐するのは若き五代目、龍司さん夫妻。須藤家には古木のマスカットベリーAよりも樹齢が高いデラウェアがある。手間がかかる割に取引価格が安く、栽培をやめる農家が増えている。須藤家でも伐採しようとしたところ、龍司さんが「赤湯ブドウの原点をなくしてはダメ」と反対、今も大事に栽培しているという。

もなっているアーチ型のビニールハウスの数は、年々減っている。耕作放棄地もあちこちで目に付くなど課題が少なくないのも事実だ。ブドウ畑の中に手製のブランコがある。一家が作業をしている傍らで龍司さんの子どもたちが楽しそうに遊んでいる。きつこの子たちもまた、ブドウの命とワイン造りを引継いでくれるに違いない。今回のほろよいプロジェクト。こうした須藤家の想いを受取り、ブドウの物語を多くの人と分かち合いたい、と思った。気持ちのよい風が、畑を通り過ぎる。



春先の畑。地面のあちらこちらに「モグラの道」が隆起している。「エサになるミミズを追い求めた跡だよ」と奥様。除草剤を使わない畑にはミミズがたくさんいる。それを食べるモグラが土を掘り起こすため、地面はフカフカと柔らかい。「口に入れるものだから、安全なもの」との信念が息づいている。ブドウの樹は40年くらい経つと収穫量が低くなることもあり、伐採されることが多い。しかし須藤

家では徹底した剪定で風通しを良くし、一枝に付く房の数をコントロールしている。このたいへんな手間が、ブドウにかかる余計な負荷を減らし、年月が経ってもなお多くの実を結ぶ。

須藤家の「ブドウ作り」

その古木は、確かに他のベリーAと違い、堂々とした枝振りだ。一房がとても大きく、両手で持つのも大変なほど。味わいは驚くほど濃く、凝縮され、果実味が溢れている。美味しい。そして、これに追隨する樹齢のブドウも、勝るとも劣らない味わいなのだ。

須藤家の「ワイン造り」

ブドウがあるから、ワインを造る。須藤家にとつてのワイン造りは副業的なものだったが、近年その生産量は年々増えている。ワインに使われているブドウは、ほとんどが自家栽培のものである。ブドウを搾汁する機械は、創業

EVENT REPORT

みんなで造る ほろよいワイン

収穫も仕込みも、自分たちの手で
やってみたい、やらせてくださいっ！



須藤家のマスカットベリーAの魅力にすっかり惹きつけられた私たち。どうしても古木のブドウで造ったワインを飲んでみたい。想いが高まり、須藤ふどう酒工場さんに樹齢80年のブドウだけで「ほろよいプロジェクト」のオリジナルワインを造っていただくことになりました。

そもそもワインの原料となるブドウってどんな味がするの、美味しいの？という素朴な疑問が寄せられました。その答えを自分たちで見つめて、触って、そして食べてもみようと、昨年の10月13日、収穫と仕込みに大勢で須藤さんの畑に押しかけました。

ワインを造るための最初の仕事は、ブドウ一〇〇キロを収穫するところから。一房採っては踏み台を降りてコンテナへ移す作業は想像以上に重労働でした。

合間に楽しむブドウのつまみ食いでは、凝縮した深く甘い味わいに大感動。「美味しいワインはよいブドウから」の言葉をみんなが実感しました。

収穫したブドウは両手でギュウツと潰します。根気と握力がある



仕込み作業ですが、「ワインを造ることに参加している」実感が、楽しくて仕方ありません。作業を終えたころには、どの手もブドウの色素で真っ赤に。その「赤さ」が、頑張った勲章のようで、みなさん誇らしげです。

「唯一の先進機器」と須藤さんが笑う糖度計で絞り汁を測ると、なんと「21・3度」もあります！思わず歓声と拍手が沸き起こりました。

作業後、「鳥上坂」と呼ばれている南側の急斜面の畑を上まで歩いてみました。余りの激坂によるめき、息切れし、ここでの作業の過酷さを痛感。

収穫、仕込み、畑巡りをした後、ブドウ棚の下でランチ会。秋の山形と言ったら「芋煮」だべ、ということで、ワインも少しいただきながら楽しむ「芋煮」のなんと美味しいこと。

「早く飲みたいね〜」「どんな名前になるのかな〜」等々、オリジナルワインへの期待は膨らむばかりです。みなさん、お疲れ様でした。



EVENT REPORT

山形ワインで ほろよいナイト 開催！

「ほろよいプロジェクト」は、山形のお酒で東日本大震災の復興応援がコンセプト。8度目の3・11を前に、「山形ワインでほろよいナイト」と題したイベントを開催しました。

8カ所のワイナリーのワインを飲み比べながら山形ワインの歴史や課題、ワイナリーの特徴、ブドウ品種の個性などをプロジェクトを使いながら、ちょっとだけ真面目にお勉強。その後ゲストの須藤ふどう酒工場、須藤龍司さんに、樹齢80年にもなるブドウの樹の由来や、栽培する上でのご苦労等をお話いただきました。そうして、お待ちかねの乾杯タイム。

被災地の復興と被災されたみなさんの元気を願い、声高らかに「乾杯」。

厳選したワインをさらに美味しくしてくれたのは、山形

の野菜をふんだんに使った見事な彩りと味わいのお料理とブドウ酵母のカンパニーユ。想いの詰まったワイン、想いを込めたお料理。それはそれは楽しく美味しい、ほろよいの時間となりました。



山形ワインの美味しさに魅了され、まさに「ほろよいナイト！」



龍司さんの話は初めて知ることも多く、真剣に聞き入った



白と赤、それぞれのワインに合わせたお料理に、思わず歓声がい