

# TIMES

島のワイン畑からのお便り

みんなで  
新植祭を  
行いました。



伯方島 山岡さんファミリー ©Ayumi Yoshino

## ワインへの夢を 葡萄の苗木に 託して

春は、ワイン造りにおいても新しいスタートの季節です。3月19日・20日に「大三島でワインを造る会」が開催した「新植祭」も、おかげさまで大盛況。苗木のオーナーさんや島の支援者さんなど、総勢80人の皆さんが手作業で苗木を植えてくださいました。

今回植えたのは、主にマスカット・ベリーAという果実の甘味が豊かな品種。初日は雨が心配されましたが新植祭開催時には上がり、キラキラ輝く瀬戸内の海に見守られながら、和やかに作業がはかどります。

そのほか、1日目は今治北大三島分校の生徒による大山祇神社参道の歴史ツアーの開催。2日目は、街づくりの分野でも活躍されている建築家のアンドレア・ポッコさんとエコロジに造詣の深いアーティスト多木(たき)陽介さんによる講演などがあり、多角的に大三島の魅力を感じられるひとときとなりました。

## まずは挨拶と 植え方のレクチャー

朝の10時、イベントの始まりです。総代表の伊東豊雄をはじめ、各メンバーより皆さんへのお礼と意気込みのご挨拶。そして、運営事務局長の川田による植え付け手順のデモンストレーションでは笑いがおきつつも、意外と繊細な作業に皆さん真剣です。



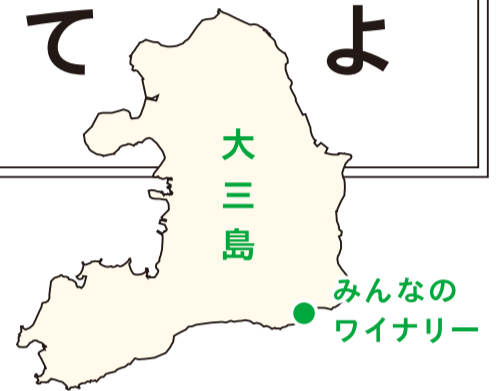
根の先端を  
カットすることも

伊東も  
大のワイン好き



3月19・20日  
新植祭レポート

# 葡萄の苗木よ 大三島で すくすく育て



ワインの本場  
イタリアから来た  
ボッコさん

## 苗木は「家」と同じ 大切に扱いながら楽しく植え付け

チームに分かれて、いよいよ植えつけ開始！子どもたちもスコップを握りしめて大はしゃぎです。「苗木の構造は家と同じで、根っこが基礎。上の建物部分を傷つけないようにすると、よく成長します」とのアドバイスを受け、優しく苗を扱います。



畑の師匠  
森本賢朗さん！



## 島の方々も 駆け付けてくれました

葡萄畑の準備や樹のお世話は、すべて島の人たちの温かい協力によって支えられています。当日も、畑のアドバイザーである森本賢朗(よしろう)さんをはじめ、地元の方々が応援に集まってくださいました。



## アーティストたちも 大三島の土と触れ合って

「果樹の植え付けは初めて」と目を輝かせるアンドレア・ボッコさんに、「気候にあった産業が生まれるのはよいこと」と語る多木陽介さんが加わった伊東チーム。それぞれの視点で自然と対話しているようでした。そこから新たなアイデアも生まれたりして!?



## ワインと葡萄ジュースで乾杯！ 手作りフォカッチャも

みんなで汗を流した後は、この日植えた葡萄と同じ品種を使ったジュースとスパークリングワインで乾杯！島の地域おこし協力隊・小松洋一さんによるフォカッチャは、瀬戸内海の天然真鯛や讃岐コーチンなど大地の恵みたっぷりでした。



## 皆さん、お疲れさまでした！

初めての新植祭、皆さんの感想は？

「みんなで団結して部活をしているようで楽しかったです」(愛知県・女性)。「会社でお得意さんへの手土産として、ワインに期待しています！」(伯方島・男性)。「2年後、このメンバーで集まってワイン同窓会をしたいです」(今治市・男性)など、うれしいお言葉をいただきました。



「2年後が楽しみ」と  
うしおれいねっ  
潮冷熱株式会社の  
山口泰久さん



# みんなのワイン おしゃべり Q & A



**Q** どうして大三島でワインを造ろうと思ったの？

この取り組みのきっかけは、ソムリエの資格をもつ川田佑輔が大三島に出合ったことから始まります。

「伊東豊雄さんの『日本一美しい島・大三島をつくろう』というプロジェクトで島の魅力を知りました。瀬戸内海は、『日本の地中海』と言われ、葡萄の栽培にもピッタリの気候なんです。この美しい大三島でワインが造れたら、どんなに素敵なことだろうーという想いに、多くの方が共感し力を貸してくださったおかげで、実行に移すことができました」

大三島のような水はけのよい土壌や、収穫期に雨が少ない気候からは美味しい葡萄が採れやすいのです。

**Q** そもそもワインはどのように造られるの？

ワインとは、絞った果汁に酵母を加え、酵母の働きで糖分がアルコールに変わった飲み物です。

このままだと白ワインになるので、赤ワインを造る場合は、絞った果汁にさらに黒葡萄の果皮を漬け込むことによって、色素であるポリフェノールがワインに溶け込み、あの美しい赤い色になるのです。

**Q** 大三島のワインはどんな味になりそう？

大三島は、収穫期である夏に雨が少なく、真砂土(まさつち)をはじめとした水はけの良い土壌に恵まれています。

なので、白ワインはすっきりと、赤ワインは酸味があってバランスの取れた美味しさ。瀬戸内の太陽をいっぱい浴びた、凝縮した味わいのワインができるかと期待しています。

**Q** ワインはおしゃれな食事じゃないと合わない？

いえいえ、大丈夫です。ヨーロッパでは日常的な飲み物ですし、私たちの普段の食事に合わせても楽しめます。例えば、和食なら「すき焼きと赤ワイン」や「天ぷらと白ワイン」など。

赤ワインは「タレ」的なイメージで、白ワインは「レモン」として調味料のように考えると、合わせる料理のイメージも膨らみますよ。

**Q** これからの季節に おすすめの飲み方は？

春先は、ピクニックなど野外で味わうのも、開放的で気持ちがいいかもしれません。よく冷やしたロゼワインもおすすめです。

スパークリングは、ミカンジュースで割ればミモザというカクテルに早変わり。さわやかな酸味と鮮やかなオレンジの色合いで、ガーデンパーティーにもぴったりです。

## 「大三島でワインを造る会」メンバーより

共同代表  
森本百合子



大三島初のワインを島の人たちと一緒に乾杯できる日を夢見ています。

世界のワインを愛飲してきました。健やかに育って、夢を乗せ羽ばたけ、みんなの島ワイン!!

お酒は弱かったはずが、ヨーロッパ在住時にワインで鍛えられました。故郷大三島のワイン文化に期待大です!

共同代表  
伊東洋子



川田君と一緒にワイナリー畑を管理しています。皆さん、一緒に「みんなのワイン」を造りましょう(^^)

総代表  
伊東豊雄



山梨大学で醸造を学びました。大三島ワイナリーの夢を、島の皆さんの夢に繋げたいです!

運営事務局長  
川田佑輔



共同代表  
林 豊



# 大三島って こんなところ



©Yusuke Nishibe



## 大三島ってどんな島？ どこにあるの？

本州と四国を結ぶ「しまなみ海道」の中央に位置する大三島。およそ6,200人の人々が、13の集落に分かれて住んでいます。人々のつながりが深く、各集落には昔から伝わる伝統的なお祭りが継承されています。ワイナリーや伊東建築塾のプロジェクトにも快く協力してくださる懐の深さや優しさが、島の人たちにはあります。



## 古事記にも登場する 大山祇の神様

島の中心部には「日本総鎮守」と呼ばれ、古くから多くの信仰を集めてきた大山祇神社が鎮座し、歴史ある「神の島」としても知られます。

神社の境内には樹齢2,600年と言われる大きな楠(クスノキ)が祀られ、周囲には原生林が立ち並びます。港から神社へと至るその参道は、今も昔の面影を残しています。



©Manami Takahashi



## 太陽と潮風を浴びて すくすく育つ柑橘

日当たりの良い傾斜地の大半は、みかん畑に覆われています。八朔、レモン、ネーブルなど、栽培されている柑橘は、実に30種類以上！

秋から春にかけての収穫期には、色とりどりの柑橘が島の景色を彩ります。5月にはみかんの白い花が咲き、島中がふんわりとした優しい香りに包まれます。



©Yusuke Nishibe



### 大三島みんなの家

〒794-1304 愛媛県今治市大三島町宮浦5562

お問い合わせ: 伊東建築塾(担当: 鈴木)

メール: info@itojuku.or.jp 電話: 03-6277-2175

ワイナリーの発展に多大なる貢献をしてくださっているのが、伊東豊雄が塾長を務める「伊東建築塾」の皆さん。東京を拠点に全国各地で活動をされていますが、大山祇神社の参道にあった元・法務局の建物も「大三島みんなの家」としてリノベーションしました。

今年の春からは、誰も気軽に立ち寄れるカフェなどが開かれますが、「大三島みんなのワイナリー」も近い将来ワインバーを出店します。当会の川田もソムリエの腕を振りますので、ぜひ遊びにいらしてくださいね。



みんなのワイナリーに欠かせない人たち  
**伊東建築塾の皆さん**



大三島みんなのワイナリー-TIMES VOL.1

発行日: 2016年3月31日 発行: 大三島でワインを造る会

愛媛県今治市大三島町宮浦5562 みんなの家

お問い合わせ: 080-6946-1787(担当: 川田)

Facebookページ

[facebook.com/ohmishimawine](https://facebook.com/ohmishimawine)