

## 豪雨や猛暑にも負けず、実った葡萄約2トン 一房一房に想いを込めて 喜びいっぱいの収穫祭



瀬戸内海もワインも大好きなので、以前からワイナリーの活動を知っていて、苗木のオーナーにもなりました。はじめて大三島の畑に来られてうれしいです！  
愛媛県松山市在住  
田中陽子さん  
友海(うみ)ちゃん

9月16日・17日・19日の3日間、「大三島みんなのワイナリー」の葡萄畑では、収穫祭が行われました。畑の面積は昨年以上の約1.5ヘクタールに広がり、収穫の参加者ものべ67人と大賑わい！

初日となった16日は、秋晴れの空の下、朝9時に集合。おいしいワインにするための収穫のコツや手順を教わった後に作業をスタートしました。たわわに実った葡萄を眺め、「豪雨で心配していたけど、立派に実ってくれてよかった」と感激する苗木オーナーのご夫婦や、あまりの美味しさに葡萄の「試食」に夢中になる女の子など、それぞれの想いで葡萄と向き合い、3日間でのべ1540kgの葡萄を収穫しました。

実は今回、従来の「マスカット・ベリーA」「シャルドネ」に加えて、「ヴィオニエ」が初お目見え。ワイナリーで栽培・醸造を手がける川田さんは、「去年は赤ワインの『島紅(しまなか)』1種類でしたが、今年は収量や品種も増えたので、赤白あわせて4種類のワインを醸造する予定です。白ワインのネーミングは、仕上がりを見て決めたいですね」と、期待をにじませます。

収穫祭と合わせた今年の収量は1962kg。完成するワインは、昨年の約9倍にあたる1800本(750mlボトル)を見込んでおり、2019年1月ごろのお披露目を予定しているそうです。ああ、来年が待ち遠しい！

### おいしいワインにするための 収穫手順



実を傷つけないように、小鳥避けのネットをやさしく外します。二人一組になって、一人はネットを芯に巻き取ります。



収穫した房から、未熟な実をハサミで取り除きます。まだ青かったり赤かったり、小さすぎるなど、「自分が食べたくない実」を判断基準にするといふそう。



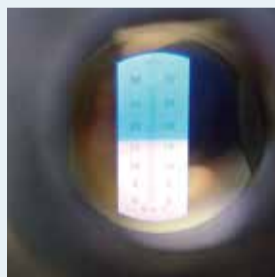
赤ワインは皮から絞るので、葡萄を入れるコンテナは洗ったものを。土がつかないように、二段重ねにして上のコンテナのみを使います。



収穫完了  
お疲れさまでした！



pH測定器は、こう見えて一式10万円以上する精密機器なんです。



ブリックス計を覗くと、こんな風に見えます。



サンプリング果粒。測定は畑ごとに分けて行います。

### 2018年下半年期 ワイン畑レポート 収穫時期を決めるブリックスとpH

葡萄の収穫時期は、果肉の「糖度」と「酸度」を測定して決めていきます。糖度を計るのは、「ブリックス計」という筒型の測定器。底の透明な部分にちよっぴり果汁を垂らして、万華鏡のように覗き穴から覗くと、糖度が目盛りで見られるのです。  
酸度の場合、小学校の理科などではリトマス紙を使いますが、ワインの場合にはもっと精度の高い「pH(ペーハー)測定器」を用います。葡萄の果汁をピーカーに入れ、上から水酸化ナトリウムをビュレットで垂らし、中和したときの分量で酸度を特定するのです。  
収穫祭での葡萄の糖度は約17度、pHは3.6ぐらい。酸味が効いてあっさりとしたワインになりそうですが、いざ醸造してみると数値とは違った仕上がりになるのもよくある話。やはり最後は、五感を使って職人が判断する。それがワインづくりの面白さでもあります。

葡萄栽培・醸造担当 川田佑輔



### 大三島とはこんなところ

瀬戸内海で5番目に大きな島で、人口は約6000人。島の中心部には日本総鎮守と呼ばれる大山祇神社があり、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、絶景が臨めます。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

# 地元愛が結んだイタリアと大三島



瀬戸内海のイサキとあさりの出汁がきいたアクアパッツァ。スープまで美味しいと大好評。



イタリアのストリートフードである「ピアディーナ」は愛媛県内子町のモツァレラチーズを使用。



北イタリアにあるガルダ湖の近くでつくられた自然派赤ワイン「Josef」など、イタリアの生産者さんたちもチャリティーにご協力くださいました。

8月10日〜12日、イタリア直輸入の食材と大三島の地元食材をコラボレーションさせた「イタリアフェア」が開催されました。

期間中は、島に里帰りをした人や、東京や京都からなどの旅行者などが料理を堪能しましたが、この立役者となったのが愛媛県松山市出身の越智弓恵さん。現在はイタリアのミラノ在住で、通訳やコーディネートのかたわら作家としても活動。「いずれは大三島で暮らしたい」と目を輝かせます。フェアの際には、日本未上陸のオリブオイルやトリュフ塩、お酒、クリエーターのアクセサリーなど、貴重な品々を調達してきてくださいました。

「前々から、大三島の野菜や魚介、島の人たちとコラボレーションしてみたいと思っていました。豪雨災害のときは海外でもできなかったのですが、その後、みんなが楽しめる企画をして、それがさりげなくチャリティーにつながればいいなと開催させていただきました。」(越智さん)  
その他、島のパン屋さん「まるまど」のフォカッチャや、参道のお菓子屋さん「村上井盛堂」の特製ティラミスやカッサータ(リコッタチーズのアイス)など、スペシャルメニューも好評。売上の一部は「西日本豪雨災害義援金」の寄付金となりました。お越しくださった皆さん、ありがとうございました！

## 夜は雰囲気満点のバルに

カフェの営業後は、大三島みんなの家がワインバルになります！その名も「大三島みんなのワインバル」。ワインもグラス1杯からお楽しみいただけます。ゆったりお寛ぎいただける事前予約制です。

### 【事前予約について】

ご予約・ご要望などお気軽にご相談ください。団体パーティーの貸切利用もできます。8名様以上のご予約は1週間前まで、7名様以下は3日前までお願いいたします。

【大三島みんなの家】  
営業日 | カフェ 火～日曜 11:00～16:00  
バル 金・土曜 18:00～22:00 (事前予約制)  
電話 | 0897-72-9308  
住所 | 愛媛県今治市大三島町宮浦 5562  
メール | omishima@itojuku.or.jp  
HP | http://minnanoiomishima.wix.com/info

## 大三島よもやま話

### 鳩時計は40年のときを超え海を見つめ続ける



森本一雄さん  
大三島の出走集落にて、「大三島みんなのワイナリー」に最初に畑を提供してくださった恩人。

「大三島みんなのワイナリー」に畑を提供している森本一雄さんの自宅には、古い木製の鳩時計があります。

しまなみ海道が島々を繋ぐはるか昔の昭和40年代。現在葡萄の畑がある出走(ではしり)集落には、今治の街と集落を行き来するたつた一つの渡海船「朝日丸」が到着する波止場がありました。森本一雄さんはその船長。当時小学生だった娘のりゅうさんは、着物で正装した大人たちが街の「舶来物」を抱えて船を降りてくる様子に、いつも胸を躍らせていたそうです。森本さんが結婚祝いに神戸の姉から贈られた鳩時計も、ちょうど波止場を向いて柱にかけられており、その情景を守っていたかのようでした。

ところがある日、調子の悪くなった鳩時計を森本さんが船で街に持ち込もうとしたところ……あるところか、港に降りる際に「歩み板」から足をすべらせ、肝心の鳩時計を持ったまま海へダイブ！海の男ゆえの油断だったのかもしれないが、以降、鳩時計は完全に沈黙。そのまま娘のりゅうさんも成人して、島外に嫁いでいきました。しかし昨年、家をリフォームした際に「思い出の鳩時計を蘇らせたい」とりゅうさんが奮起。精巧な細工を修理できる職人さんを探し当て、40年の歳月を経て鳩時計は再び息を吹き返しました。今日もあの頃と同じ場所から海を見つめ、律儀に時を刻み続けています。



↑朝日丸と森本さんの同僚たち



←今となっては幻のメーカー、御研(みけん)機器の鳩時計

## ワインと私



「飲む」楽しみとは別に、「選ぶ」楽しみが味わえるのも、ワインの素敵どころ。

昔から私にとってのワインは、ちょっと特別なひとときを演出してくれるものでした。仲の良い友だちとのクリスマスパーティーでは、なかなかのお小遣いを片手に「どんなワインなら喜んでもらえるかな？」とスーパーマーケットのワインコーナーで、ラベルの専門用語に頭を悩ませたりしていました。でも、学生のころは知識もなかったのに、最終的には「なんかこのラベルお洒落でいいな」と直感を頼りにしていました。

社会人になってからは、シャルドネやカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーズなど、葡萄の品種を知ることによってワインがより楽しめることを知りました。お財布にも少し余裕ができたので、向かう先はボトルの並ぶ専門店。「今日はよいお肉を買ったから」と張り切ってステーキを焼く父のために、しっかりとした味わいが特徴の赤ワインを手土産にしたりして。

ワインを選ぶときはラベルを眺めながら、味を想像したり、贈る相手を思い浮かべたりして内心ニヤニヤしています(笑)。誰かに向けて品評するためだけではなく、純粋に「選ぶ」という行為を楽しむ。そんな密やかな時間もまた贅沢だなあと思うのです。



芥川はるか  
2018年8月から「大三島みんなのワイナリー」の事務局に加わったニューフェイス。料理とコーラスが趣味。

## 大三島おでかけInfo.

### 秋冬編

#### 大山祇神社抜穂祭

10/17(水) (旧暦9月9日)  
早乙女たちの稲刈り儀式のほか、目に見えない稲の精霊と角力(すもう)をとる「一人角力」(愛媛県の無形民俗文化財)が奉納されます。  
【場所・問】大山祇神社 0897-82-0032

#### 上浦・大三島合同文化まつり

11/3(土・祝)  
島民渾身のアート作品や和太鼓演奏などが楽しめる祭典。  
【場所】上浦歴史民俗資料館  
【問】今治市役所上浦地域教育課 0897-87-3000

#### 大山祇神社生土祭

2019年1/7(日)  
投げられた福木(ふくぎ)をつかんで走る神事。さあ、この年の幸運は誰の手に!?  
【場所・問】大山祇神社 0897-82-0032

#### 大三島マルシェ

2019年2月(日曜のどこか一日のみ開催)  
島内外の作家さんや農家さんなどのオリジナル商品が集結。  
開催日時や詳細などは、直接問い合わせを。  
【場所】カフェ コアントロー(予定)  
【問】Facebookページ  
「Jishac」からメッセージを。

## プレゼントコーナー 答えを応募して、ソムリエ厳選の賞品をもらおう! ——ワイン3択クイズ——

Q ワインのボトルは、なぜ横に寝かせて保存するのでしょうか?

- 底だけに澱(おり)が溜まってしまうと、瓶の上下で味が変わってしまうため
- 「フランスの英雄ナポレオンは、ボトルと添い寝するほどワインを愛した」という逸話から
- コルクを湿らせておくことで、空気の進入を防ぎ、酸化や腐敗を防ぐため

【応募方法】  
わかった方は、答えの番号を「大三島みんなのワイナリー」までお送りください。正解者の中から1名様に、ソムリエ川田が厳選した美味しいワインかジュース(2000円相当)をお送りいたします。クリスマスはこれで乾杯!  
応募期間 | 2018年10月10日(水)～12月15日(土)  
応募方法 | 住所・氏名・電話番号・正解だと思ふ番号を明記の上、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「ワイン柳」大賞は神野司さん(兵庫県西宮市在住)の「伴侶を得 記憶に残る ヴィンテージ」となりました。人生の年輪を感じる一句をありがとうございました!

## 葡萄が教えてくれる、自然のこと ボランティア大募集

「大三島みんなのワイナリー」では、作業体験やお手伝いをしてくれる方を随時募集しております。しまなみの美しい風景を見ながら、葡萄作りの作業を体験してみませんか? 詳しくは info2015@ohmishimawine.com (担当:芥川) まで、お気軽にご連絡ください!

葡萄を触ってみると、場所によっての違いを感じました。見るのとやるのとでは全然違って、大変だけど楽しかったです!

西条市在住 村上陽一郎さん

### 実際に体験しました!



いつもはワインを飲むだけなので、できるまでの過程を見られたことは、とても新鮮で貴重な体験でした。ワインが完成して実際に飲める日が来るのが待ちきれません。

東京都在住 常盤京子さん