



華やかな香りとすっきりした甘さの白ワインは、「ちょうどいい」の一言。とてもバランスがとれていますね。飲み比べてみて、味の多彩さにびっくり！
島内在住の武隈善子さん(右)と東京の友人、岩ヶ谷恵さん(左)

早いもので、大三島でワインづくりを目指してから今年で5年目。みなさんの支えのおかげで、今年は昨年誕生した赤ワイン「島紅(しまんか)」に加え、白ワイン「島白(しましろ)」など、合計4つの銘柄を完成させることができました。

お披露目&試飲パーティーは、2月3日の「大三島みんなの家」を皮切りに、今治や東京など、各地の会場で行いました。昨年のワインは、まるで潮風のようなミネラル分が特徴でしたが、今年のワインには身体にすっと入ってくるような優しさもあります。これは葡萄の栽培が、島の海沿いから内陸にも拡大したからだと考えられます。まさに、土壌や気候などの生育環境を表す「テロワール」が与えたワインの個性なのでしょう。

ボトルで前回の約200本から、約1800本へと大幅に生産量の増えた今回は、「大三島みんなの家」で味わっていただけるほか、店頭販売やオンラインストアで入手していただけるようになりました。また、来年には島内に醸造所も構える予定です。これからも温かく見守っていただけたらうれしいです。

島の大地がうんだ 4種の味わい

今年は白ワイン「島白」もお目見え

各種ワインの特徴や入手方法は裏面をご覧ください。



エチケット(ラベル)にも愛をこめて

- 地図** 各銘柄で異なる、葡萄畑の場所や農場名がわかります
- シリアルナンバー** 瓶詰めをした順番に番号を記しており、ワインを飲んだ後も記念にしていだけます
- デザイン** 「大三島みんなのワイナリー」のロゴをつくられた日本デザインセンター原デザイン研究所が大三島ワインのイメージでデザインしてくださいました。



島の農家さんへの委託栽培もスタート

地中海の気候に似た大三島は、葡萄栽培に向いています。今までは柑橘を中心に営んできましたが、この機会に新しい作物を手掛けられることをうれしく思います。

「花澤家族農園」花澤伸浩さん



さすがはプロの農家さん！育てていただいた葡萄が、想像を超えて素晴らしいおかげで、培養酵母を使わない「自然発酵」にチャレンジできました。
「大三島みんなのワイナリー」川田祐輔



豪雨直後の葡萄畑。事前に掘った溝のおかげで、土砂崩れはまぬがれました。右に見える苗も元気です。



西日本豪雨から学んだこと

2018年下半期 ワイン畑レポート

ただ祈るしかなかった3日間

昨年の西日本豪雨では、大三島も土砂災害などの被害を受けました。

7月といえば、葡萄がぐんぐん枝葉を伸ばす成長の時期です。あつときは激しい雨が3日間降り続きました。畑の状況を確認したくても、冠水や土砂崩れでたどり着くことも難しく、冠水により2次災害が起る可能性もあり、手の打ちようがありませんでした。

ただ畑の無事を祈るしかなかく、自然の力の前には何とできないことが、本当に歯がゆかったです。

地元農家さんのアドバイスは偉大

幸運にも、ワイナリーの畑に致命的な被害はありませんでした。それは、事前の準備によることも大きかったと思います。開墾する際に、地元農家さんから、「ここは台風のとときに水が溜まるから、溝を掘った方がよい」などアドバイスをいただき、あらかじめ対策ができていたのです。

去年は天候不順が重なり、葡萄にとっても非常に厳しい条件となってしまいましたが、それでも目標の収量を大きく超えられたことに、大きな喜びを感じます。

これも、島内外で協力してくださる農家さんのおかげです。本当にありがとうございます。(川田)



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

2018年ヴィンテージワインを一挙紹介

今期「大三島みんなのワイナリー」で完成したワインの“特徴”や“飲み方”を解説します。店頭や通販でもお楽しみいただけるので、参考になさってください。

最初と余韻の変化を楽しむ

島紅 2018 マスカット・ベリー A

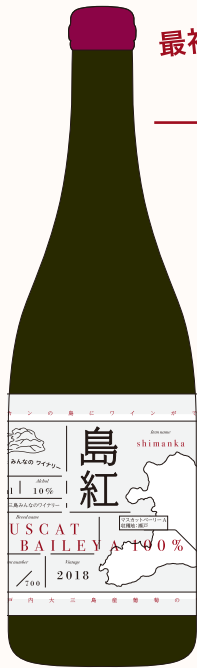
3100円 マスカット・ベリー A 100%

自社畑 100% のベリー A は、濃縮感が特徴。はじめはフルーツを感じる素直な口当たりなのに、後からナッツを感じさせる落ち着きのある香りと渋味が追いかけてきます。

【飲み方&料理】

醤油や出汁を使った、和食との相性が◎。開栓してから2、3日経つと、ワインの香りや味が変わっていくので、開けてからの変化を楽しめるワインです。

おすすめの料理：豚の角煮、イノシシのロースト、ローストチキンなど



自然発酵のやさしいおいしさ

島紅 2018 マスカット・ベリー A × シャルドネ

3300円 マスカット・ベリー A 95% シャルドネ 5%

葡萄のポテンシャルをいかし、野生酵母で自然発酵を行いました。イチゴやキャンディーを思わせる、控えめでかわいらしい香りです。アルコール度数はやや低く、酸味も柔らかいので、ランチタイムにも気軽に楽しめます。

【飲み方&料理】

優しい香りと味わいが特徴なので、やや冷やして小ぶりのグラスでお楽しみください。スッキリと飲みやすい印象なので特別な料理ではなく、普段の食事にも合います。

おすすめの料理：ロールキャベツ、すき焼き、煮込み料理など



エキゾチックな表情

島紅 2018 マスカット・ベリー A × ヴィオニエ

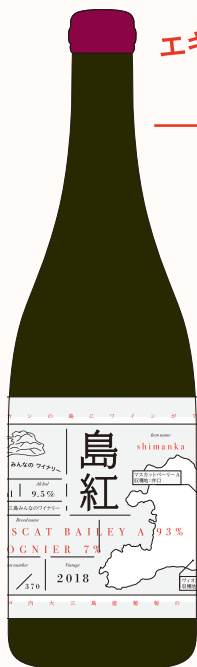
3300円 マスカット・ベリー A 93% ヴィオニエ 7%

香りのアクセントとして、ヴィオニエを混醸。香りの第一印象は、青みのあるハーブやマスカットでありながら、時間が経つにつれベリー Aらしいイチゴの香りに変化するというエキゾチックな魅力をもっています。

【飲み方&料理】

ワインの個性にあわせて、ハーブやエスニック料理、フルーツを使うなど、ちょっと趣向を凝らした料理も似合います。温度は14~16度が飲みごろです。

おすすめの料理：香草焼き、グリーンカレー、柑橘ドレッシングのサラダなど



大三島らしい潮の香り

島白 2018 シャルドネ

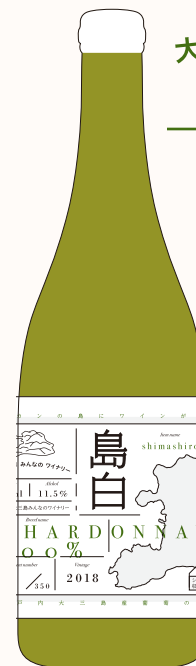
3800円 シャルドネ 100%

今期初仕込みとなるシャルドネは、真夏の少雨に収穫時期を迎えられたため、糖度・酸度ともに理想的に仕上がりました。トロピカルなフルーツの香りとボリュウム感が特徴。後味に大三島らしい潮の香りを感じます。

【飲み方&料理】

ふくよかなアロマは、赤ワインと同じぐらいの温度でやや大きめのグラスでお楽しみください。飲みごたえのある味わいは、鯛等の味わいのしっかりとした魚料理や、鳥・豚肉ともお楽しみ頂けます。

おすすめの料理：イノシシレモン鍋、グラタン、鯛のムニエルなど



【入手方法】

- ・「大三島みんなのワイナリー」オンラインストア <https://shop.ohmishimawine.com/>
 - ・「大三島みんなの家」の直販スペースなどでご購入いただけるほか、「大三島みんなの家」では、グラスでの提供も行っています。
- ※少数生産のため、完売となる場合もございます。恐れ入りますがご了承くださいませ



© Katsuhiro Aoki

【大三島みんなの家】
営業日 | カフェ 火~日曜 11:00~16:00
バル 火~日曜 18:00~22:00
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://minnoieomishima.wix.com/info>



大三島みんなの家通信

ワイン直販 みんなの家の2階に直販スペースオープン
今年2月に、わたしたちがつくったワインを、ご購入いただける直販スペースをつくりました。場所は、みんなの家の2階。事務所に併設されているので、葡萄の生育や醸造のことなどをお話しながら、ゆっくりお選びいただけます。どうぞお立ち寄りください。

バル 夜は旬の料理と共にグラス1杯から楽しめる
昼のカフェ営業後は、ワインバルとしてオープンしております。大三島産ワインはもちろん、ソムリエ川田が厳選した海外の銘柄までそろえています。島でとれた旬の食材をつかったおつまみもぜひお楽しみください。



SHISEIDOというレトロな印字に、歴史を感じます。

ショーケースは、昔参道にあつた化粧品屋さんのものをゆずっていただきました。

大三島よもやま話

”昭和の食堂”から はじめた旅の宿



菅一弥さん

大三島や大山祇神社の歴史に詳しい、旅館さわきの2代目。



旅館建造前の土地。見切れているが右側が参道、左側のスペースと田んぼは今は道路と集落になっている。奥には郵便局や小学校、高校が見える。

大山祇神社の参道には、古くから営む旅館がいくつも残っています。旅館さわきも、そのひとつ。2代目、菅一弥さんが、懐かしい情景を語ってくれました。

「さわきの始まりは旅館ではなく、父が昭和40年に開いた食堂でした。参道にある「うどのん」看板はその名残です。当時は島に外食文化もなかったし、お寿司屋さんもありません。だから父は、今治の陸地から船で板前さんと呼んで、お寿司をにぎらせていました。めずらしかつたので、観光のお客さんなどで賑わいましたね。」

旅館を建てたのは、それから5年後です。あのころの宮浦地区は、参道以外は見渡す限りの田んぼ。大三島郵便局から高校、港まで一望できました。私は新居浜の工業高専に入学して島を出ていたので、実家に帰ったときは「何もないところに突然旅館が建っていた」という印象でした。

「いったんは京都に技術職として就職しましたが、周辺の島々に開発の話が持ち上がった。昭和48年ごろに、自分が長男だったことや、島の変化に関わりたくないという想いもあって、家業を継ぐことを決めました。結局当時の開発はありませんでしたが、今盛り上がっていく「しまなみ」を地元の人間として見守っていきたくと思っています。」

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



今回は、私が驚いたことを出題します!
「大三島みんなのワイナリー」事務局 芥川はるか

【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。

応募期間 | 2019年3月8日(金)~5月15日(水)
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

前回のクイズ「ワインのボトルを寝かせて保存する理由」は、3番の「コルクを湿らせて空気が入ることを防ぎ、酸化や腐敗を防止するため」でした。当選した方には賞品をお送りいたしました。

大三島みんなのワイナリー-TIMES
March 2019

発行日: 2019年3月8日 お問い合わせ: 0897-72-9377
〒794-1304 愛媛県今治市大三島町宮浦5562大三島みんなの家

Q 日本にあるワイナリーの数はいくつでしょう?

- 1 約50か所 2 約100か所 3 約300か所

ヒント 国内だけで大小これほどの数のワイナリーがあることに驚きました!