

大三島みんなのワイナリー

TIMES

November
2021



「職場の同僚の紹介で、
苗木のオーナーになりました。
海辺の葡萄畑は
まるで外国のような景色で、
気持ちもリフレッシュしますね。」

今年4月にアメリカから今治に移住した
飛田隆之さん・文子さん

潮風が涼しくなってくる夏の終わりから秋にかけて、今年も苗木のオーナーさんやボランティアの皆さんと一緒に、葡萄の収穫を行いました。白ワイン用のシャルドネなどが8月27日～31日、赤ワイン用のマスカット・ベリーAなどが9月19日～25日。さらに白ワイン用のマスカット・ベリーAを10月2日～4日に摘み取りました。収穫前に大雨や台風が訪れ、果実への影響が心配されましたが、無事に合計6.5トン分の果実を採ることができました。

葡萄栽培・ワイン醸造担当の川田佑輔は「今年は悪天候が続き、色づきや糖度の乗りは昨年より控えめですが、質のいい葡萄ができたと思います。病気が広らないように、腐ってしまった実をひとつひとつ丁寧に取り除いたおかげで収量も確保できました。天候に恵まれなくても、工夫次第でよい葡萄はできるという実績につながりました」と振り返ります。

葡萄の植え付け7年目にもなると、苗木オーナーさんのご家族や勤務先の方のご紹介で、新たなオーナーさんが加わってくださることも増えました。「島ワイン」の輪が着々と広がっているようで、ワイナリーのスタッフ一同、感謝の想いでいっぱいです。

今年のビンテージワインは、約6000本になる見込み。12月ごろからの販売を予定しておりますので、どうぞお楽しみに！

台風にも負けずボトル約6000本分の葡萄を収穫

広がる喜び、島ワインの輪



上 | 年々、房の数が増えていく葡萄の木。畑の中での位置や風当たりなどによって、木ごとの葡萄の色や味も変わります。
下 | 葡萄の選果にも挑戦。赤、白、ロゼ……。この選択がワインの味に影響すると思うと、皆さんの眼も真剣そのもの。



ワイン用の葡萄はどんな味？

ベリーAは赤ワイン用だから、渋みもあって甘くないのでは……と、特別にひと粒だけ食べてみたら大間違い！

皮ごと咀嚼すると、とろりとした甘みとさりげない酸味がつまみついて、生食用以上に濃厚でした。ワイン用の葡萄は、タンニンを出すために皮と種の味にも気を配られているので、丸ごと食べても美味しいのだそうです。



左 | 醸しのタンクに入れる前に、梗を手作業で外す。今年からスタッフに加わった舟津麻里奈と地域おこし協力隊の平岡正さん、そして川田。

右 | 実のみにした葡萄をステンレスの醸造タンクに入れて、2週間～1ヶ月(ワインによって異なります)の醸し工程へ。高所作業のためロープを着用。「美味しく醸されてね〜」

収穫して選果された葡萄は、赤ワインの場合「醸し」と呼ばれる主発酵を経た後、果汁のみを絞って再び発酵、熟成へと移ります。醸しとは、皮や種ごと発酵させることを指しますが、今回の仕込みでは醸しの際に葡萄の梗(枝のような部分)をすべて外すことに。これにより、雑味が少くさらにピュアな果実味を表現しやすくなります。また、今年本来赤ワイン用のベリーAを使って、白ワインも仕込む予定です。どんな味に仕上がるのか興味深いです。

醸造所
レポート

今年は「醸し」に一工夫



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。

大三島とはこんなところ

愛媛県今治市にある、瀬戸内海で5番目に大きな島。人口は約6000人。島の中心部には日本総鎮守の大山祇神社があり、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、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。



おおしま みんなのワイナリー

ピクニックやクリスマスにもぴったり
甘さひかえめドライな「島ロゼ」といただく

プロ直伝 簡単おつまみレシピ

ロゼと聞くと甘いイメージがありますが、
「島ロゼ 2020 スパークリング」(以下「島ロゼ 2020」)は
あっさりして飲みやすく、微発泡なのでビール感覚で料理を
引き立ててくれます。そんなロゼにぴったりの簡単、おいしい、
おしゃれなレシピを新スタッフの舟津麻里奈がご紹介!

マスカット・ベリーAを100%使った
島ロゼ2020は、口当たりがあっさり
していて、梅やハーブのようなキリッ
とした酸味や炭酸が特徴です。ビール
感覚の飲みやすさなので、天気の良い
日にはぜひ屋外で楽しみたいですね。
クリスマスパーティでの「最初一杯」
にもぜひ。



舟津麻里奈 MARINA FUNATSU

「大三島みんなのワイナリー」スタッフ/ソムリエ/フレンチ料理人

食べることも飲むことが大好きで、学生時代にソムリエの資格と調理師免許を取得。大学卒業後は別分野の仕事に就いたものの、学生時代の夢が忘れられず退社。フランスのレストランで料理人として修業した後に帰国。以前、旅行で大三島を訪れた際に知った「大三島みんなのワイナリー」の活動に魅力を感じ、2021年2月からスタッフとして腕を振るう。最近印象的だったワインは、ルーマニアのシャルドネ「ヴァイン・イン・フレム」。



切って混ぜるだけなのに“華”もある

真鯛のタルタル

材料/分量 真鯛(刺身用): 1パック
2人前 にんにくすりおろし: 耳かき1杯分
ナンブラー: 適量
レモン汁: 適量
オリーブオイル: 適量

- 1 真鯛を1cm角程度のサイコロ状に切る。
- 2 ①をにんにくのすりおろしを和え、味を見ながら、ナンブラーやレモン汁で整える。
- 3 オリーブオイルを全体に艶が出る程度に加え、よく混ぜて完成。

MEMO

写真のようにきれいな丸型にしたい場合は、ケーキなどの型に押し込むと簡単に形ができます。もちろんそのままお皿に盛りつけてもOK。魚は刺身用であれば、基本的にどんな種類でも代用可能。お好みでバクチャーを添えても、エスニックな感じに仕上がります。

さりげない酸味がロゼに合う

じゃがいもの マスタードサラダ

材料/分量 2人前

じゃがいも: 2個
たまねぎ: 1個
にんにく: 1片
ベーコン: 150g
オリーブオイル: 大さじ4
塩: ひとつまみ
こしょう: 適量
マヨネーズ: 大さじ1.5
粒マスタード
(できれば瓶入り): 大さじ1
ソース(お好みソース、
ウスターソースなど): 小さじ2

MEMO

お好みで粗びき黒こしょうを
多めにふると、さらにおいしい!



- 1 じゃがいも、たまねぎ、ベーコンをそれぞれ1.5cm角のサイコロ状に切り、にんにくはスライスする。
- 2 オリーブオイルを熱したフライパンに、①を全部入れて炒め、塩こしょうで薄めに味付けする。
- 3 火が通ったら、マヨネーズ、粒マスタード、ソースを加えて混ぜる。



上|昭和30、40年代の井盛堂店内。眼鏡をかけているのが2代目ご主人。下|そのころ全国菓子観光大博覧会で、神島まんじゅうが金賞を受賞したときの賞状。

※「神島まんじゅう」は、村上井盛堂さんの店頭はもちろん、遠方の方へは電話(0897-82-0029)での受付や配送も行ってきます。水曜定休。

初代のあんは不明ですが、現在の白あんにしたのは、2代目の発案です。島内での親戚同士の集まりや、帰省や観光土産でもお求めいただいていますので、おまんじゅうの大きさは、お子さんやお年の方でも「あともう少し食べたくなる」というようなサイズにしたり色々と工夫をしています。時代と共に変化している神島まんじゅうですが、これからも皆さんに愛されるように守っていきたくと思っています。

実は、店の看板商品になっている「神島まんじゅう」ができたのは、昭和初期のこと。「島のお土産となるお菓子を作りたい」と誕生しました。私が初めて食べたのは嫁入り前の短大生時代で、母が「島にこんなおまんじゅうができたよ」と買って来てくれたのを覚えています。

大三島は昔、いくつもの村に分かれていました。大正12年、夫の祖父がそれまで今治の街で営業していた和菓子店を移転し、大三島の盛口村(現上浦町)井口地区に創業したことから「村上井盛堂」という屋号で始まりました。大山祇神社のある宮浦地区にお店を出すようになったのは、昭和に入ってからです。



教えてくれた人
村上誠子さん
村上井盛堂3代目女将

島の顔となるお土産を
時代を経て守り継がれる想い

大三島よもやま話

直売所 topics

ワインの直販スペースで
有料試飲できます



【大三島みんなのワイナリー ワイン販売所】
電話 | 0897-72-9377
住所 | 愛媛県今治市大三島町宮浦 5562
メール | info2015@ohmishimawine.com
HP | http://www.ohmishimawine.com/

「大三島みんなの家」の1階にある直販スペースでは、「大三島みんなのワイナリー」で生産したワインと、ワインに合う食品やワイングッズをお買い求めいただけます。ボトルを選ぶ際には、有料で試飲も可能です。葡萄の生産やワインの醸造、ワイナリーの活動についてもお気軽にご質問ください。苗木オーナーのご加入やワイナリー見学についてもご案内しています。

プレゼントコーナー

答えを応募して、大三島ワインをもらおう!

ワイン穴埋めクイズ

Q 今号でご紹介した「島ロゼ」に使われている葡萄の種類は「マスカット〇〇〇〇」?

A ベー〇ー〇

応募期間 | 2021年11月1日(月)~12月25日(金) 応募方法 | 住所・氏名・電話番号・完成させた言葉を明記の上、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、「大三島みんなのワイナリー」がある島の名前は「しましろ」でした。当選者には賞品をお送りしました。ご応募ありがとうございました。

大三島みんなのワイナリー TIMES
November 2021

発行日: 2021年11月1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 大三島みんなのワイナリー

「大三島みんなの
ワイナリー」
オンラインストア

ohmishimawine.raku-uru.jp

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。

