



誰かにすすめたくなる、わがまち自慢をお届け

# SAKIGAKE

VOL.6  
「大崎ワイン」

大崎の恵みで生まれた  
自家醸造ワイン

▲上:喜藤さんのブドウ畑。12月に販売するロゼの原料、スチューベンが栽培されています。下:実の生育状況を確認する喜藤さん。「育て過ぎると甘さは増すが、水っぽくなってしまいます。糖度の見極めが難しい」と話します。  
▶食べてもおいしい生食用のスチューベンの実。甘味が強くジューシーです。



## Memo

アルコール度数…12%  
内容量…750ml  
価格…1本1,500円(税抜き)  
今年の出荷数…赤ワイン1,160本、白ワイン・ロゼ、各2,000本程度の予定。  
販売…佐々木屋物産(古川台町)、市観光物産センターDōzo(醸室内)  
今後、地域のイベントに参加し、県内や市内で紹介する予定。

い。農家として、良い原料を栽培することで、良いワインをつくることのできる。良い色の赤ワインができました。」とワインを見つめながら話してくれました。原料となるブドウは露地栽培のため、自然環境に左右され、想定外のことに苦労することもあります。喜藤さんは、「将来は、鳴子の山ブドウとのブレンドや、スパークリングワインをつく

りたい。」と新たな目標を見据えています。日本ワインは、フルーティーで繊細な味わいのため、日本食に合うと言われていきます。「今日のごはんには合う大崎ワインはどれにしよう。」いつもの食卓に、楽しみが増えます。大崎から発信し、みやぎの食の彩りとなる「大崎ワイン」の活躍に、期待が膨らみます。

「大崎ワイン」の誕生は、大崎の「食」を一層豊かにしてくれるものと期待されます。「大崎ワイン」のラベルに表

喜藤さんは、「普段使いに愛されるワインになればいい」と話しています。大崎から発信し、みやぎの食の彩りとなる「大崎ワイン」の活躍に、期待が膨らみます。

さらに12月には、スチューベンからつくられるロゼ「大崎BANQUET」が誕生予定。優しい甘さが魅力で、フルーティーな口当たりです。「大崎ワイン」の誕生は、大崎の「食」を一層豊かにしてくれるものと期待されます。「大崎ワイン」のラベルに表

記してある「日本ワイン」は、国産ワインとは違い、日本で栽培・収穫したブドウを原料に、日本で醸造されたワインのことをいいます。有名な生産地は、山梨県や長野県、山形県、北海道です。宮城県では、唯一のワイナリー(ワイン醸造所)が東日本大震災で被災して以来、日本ワインはつくられていませんでした。その後、東日本大震災からの復興とともに、平成27年から令和元年11月現在、4つのワイナリーが日本ワインを製造しており、古川地域に醸造所を構える「大崎ワイナリー合同会社」が宮城県で5つ目となります。

大崎耕土で育ったブドウを原料に、大崎市でつくられた、初の自家醸造ワイン「大崎ワイン」が、この秋「大崎ワイナリー」より誕生しました。「大崎ワイナリー」で自家栽培している3種類の生食用のブドウを原料にして、手軽に常飲できるようにと、ライトボディに仕上げられています。9月に収穫したキャンベルアーリーからつくられた赤ワイン「大崎HARVEST」は、澄んだ赤色に、軽やかな味わいで、飲みやすいのが特徴。10月から販売されています。

「大崎ワイナリー」の製造・販売責任者、喜藤孝徳さんの家は農家で、両親が20年前からブドウを露地栽培し、青果市場に出荷していました。6次産業に注目した喜藤さんは、青森県鶴田町のワイナリーでワインづくりの修行をし、今秋、初のワインを発売することにしました。