**誰かにすすめたくなる、わがまち自慢をお届け**

**SAKIGAKE　VOL．6「大﨑ワイン」**

**大崎の恵みで生まれた自家醸造ワイン**

**写真**

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「大﨑ワイン」が、この秋「大﨑ワイナリー」より誕生しました。

　「大﨑ワイナリー」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「大﨑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。

　ナイアガラからつくられる白ワイン「大﨑BREW」は、ブドウの芳香が豊かで、フレッシュな味わい。11月に誕生します。

　さらに12月には、スチューベンからつくられるロゼ「大﨑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。

　「大﨑ワイン」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。

　「大﨑ワイン」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から、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「大﨑ワイナリー合同会社」が宮城県で5つ目となります。

　「大﨑ワイナリー」の製造・販売責任者、喜藤孝徳さんの家は農家で、両親が20年前からブドウを路地栽培し、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なりました。

　喜藤さんは、「普段使いに愛されるワインになれればいい。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ができる。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が、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ます。「今日のごはんに合う大﨑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「大﨑ワイン」の活躍に、期待が膨らみます。

写真：　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。

写真：　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う。糖度の見極めが難しい」と話します。

写真：　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Dozo（醸室内）

今後、地域のイベントに参加し、県内や市内に紹介する予定。