

Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2020-2021 WINTER

空 VOL.53



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



ジャパン・ワイン・チャレンジ2020

金賞受賞 2015高島醗泡
プリ・デ・ムース シャルドネ

高島ワイナリーの挑戦

2020シーズンの総括

ワインを片手に

奥田政行さん

2015高島醗泡プリ・デ・ムース シャルドネ(左)

2018高島ゾディアック ピノ・ノワール(中)

2018高島バリックシャルドネ 樽熟成(右)



風薫るワイナリーから

株式会社高島ワイナリー
代表取締役社長

村上 健



新年あけましておめでとうござ
います。

皆様におかれましては、新たな
気持ちで2021年をお迎えのこ
ととお慶び申し上げます。

昨年は、過去の経験が通用しな
い「新型コロナウイルス感染症」
が猛威を振るい、社会生活の变化
と、事業活動をいかに進めるか、
試行錯誤を続けた一年でもありま
した。そして、日本政府が主導し
たGOTOキャンペーンにて、人
やモノ、サービス等が動き始めた
矢先の年末に、第三波と言われる
感染症の拡大が見えられ、そんな
状況の中で新年を迎えるあわただ
しさでもありました。

山形県の地域経済も、あらゆる
業種の企業が非常に厳しい状況に
直面しています。私たち社員一同
も、「感染対策」とともに、「お客
様に喜んでいただく」という基本
に立ち返り、地道に、目の前ので
きることから取り組んでいる最中
であります。

その中の一つとして、昨春秋に
は「自社農園の収穫体験」と銘打
った企画を2回実施しました。ま
ずは9月12日にワイナリー前の自

社畑で、お客様と一緒にピノ・ノ
ワールを収穫し、10月17日には、
一昨年は台風の影響で中止となっ
た恒例の「ナイトハーベスト」を、
同じく総勢30名のお客様とともに
収穫の喜びを分かち合いました。

また、様々なワインコンクール
等が中止となる中、ジャパン・ワ
イン・チャレンジ2020におい
て「2015高島醗泡ブリ・デ・
ムースシャルドネ」が金賞を受賞
し、コロナ禍の中での明るいニュ
ースとなりました。

さて今年、2021年。まだま
だ暗中模索ではありますが、感染
症の収束、もしくはワクチン接種
による感染リスクの減少等により、
皆様にとって穏やかな日常が戻っ
て来ることを切に願っております。
そして、多くのワイナリーファン
が集う「スプリングフェスタ」や「秋
の収穫祭」の開催が復活し、多く
のお客様の笑顔にお会いすること
ができる機会を創ってまいりたい
と思っております。

皆様にとって2021年が有意
義で、実り多い年となりますよう
ご祈念申し上げます、年頭のご挨拶と
いたします。

ワイナリー 便り

自社農園の収穫体験

ピノ・ノワールの収穫

2020年はワイナリー自社農園において、
お客様参加型の収穫体験を2回開催しました。

9月12日、ワイナリーのすぐ前の自社農園ピノ・ノワールの
収穫を行いました。ご家族お子様連れ、ご友人関係など県内
外から約30名の一般参加があり、収穫を終えた後、ここでし
か味わえない搾りたてのピノ・ノワールのジュースをティスティ
ング。市場に出回ることが滅多にないピノ・ノワール果汁の凝
縮感、濃密な甘味に驚いていました。



ナイトハーベスト

10月17日、垣根仕立て、露地栽培の
自社農園シャルドネ圃場にて、初めての
ナイトハーベストを行いました。この日のた
めに、遠くは愛知県からの一般参加のお
客様約30名をお迎えし、深夜3時より収
穫開始。大半のお客様はピノ・ノワール
の収穫も経験されており、ぶどう畑では即
戦力としてドンドン収穫を進めていただき
ました。おかげで、予定よりも早く、約2時
間で収穫終了。栽培担当の四釜は「今
年のシャルドネは、房もきれいで収量も多
かった。雨量も少なく、熟度も高いために
期待できる品質」と話していました。



ナイトハーベストの動画を
YouTubeにアップしました。
QRコードを読み込んでください。

ジャパン・ワイン・チャレンジ2020
Japan Wine Challenge 2020
金賞受賞

JAPAN
WINE
CHALLENGE
2020



JWC2018における
2014ヴィンテージの金賞に続き

Japan Wine Challengeとは、2020年で23回目を迎えたアジア最大級のワイン審査会の一つで、国産のワインのみならず、日本国内に流通する輸入ワインを含めたワインが対象のコンクール。

2015高島醗泡プリ・デ・ムース シャルドネ
750ml/白・泡・辛口

ジャパン・ワイン・チャレンジ2020において、当ワイナリーにおけるスパークリングワインのフラッグシップ、2015高島醗泡プリ・デ・ムース シャルドネが金賞に輝きました。同ワインはジャパン・ワイン・チャレンジ2018においても金賞を受賞(2014ヴィンテージ)しており、2014、2015ヴィンテージ連続で金賞受賞という快挙を成し遂げました。

ワイン造りのこだわりとして、高島町産の高品質なシャルドネを厳選し、シャルドネ果汁の糖分で(通常は補糖する)瓶内醗酵させるという、世界でも珍しい製法を取り入れました。さらにフレンチオーク樽内で一定期間ワインと滓を触れ合わせるシュール・リー製法を取り入れ、クリーミーな気泡と濃厚な果実味、酵母由来のトーストを思わせる旨味が特徴です。

この受賞を受け製造部スタッフの喜びもひとしおで、「2013年頃から、シャンパーニュを始め世界各国の瓶内醗酵のスパークリングワインをテイスティングするなど研鑽を積んできました。高島醗泡シャルドネを造る上で、目指すスタイルを明確にしてこだわり抜いて造ったワインですので、そのチャレンジを認めてもらえたようでうれしいです」との声が聞かれました。

6アイテム
受賞



シルバー賞



- ・2018高島ラ・クロチュア・エレクトリック・エン上和田シャルドネ
- ・2018高島バリック シャルドネ極樽熟成
- ・2018高島バリック 上和田ピノ・ブラン極樽熟成
- ・2019高島クラシック シャルドネ
- ・2018高島ゾディアック ピノ・ノワール
- ・2018高島ラステック マスカット・ベリーA

International Wine Challenge 2020

IWC 2020

インターナショナル・ワイン・チャレンジ2020

高島町産の厳選したシャルドネだけを使用したワインの持つ味わい、香り、含み感や余韻が評価され、高島バリックシャルドネが国際的なワインコンクールにおいてシルバーアワード(90ポイント)という高い評価をいただきました。

IWCとは、毎年ロンドンで開催される、世界最大規模のワイン品評会。世界で最も大きな影響力を持つといわれるワインのコンテストです。

シルバー賞

2018高島バリック シャルドネ極樽熟成



ブロンズ賞

2018高島シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト
2016高島マジスティック ローグブルー あおおに



奨励賞

2015高島醗泡プリ・デ・ムース シャルドネ
2016高島アルケイディア セレクトハーベスト
2018高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ
2018高島ラ・クロチュア・エレクトリック・エン上和田シャルドネ



地域貢献事業

**令和2年度、高島町成人式にて
記念のワイン寄贈**

11月22日(日)『高島町町民ホールまほら』にて執り行われた高島町成人式にて、新成人の方々に当ワイナリー創業30周年記念事業の一環として記念品(ワインセット)を寄贈してきました。新成人の皆様、ご家族・保護者の皆様、誠にありがとうございます。





高島ワイナリーのぶどう作り、ワイン造りを支える知恵と工夫

2020シーズンの総括

秘密兵器「選果機能付き除梗機」と

「もろみポンプ」の導入

2020年シーズン ぶどうの生長と収穫

2020年12月、高島ワイナリーでは氷結果を除き、ぶどうの仕込みは終了しました。現在は醸造場での仕事ほとんどになってきましたが、昨年のぶどう、ワインの出来を総括する意味で、2020年を振り返ってみたいと思います。

2020年のぶどう栽培を語る上で、まず触れなければいけないのは、昨年1月〜3月にかけては、近年まれにみる記録的な小雪であったことです。シーズンを通してほとんど雪が降らず、山形県内では多くのスキー場がオープンすることさえままならないほどの超暖冬でした。

その後、7月に入ると今度は長引く梅雨に。8月に収穫を迎える早生

品種のデラウェアなどは日照不足で非常に苦戦せざるを得ませんでした。また、収穫期の雨の影響で実割れすることが多く、それに伴って生食用としては出荷することができない、加工用のデラウェアの取り扱いが増えました。

一転、夏には好天に恵まれ、9月に入っても35度を超えるような猛暑日が続きました。この時期の暑さはワイン醸造専用品種にとっては、果皮の着色や熟度を深めるためにはメリットとなりました。

さらに今年はコロナ禍の影響もあり、ワインの安定的な出荷量を想定することが難しく、契約農家さんからのぶどうの買取量を大幅に増やすことができませんでした。

その結果、近年例を見ないほど厳しい水準でのぶどうの買い付けを行わざるを得ず、契約農家の方々には

厳しいものとなりましたが、結果的には、より高品質なぶどうを購入することができ、レベルの高い果汁を得ることができたと思います。

一方、自社農園のシャルドネは順調に育ち、自社農園では初めての「ナイトハーベスト」を行うことができました。シャルドネ種に関しては、味も香りも良く、近年では最も糖度、熟度ともに高く、良い収穫年であったといえます。

要因は、収穫期の雨の少なさにあり、露地栽培であるがゆえに、特に気象条件の影響を大きく受けることがわかります。自社農園に関しては、同じくメルローやピノ・ノワールも良い出来栄で、今年のヴィンテージには期待できそうです。

これらのぶどうに対し、比較的収穫期が遅いカベルネ・ソーヴィニヨンなどは、秋終盤に日照時間が少な



写真右／収穫を目前に控えた自社農園のシャルドネ。自社農園は露地栽培、垣根仕立て。黄金色に輝き、熟度の高さが窺える。写真上／仕込みの最盛期。時間を見つけてはオーク樽を入念に洗っている松田リーダー。「樽をきれいにしておくことは、基本中の基本。朝起きて、顔を洗うようなもの」とのこと。



かった影響か、着色が思ったよりも進まなかったため、あえてゆっくりと完熟を促し、収穫することにしました。

しかしながら、総じて暖冬の影響もなく、全体的には良い年であったと思ふと同時に、少しほっとしています。

製造部待望の 秘密兵器を導入

今年、製造部で新たに導入した秘密兵器が2つあります。それは製造部が長年喉から手が出るほど欲していた「選果機能付き除梗機」と「もろみポンプ」です。

選果機能付き除梗機

通常、高畠ワイナリーでは仕込みの際、数名でぶどうを選果し、腐敗果などを取り除いたうえでぶどうを搾汁しますが、特にハウス栽培のぶどうの場合、果房に直接風が当たらないためか、花滓や未熟果などが果房に入り込むことが散見されました。それは水分ストレスの制御や病害虫の軽減など、サイドレスハウス栽培のメリットに隠れた、小さな欠点でもありました。

本来であれば、除梗した果粒をひとつひとつ選別するのが理想かもしれませんが、それでは手間暇がかかりすぎます。

その点、新しい選果機能付きの除梗機を導入することで、腐敗果や未熟果はもちろん、ぶどうの茎や花滓などを一気に取り除くことができるようになりました。

選果機には振動でぶどうを揺らし、花滓や未熟果等をふるい落とし、除梗する方法もありますが、当ワイナリーでは数力所ある醸造タンクの場所に合わせ、その都度、プレス機やベルトコンベア等を運ぶ必要があったため、これ以上同じような機械を増やすよりも、これらの機能が1台に詰まった選果機能付き除梗機の導入に踏み切りました。

また、この除梗機は、破碎されたぶどうの粒だけをタンクに送ることができ、より果実の味わいだけをキレイに抽出することができます。ようになり、雑味成分を大幅に抑えることに繋がります。

このように選果機能付き除梗機を導入することで、これまで以上に、クリーンでダイレクトに果実の味わいや香りを抽出することができるようになります。より美味しいワインをお客様にお届けできると確信しています。

もろみポンプ

一方で「もろみポンプ」は、選果機の次の工程で使用するもので、もろみ果粒など（粘度の高い液体）の流れの有無をセンサーで感知し、運転を自動で制御してくれます。これにより、ポンプの空転を抑え、ぶどうの果皮にかかる負荷を抑えることができ、結果的に果皮の内側にある鉄を思わせるニュアンスを抑制することができ、酸味もまろやかなものになるのではないかと期待しています。

さらに赤ワイン用の循環ポンプも台数を増やすことで、醸造プロセスの中でこれまで以上に効率の良い、より安定した抽出が可能となります。派手さはありませんが、よりワインの品質の向上に繋がるものと期待しています。

このように、醸造場では現在進行形でワインを造っています。これまで培ってきた栽培、醸造の経験をベースとして、さらに一歩ステップアップできるものと信じています。

2021年はこの一歩を実り多いものにすべく、そしてお客様に感動していただけるようなワイン造りのために、醸造部スタッフ一同、邁進していきます。

秘密兵器導入後の赤ワイン醸造工程



ワインを片手に「第4回」

奥田政行さん



土地を知り、自分の魂を磨く。地元の素材や人々に対し、夢中になるほどに情熱を注ぎ、食で日本を元気にするために日々チャレンジし続ける奥田政行シェフです。

料理をつくる、ワインを造る

村上 弊社は地元の生産者と共にぶどうを作り、ワインを造るということを30年間続けてまいりましたが、地域の力を発揮するためには地元の食材を大切にす
る、地元の人たちを大切にするという想いのもと、奥田シェフが様々な活動をされていることに感銘を受けました。今回は奥田シェフの地方を見る目、地元にある魅力を活かしていく力などについて、お話を伺いたいと思います。

自分が住んでいる土地を知る

奥田 まずは自分の住んでいる地域を鳥の目になって見てみる。するとどうい
う土地の成り立ちなのかわかってくるん
です。アル・ケッチャーノがある庄内の
特徴というと海と山が近い。温暖湿潤気
候の中に山岳気候と、盆地性の気候と、
海洋気候をも合わせ持っている。日本で
四季が最もはっきりしているのが山形県
なんです。食材の中でも野菜というのは

一度根を下ろすと、その気候風土に合わせて突然変異をしていきます。たとえばトマトの原産地はアンデスです。そこは雨があまり降らなくて水捌けのいい地域で風通しがいいところですよ。となると日本では土の下に砂利がある、川の中流域にあるハウス栽培の、真ん中の列のトマトになります。つまり、植物の原産地を調べて、同じような土を持っているところに植えるとおいしくなる、適地適作ということになるんです。

高島ワイナリーさんのある置賜の特徴は盆地性で、山の斜面の角度もいいし、地下水が感じで湧き出てくる。庄内の太陽の光と違って、置賜というのは遠赤外線が出ているような感じ、ポカポカしている印象があります。

食材のバリエーションが世界一の山形県

奥田 一昔前までは、対首都圏用としての山形県の作物は、交通の不便などもあ

り売れ行きがよくない時代もありました。しかしそのおかげか、今でも小さな畑が見られ、そこに様々な在来作物が生きて残っていました。さらに農業が盛んなところは畜産業も盛んなので、牛、鶏、豚はもちろんのこと、羊、山羊、ダチョウ、鳩、鴨も育てています。庄内浜ですと魚介は138種類、川の魚は40種類のものが食べられ、天然物の月山筍や、山菜、野生のきのこも豊富ですから食材のバリエーションでは多分世界一。

自分の魂を磨く

村上 私たちも、先人の知恵やレシピに学びながらワインを造ってまいりました。奥田シェフと同じようにとはまいます。奥田シェフと同じようにとはまいます。鍛え方などについてお聞かせください。

奥田 まずポンと畑に降りて足の下から土の柔らかさを感じ、大きく息を吸うんです。そうするとそこにどんな菌や培養物があるのかがわかってくる。空気のみ

め細さ、マイナスイオンがあるかどうかなど。すると「あつ、ここはいいぶどう畑だな」と感じるし、このワインを飲んでみたいという気持ちになる。

僕の得意技は料理です。高島ワイナリーさんはワインを造るといふ得意技を持ってます。人それぞれ技は違うけれど根本は一緒。生み出す「もの」が違うだけということ。この世に見える多くのものは人間が創り出したものです。このワイングラスも、ナイフもフォークも人間の感情が考えて創り出したものです。大切なのは、まず「自分の魂を磨く」ということですね。

僕の場合はたとえば美術館で絵画などを見たり、自然にある色の配列とか、そういうものから得た感動を自分の中で料理という形として生み出していくことをやっています。プロとアマチュアを分けるとしたら、その時に感じたものを完成形まですぐに持つていけるのがプロだと思います。そうでない人は80%で止まる。だから日々包丁使いとか、火入れの技術を磨くということをやっています。全ての仕事は自分の感覚を「形」にするための手段だと思っています。

村上 奥田さんの止むところのない情熱を感じます。

奥田 なるべく自分を追い込むようにしています。どん底を知らないし日常の小さな幸せがわからない。僕は夕陽を見た

だけで幸せだと思っんです。その瞬間、あ人間に戻れたと。最近の僕はそんなに料理をしていないんじゃないかと思っていらっしやる方もいるかもしれないですが、今でも朝日を浴びながら市場に仕入れに行き、戻ったらすぐに魚をおろすことをほぼ毎日やっています。夜は夜で執筆など、まとめものをしてというふうには。その時々目の前の人に尽したいと思っるので、そうなるとなかなか電話がつかないということになるんですね(笑)。

夢中になると記憶の扉が開く

村上 お休みはとられないんですか。

奥田 この10年ほどは休みをとっていません。正月も仕事をしていますし、毎日料理をしています。睡眠は平均2〜3時間。移動の新幹線や飛行機の中だけは休みですが(笑)。その代わり、なるべく笑うようにして、ストレスを溜め込まずに、嫌なことがあったとしても「これはこれで楽しい」と受け取り方を変えていきます。そして、何をやるにしても夢中になること。夢中になると記憶の扉が開くんです。昔『少年ジャンプ』や『少年マガジン』を夢中になって読みあさりしました(笑)。そして次の週に続きを読むときには前回のあらすじを全部覚えてる。

村上 その通りです！(大笑)

奥田 ということは、夢中になって漫画

食材、生産者、お客様、レストランスタッフ、
全てのために自分の力を出し切る。
それが僕の料理だ。

を読んでいるから忘れないんです。つまりその時の自分を、いかにして「夢中モード」に上げていくかということです。

僕がお客様のために料理をする時には、記憶の全ての扉が開きます。料理に合わせたワインの香りや、このお客様にあの料理をお出した時に、こんな表情をさらっていた、どんな雰囲気がお店の中に漂っていたかなどを全部思い出せるんです。

料理人としての父から授かったもの

村上 それは子ども時代から培われたものなのでしようか。

奥田 父も料理人で、よく山や川や海へ、釣りや山菜採りなどに連れて行ってくれました。毎日、自然の中を駆け巡っていました、そこで得た食材の味は今でもほぼ全部覚えています。初めて毒を食べた日、初めてピーマンを食べた日、初めてキウウリを食べた日。それも味覚としてだけではなく、その時の状況などを絵や映像として覚えていきます。そういう幼少期のベースがあり、その父のもとに生まれたからこそ、自分は料理界で何かしなければならぬという使命感がありました。

その後、日本中で、世界各国で様々な経験をさせていただきました。その経験というのを自分だけのものにするのではなく、より多くの人に伝えて残さなければと思ってるので本も書いてます。常に

チャレンジャーの気持ちです。

食材をよく見て、調理法を選ぶ 食材が「ドロシパ」と化ける

村上 年末年始、人が集い、会話し、食事を楽しむ機会が多くなります。そこでそのような時の家庭料理のアイデアなどをいただければと思います。

奥田 実は料理というのはものすごく原理は簡単なんです。この世にある食材はミネラル以外は全て生きものなので、生きものが生きていた時に経験したことがない「熱」を何で加えるかということに尽きるのです。

村上 加熱方法ということですか？

奥田 熱媒体が水だと「茹でる」、蒸気なら「蒸す」、空気でやれば「ロースト」になります。この食材は水分が多いなと思つたら、ローストにして水分を蒸発させて旨味を凝縮する。すごく淡白で最高に良質でこのまま食べたいようだ、と思つたら蒸す。さらに、少しアクがあるぞと思つたら、水という熱媒体を選んで、カルシウムが豊富な塩を入れてやるとアクがカルシウムとくっついて抜けま

す。最近よく見かけるのは、食材を見ずに、煮ようか、ローストしようかと、料理の型に入れて考えようとする事です。そうではなく、まず食材をよく見て、この食材にはどの熱媒体がいいかというのを

選んでやると食材が「ドロシパ」と化けるんです。そしてそれと相性の良い野菜を口の中に入れて味わい比率計算するだけ。7対3なのか、6対4なのか、5対5なのか。それでイタリアンにしたかったらオイルをかける、和食にしたかったらちよつと醤油と出汁をつけるだけ。今日は中華にしようかとなったとしても、薄味の味付けでおいしくなる。

村上 確かにそうですね、「ワインに合う料理」のように、決まりきった「型」で考えてしまっていることがあります。自分が感じたものを大切にすることですね。

奥田 そうです。たとえば「高嶺ワイン」が食卓にある。そしてこのワインに合わせるのは何にしようかなとスーパーや産直に行けばいいんです。私はスーパーは食のデイズニランドだと思ってるんです(笑)。そうするとそこにある食材が色めき立って見えてくる。

村上 食材が語りかけてくるわけですね。

奥田 「買いたい物が面倒だなあ」、「いやー今日は家族6人分かあ」など、憂鬱な気持ちや先に立ってしまうと夢中になれない。「今日はこのワインに何を一緒に合わせようかな」というのを考えていくと楽しく料理ができる。その後キッチンに立ち、そのワインをちよつと開けて飲みながら、確かこれはこんな味だったとか自分の記憶を引き出し、微調整していけばいいんです。

村上 いいですねー(笑)。

奥田 ですからパソコンやスマホで検索する前に、まずは目の前の食材をよく見ることが大切。山形の産直などですと一目瞭然にパーツと拵げであるから、才能は開花します(笑)。

時代における味の変化

村上 これからの時代が求める味、料理というものについてはどのようにお考えでしょうか。味というのはやはり変化していくものなのでしようか。

奥田 人間は楽しいと甘みをキヤッチするんです。まわりが暗くなると苦味をキヤッチする。世の中が暗いときにはハッキリとした味付けを好むようになります。ワインというのは比較的気持ちはハイにしてくれます。グラスの中のワインの量が少なくなると顔が上を向きますよね。だから話ほだいたい未来的になるんです。ビールというのは横を向くので話が現実的になつたり、日本酒はお猪口で下を向いて飲むことが多いので思い出話になりがちです。

村上 なるほど！ワイナリーのイベントでも、お客様が楽しく和やかにワインを飲んでくださっている理由がわかったような気がしました。

奥田 料理は他の美術品と違って、時代に受け入れられなくても後々売れるとい

うわけにはいきません。瞬間瞬間の芸術なので、その瞬間の時代も意識し、どういものが受け入れられるかということに常に感じとるようにしています。そういうところから生み出す料理が「奥田政行の料理」だと思っています。

0035 アル・ケッチアーノ コンチエルト

村上 山形駅近くにオープンされたお店についてお聞かせください。

奥田 山形駅西口に12月12日に開店した店（山形0035）は、「35市町村アル・ケッチアーノ コンチエルト」といって、県内35市町村の食材を使ったレストランです。「コン」というのは「一緒に」、「チエルト」というのは「もちろん」で、「山形」と、もちろん「一緒に」という意味です。やまぎん県民ホール敷地内ということもあり、コンサートの待ち時間や終了後に、山形県産のワインや日本酒に合わせた料理をカウンターで食べていただく、山形を訪れた人たちが一品でも楽しめる、接待でも使える、そんな店にしたいと考えています。

料理に関わる人々みんな 喜んでもらうために

村上 お話をお聞きしていると、料理

に対してはもちろんのこと、食材や生産者に対して、周りにいる人たち全てに対しての慈愛のようなものを感じます。

奥田 まず僕の料理を食べてその時間を喜んでもらいたいからというのが第一にあります。そして同時に一緒にレストランで働いてくれる人たちにも喜んでもらいたい。レストランというのはサービスとキッチンとお客様が、小さな空間でみんなの空気がひとつになり、いい雰囲気なかで仕事を終える。そしてスタッフと今日の結果はこうだったねと閉店後に語り合うというのが醍醐味なんです。お客様に対して、自分の力を出し切って、それでも「今日の料理はちょっと」と言われたとしても諦めがつかず。逆に自分たちのことだけを考えて、さらっと流して、お客様が不満だったりすると後悔するし、涙したこともあります。だから、僕は常に毎日120%の力を出しきろうと思っています。

村上 ありがとうございます。料理人としての奥田シェフのプロ意識を垣間見せていただいたとともに、私たちのぶどう作り、ワイン造りにも活かしていきたい貴重なお話をお聞きすることができました。2020年、食文化の振興に大きく貢献したことが評価され文化庁長官表彰を受賞された奥田シェフですが、ますますのご活躍を祈念いたします。



アル・ケッチャーノ オーナーシェフ：奥田 政行(おくだ まさゆき)

- 1969年 山形県鶴岡市生まれ
高校卒業後に上京しイタリア料理、フランス料理、純フランス菓子
イタリアンジェラートを修業。帰郷後に2つの店で料理長を歴任
- 2000年 在来野菜など旬の地元産こだわり食材を使った現在の店
(アル・ケッチャーノ)を独立開業
地元食材にこだわり生産者の顔の見えるメニューを提供中
- 2004年 山形県庄内支庁より庄内の食材を全国に広める「食の都庄内」
親善大使に任命(継続中)
- 2009年 4月 銀座に山形県の食材をメインにしたイタリア料理店
「YAMAGATA San-Dan-Delo(ヤマガタ サンダンデロ)」をオープン
- 2010年11月 農林水産省より(第一回(料理マスターズ ブロンズ賞))を受賞する
(受賞者全国より7名)
- 2012年 1月 スイス ダボス会議「Japan Night2012」に於いて料理責任監修を務め
各国の要人300名に日本の食材の料理をふるまう
- 2012年 8月 イタリアローマ法王ベネディクト16世に山形県の食材を含む
日本の食材を渡し、日本食材の安全を訴える
- 2012年11月 ダライラマ14世に面会。山形県産米つや姫の発芽玄米を
その場で食してもらう
- 2016年 6月 イタリアミラノにて世界野菜料理コンテストThe Vegetarian Chanceにて
アジア代表として出場、3位に入賞する
- 2016年 9月 地元鶴岡市・酒田市で開催され、天皇后両陛下(現上皇上皇后両陛下)
をお招きしての「第36回全国豊かな海づくり大会」本会場において
生命のリレーをつなぐメッセージを陛下に発表
- 2016年11月 農林水産省より(第七回(料理マスターズ シルバー賞))を受賞する
(受賞者全国より5名)
- 2017年 2016年10月発刊の『食べもの時鑑』が2017世界グルメ本アワードに
ノミネートされ、「グルマン世界料理本大賞2017/CULINARY
HERITAGE部門」グランプリ受賞
- 2020年度 食文化の振興に大きく貢献したことが評価され文化庁長官表彰を受賞



《主な役職》

- ・全日本食学会 理事
- ・全日本食文化会議 理事
- ・野菜ソムリエ協会アンバサダー
- ・日本ソルトコーディネーター協会名誉理事
- ・日本アロマ蒸留協会特別顧問
- ・全日本生パスタ協会 会長
- ・つや姫特命大使
- ・鈴鹿医療科学大学 客員教授
- ・光産業創成大学院大学(浜松市) 客員教授

《書籍》

- * 田舎町のレストランで頑張る(マガジンハウス社)
- * 庄内パラディーゾ(文芸春秋)
- * 人と人をつなぐ料理(新潮社)
- * 塩を楽しむ奥田政行のちゃちゃっとイタリアン(小学館)
- * アル・ケッチャーノのパスタ(小学館)
- * 地方再生のレシピ(共同通信社)
- * 食べもの時鑑(フレーベル館)
- * ゆで論(ラクア書店)

日本国内のみならず、
世界を舞台に山形県庄内の
食材を広めるべく、
多忙の日々を送っている。



インタビュー当日、撮影用に用意した
6種類の高島ワインに合わせて、奥田
シェフが即興で料理してくださったフル
コースを堪能しました。

おすすめワイン 新発売

好評発売中

2018高島バリック ピノ・ノワール極樽熟成

750ml / 赤・ミディアム
アルコール分 13%
3,312円(税込)

2018年の高島町産ピノ・ノワールは夏の好天に恵まれ、小粒で着色も良く、凝縮感がありました。スマイレヤシナモンの香りと樽香が融合し、力強いピノ・ノワールを表現することができました。



好評発売中

2019高島レトロフ・ シゾード・オオウラ・エン・ 上和田シャルドネ

750ml / 白・辛口
アルコール分 14%
4,413円(税込)

町内でも標高が高く、冷涼な上和田地区の大浦園場の熟度の高いシャルドネを厳選して使用。熟した梨や黄桃の香り、新樽のトースト香が融合し、味わい深くリッチな質感が特徴のワインです。



2021年2月発売予定

2020高島氷結搾り デラウェア

720ml / 白・極甘口
アルコール分 9%
2,302円(税込)

高島町産の有機JAS認定のデラウェア原料を贅沢に使用し、氷結を解凍しながら搾汁し、低温醗酵することで、ハチミツを思わせる高い糖度と凝縮感、エレガントな香りを抽出しました。



好評発売中

2017高島マジスティック ローグブルーあおおに

750ml / 赤・フルボディ
アルコール分 14%
3,578円(税込)

高島町産の厳選したメルローをベースにカベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルドをブレンドし、熟したプラムや新樽のトースト香やしっかりとしたタンニンが感じられる、飲み応えのある赤ワインです。



好評発売中

2018高島ジャパネスク ベリーズ ブレンド

720ml / 赤・ミディアム
アルコール分 12.5%
1,861円(税込)

高島町産のベリー・アリカントAとブラック・クイーンを混醸し、良質なマスカット・ベリーAをアッサンブラージュしました。深みのある濃厚で飲み応えのある赤ワインです。



好評発売中

2019高島醗泡 プリ・デ・ムース デラウェア

750ml / 白・泡・辛口
アルコール分 12%
1,847円(税込)

高島町産の有核デラウェアを使用し、凝縮感ある果汁を瓶内醗酵させたスパークリングワイン。フレッシュでフルーティな香り、豊かな旨味とクリーミーな泡が特徴です。



「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「好きな高島ワイン」に関するエピソードなどをお書きください。



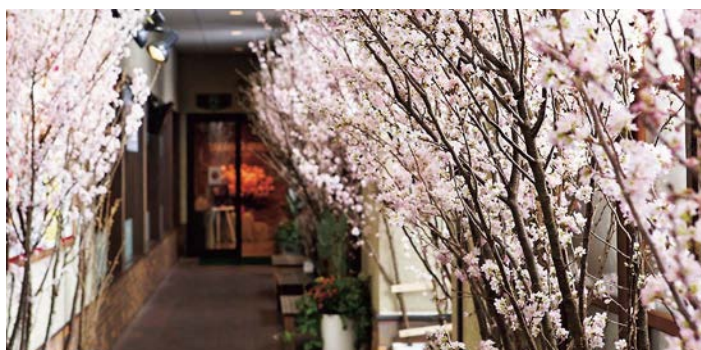
小誌へのご意見やご感想、ご質問、ご要望などをお書きください。

ペンネーム：

高島ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する 受取済み

いただきましたお便りをご紹介させていただく場合は、編集の都合上、文意を変えずに文章を書き換えさせていただきます。一部内容を割愛させていただきます場合があります。また、ペンネームをご希望の方やご紹介をご希望ならぬ方は、お手数をおかけいたしますがその旨をお知らせ願います。

高島ワイナリー啓翁桜ディスプレイ 1月14日(木)～2月中旬(予定)



催事のご案内

■東京

伊勢丹新宿店本館 6階催事場 「世界を旅するワイン展」

2021年3月17日(水)～3月22日(月) 6日間
10:00～20:00(最終日は18:00まで)

■福岡

井筒屋小倉店本館 8階催事場 「全国うまいもの大会」

2021年3月25日(木)～4月4日(日) 11日間
10:00～19:00(最終日は17:00まで) ※試飲は未定

※今後の新型コロナウイルス感染の状況によっては、イベント内容の変更、または開催の中止になる場合があります。ご了承くださいませようお願い申し上げます。

New ヴィンテージワイン

お刺身や、味わいの繊細な和食によく合います。

■2020 亜硫酸無添加 マスカット・ベリー-A

(赤・ライト)/720ml **1,518円(税込)**

特に選りすぐったマスカット・ベリー-Aのみを用いて、酸化防止剤として亜硫酸を一切使用することなく丁寧に醸造しました。赤い果実を思わせる心地よいアロマ、優しいタンニンが感じられるライトボディの辛口ワインです。

■2020 亜硫酸無添加シャルドネ

(白・辛口)/720ml **1,741円(税込)**

高島町の中でも暖かい地区でとれたシャルドネを使用。亜硫酸を使用しないことで、果実の旨みをそのまま感じていただけます。りんご、梨、白桃を思わせるシャルドネ品種特有の果実香とともに、すっきりとキレの良い味わいが奏でる自然の調和をお楽しみください。



さまざまな料理を引き立て幅広い食材とともに楽しんでいただけます。

好評発売中

■2020 嘉スパークリング ピノ・シャルドネ

(泡・辛口)/750ml

1,964円(税込)

シャルドネベースのスパークリングワインですが、ピノ・ノワールを赤仕込みしてブレンドすることにより、ベリー系の風味やほのかなタンニンが骨格を表し、よりフルーティーで飲み応えのある味わいに仕上がりました。豊稔の地、高島だからこそ実現できたピノ系ぶどうとシャルドネぶどうによる至極の組み合わせです。

ショップ限定ワインも取り扱っています!

■氷果のひとしずく シャインマスカット

500ml

3,000円(税込)

濃厚な甘みと、芳醇で高貴な香りが広がる奇跡の葡萄ともいわれる「シャインマスカット」。希少価値の高い葡萄を贅沢な醸造方法「氷結搾り製法」で甘美なワインに仕上げました。アルコール分/9%



大切なお知らせ

これまで運営してまいりました『高島ワイナリー通信販売』ですが、2021年1月より順次『クラブ高島ワイナリー』へ移行してまいります。それに伴い、大変お手数をおかけいたしますが『高島ワイナリー通信販売』にて会員登録されていたお客さまにおかれましては『クラブ高島ワイナリー』のサイトにて新たに会員登録をしていただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

会員登録はこちらからどうぞ

<https://takahata-winery-club.raku-uru.jp>

『クラブ高島ワイナリー』ネット通販サイトはこちら!

<https://takahata-winery-club.raku-uru.jp>

※こちらの広報誌に掲載の商品は、『クラブ高島ワイナリーネット通販』からご注文いただけます。

※『クラブ高島ワイナリーネット通販』では、お電話・FAXによるご注文は承りかねます。



Qu 読者プレゼント

氷果のひとしずく シャインマスカット

6名様

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。ご応募はお一人様ハガキ1枚まで。発表は発送をもってかえさせていただきます。また応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。

締切: 2021年 3月 末日 当日消印有効



高島ワイナリー 空・Qu編集部
E-mail rsc@takahata-winery.jp
<http://www.takahata-winery.jp/>



個人情報利用目的及び管理について お寄せいただいたお名前・ご住所・お電話番号、メールアドレスなどの個人情報は、当社の商品発送、DMの送付、雑務に関するご案内などのために利用させていただきます。また第三者にその情報を提供する事は一切いたしません。

- 飲酒運転は絶対にお止めください。
- 飲酒運転は絶対に「しない、させない、許さない」。
- お酒は20歳になってから。
未成年の飲酒は法律で禁止されています。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。
- お酒は楽しく、適量をお守りください。

post card

おそれいりますが
63円切手を
お貼りください

999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
高島ワイナリー内

空・Qu 編集部 行

2020-2021 Winter

プレゼントのご応募

| | | |
|------------|-----|---|
| フリガナ | 年齢 | 歳 |
| お名前 | 男・女 | |
| ご住所 〒 | | |
| 電話番号 () - | | |
| メールアドレス @ | | |

アンケート・普段、よく飲むワインについて教えてください

■ 普段、どちらでワインの購入をされていますか?

酒販店 ・ スーパー ・ 百貨店 ・ 通信販売 ・ CVS ・ その他
よろしければ店名をお書き下さい

■ あなたのお気に入りワインの銘柄を教えてください(高島ワイン以外でも可)

メーカー名 銘柄

■ 主にどんな時にワインをお飲みになりますか?