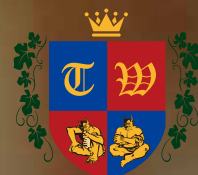


QU.

高島ワイナリーの広報誌です

2022 SUMMER

空 VOL.59



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

2022年
受賞ワイン

ワインを片手に
大江憲一郎さん

季節のパスタ





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



振り返ると昨年は春の遅霜の被害が甚大で、山形を代表する果実である「さくらんぼ」が不作となるなど、コロナ禍と遅霜被害のダブルパンチからスタートしたような年でした。

今年は、好天が続いているものの各地で雹による被害が続出し、気まぐれな天候を目の当たりにしています。もはや「異常気象」が「当たり前」になってしまった昨今の気象変動を乗り越え、山形のさくらんぼが順調に生育し、真っ赤な大粒の実が農園に輝いている光景を目にすると、良い年になる予感を感じております。

さて、5月の連休は県を跨いだ自粛や規制が施行されない久しぶりのGWとなり、高島ワイナリーでもコロナ前とは違う形でのワイナリーイベントで皆様に楽しんでいただけたことと思います。特に、感染対策を行い、ぶどう畑で高島のフレンチレストランの「フルール・ド・ソレイユ」特製のランチパックと高島ワイナリーの特選ワインが飲めるワイナリー・ピクニックを開催し、ご参加のお客様には大変喜んで頂き、中には京都から大学の先生が一人でご参加くださり、とても貴重なお話を聞き取ることができました。ご参加のお客様のお話を伺い、当ワイナリーと高島、置賜の魅力など、私たちが住み慣れた当たり前の風景を深く掘り下げてお話しただく事で、いつもとは少し違った新鮮な風景となった事に感銘を受けた春の日でした。

今後、お盆期間を始め9月には3連休が2回もあり、10月にはこれまでの収穫祭に代わる、新しい形でのワイナリーイベントを企画しております。詳しくは順次ホームページやSNSなどでご案内いたしますので、是非お楽しみにお待ちしております。

ワイナリー便り



高島ワイナリー地域貢献事業

楽器寄贈

6月22日(水) 高島町立屋代小学校に和太鼓とギロ・ボンゴなどの打楽器を寄贈してまいりました。先生のお話では、昨年和太鼓が壊れ、学習発表会などで打楽器を用いた演奏がしたいとおられたそうで、今回のタイミングで楽器をお贈りすることができ、子どもたちの目もキラキラと輝いていました。屋代小学校への楽器寄贈をもちまして2015年から続けてまいりました町内の高校、中学校、小学校全校への地域貢献事業を一通り行うことができました。

ワイナリーイベント

春ピクニック

5月3日～5日の3日間、新しいワイナリーイベントとして春のワイナリーピクニックを行いました。風が強い時もありましたが、春の青空の下でワインと特製ランチをお楽しみいただきました。また、GW、こどもの日に合わせて、消防車やトラクター、高所作業車などの「はたらく車」の展示を行いました。今回、初めてワイナリーの中央広場にピアノを設置して、お客様にご自由に演奏いただく「ワイナリー・ピアノ」を企画し、お客様からジャズシンガー、ピアノの先生まで多くの人に素敵な演奏をいただきました。





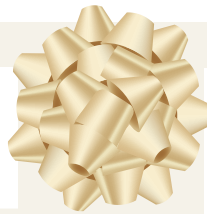
シルバー受賞
2016 高島ゾディアック
カベルネ・ソーヴィニヨン

ブロンズ

- 2018 高島アルケイディア セレクトハーベスト
- 2018 高島ローグブルー 青おに
- 2018 高島ローグルージュ 赤おに
- 2019 高島フニクリフニクラ・デ・木村シャルドネ
- 2019 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
- 2020 高島バリック シャルドネ極樽熟成
- 2020 高島レトロワ・シゾード・オオウラ・エン・上和田シャルドネ

奨励賞

- 2016 高島醗泡 プリ・デ・ムースシャルドネ
- 2019 高島ゾディアック ピノ・ノワール



2022
受賞
ワイン

安定した高い評価で「シャルドネの高島」を印象付け、
赤ではボルドーブレンドの可能性を感じさせる結果に。



IWC
インターナショナル・
ワイン・チャレンジ 2022



シルバー受賞
2016 高島醗泡
プリ・デ・ムースシャルドネ

ブロンズ

- 2018 高島ゾディアック ピノ・ノワール
- 2020 高島レトロワ・シゾード・オオウラ・エン・上和田シャルドネ

奨励賞

- 2018 高島アルケイディア セレクトハーベスト
- 2019 高島フニクリフニクラ・デ・木村シャルドネ
- 2020 高島バリック シャルドネ極樽熟成

SAKURA

Japan Women's Wine Awards



ゴールド受賞
2019 高島バリック
シャルドネ極樽熟成

シルバー

- 2017 高島バリック メルロー&カベルネ極樽熟成
- 2019 高島バリックプレミアムロゼ極樽熟成
- 2020 高島レトロワ・シゾード・オオウラ・エン・上和田シャルドネ

2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS



シルバー受賞
2020 高島バリック
シャルドネ極樽熟成

ブロンズ

- 2018 高島ローグブルー 青おに
- 2019 高島ゾディアック ピノ・ノワール
- 2019 高島フニクリフニクラ・デ・木村シャルドネ
- 2020 高島レトロワ・シゾード・オオウラ・エン・上和田シャルドネ



山形GIワイン
認定ワインのご紹介

2022 第1回 山形 GI ワイン 審査会 認定ワイン (2022年4月)

7アイテムのワインがGI認定を受けることが出来ました。

No.	銘柄	種別	甘辛	品種
17	2019 我妻重晴 ビジユ・ノワール	赤	フルボディ	ビジユ・ノワール
18	2020 高島ゾディアックピノ・グリ	白	ドライ	自社農園ピノ・グリ
19	2020 高島バリックヴィオニエ&シャルドネ	白	ドライ	ヴィオニエ 72% シャルドネ 28%
20	2021 亜硫酸塩無添加シャルドネ	白	ドライ	シャルドネ
21	2021 亜硫酸塩無添加スパークリングナイアガラ	スパークリング	やや甘口	ナイアガラ
22	2021 亜硫酸塩無添加スパークリングマスカット・ベリーA	スパークリング	甘口	マスカット・ベリーA
23	2021 亜硫酸塩無添加マスカット・ベリーA	赤	ライト	マスカット・ベリーA





何年ぶりでしょうか、お久しぶりです。パークハイアット東京でのご活躍は耳に聞いていましたが、そんな大江憲一郎さんが昨年、生まれ故郷の南陽市に完全予約制の懐石料理店、「竜湖畔壹傳」を開店されまして、今回、特別にお話をお聞きすることができました。

村上 懐石料理の匠として日本を代表する料理人となられた大江さんですが、大江さんが料理の道を歩まれたきっかけを教えてください。

大江 私の実家では「吾助」というお店を営んでいまして、高校卒業後、実家のお店は妹が継いでいたのですが、3年ほどして、妹が結婚するので、私のところに話が来ました。何とかお願いしたい、というもので当時、私は料理の道は考えていませんでしたが、会社勤めを辞めて、料理の修行に出て、いずれ実家に戻って、店を継ぐことになっていました。

村上 なるほど。その後、東京の一流のお店で経験を積まれて、総料理長までされて。

大江 おかげさまで、東京では沢山の経験を積ませてもらい、そろそろ新店を出そうかと思っていたところ、6年前に母が他界しました。母は僕が帰って来るのを熱望していたから、今でも悪いことをしたな、と思っています。それで、コロナの影響で計画は多少変更しましたが、おかげさまで昨年こちらに店をオープンさせることが出来ました。

村上 数ある料理の中で、懐石料理の道を選ばれた理由は？

大江 私が選んだのではなく、実家を継ぐにも、最初はどこかで料理の勉強がたくて、酒田のホテルでフレンチのシェフをしていました。しばらく働いて、料理長から「君は洋食よりも和食が良いのではないか。見た目も「洋」というよりは「和」の方が似合う。」と東京のお店を紹介してもらって。笑

村上 そうですか。和食だけではなく、フレンチの料理も大江さんのベースにはあるわけですね。

大江 まあ、10カ月くらいですから、それほどありませんよ。

村上 それで、約40年間懐石料理をされて。当然師匠なども厳しそうなイメージですが。

大江 そうですね。当然、徒弟関係なので、基本的には「はい」しかありません。でも、私は運動部出身なので、上下関係には慣れていたのです。それまでも目上の人、先輩方は絶対でしたので。笑

村上 分かります。私も野球部で鍛えられました。笑

大江 その後、銀座の料理屋に入って、その親父さんにお世話になって、しばらくするとお前、あっちのお店に行け、今度はこっちの店行け、と。お店の流派、系統があるので、違う親方に付いてお世話になり、また別の親方のところに行く、という感じでした。

村上 先日、東京で日本ワイナリーアワードの授賞式があつて、京料理の関係者の方とお話をする機会がありました。職人さんの世界も厳しいとお聞きしました。大江 確かに、職人の世界は独特です。

大江憲一郎氏 プロフィール

山形県南陽市生まれ。割烹の有名店で修業を積み、「たち吉」吉祥寺店、「銀座古窯」料理長を務めた後、パークハイアット東京「梢」料理長に就任。幅広い食材に精通するほか、器にも造詣が深く、芸術性に富んだスタイルは海外のゲストからの評価も高い。



おやっさんは監督ですよ。何を言われても、私は弟子なので、こちらは教わっている立場。何を言われようが、それは当たり前前のことかと思っていました。

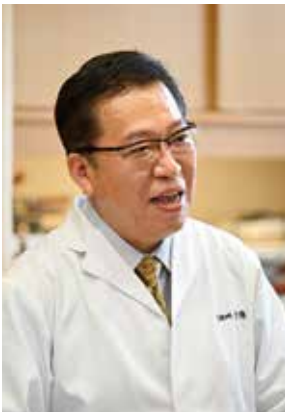
村上 初めて、お店を任せられたのは？
大江 たしか、29歳の時に初めて料理長を任せられました。

村上 それは早いですね。新宿パークハイアット東京「梢」は1994年(平成6年)の開業とお聞きしました。長年に渡り料理長として活躍され、同店を不動の名店として押し上げられました。その後、大江さんとお会いしたのは震災の1年後くらいでしたね。

大江 2011年の震災の年に、パークハイアット本部から復興支援を何か考えて、と言われて「東北ヒーローズ」という、東北地方の生産者の方々を回って、その土地の美味しい肉、魚、野菜、酒を探すという企画です。その時に高畠ワイナリーの嘉とS.P.と出会いました。

村上 壹傳様でのワインのお取り扱い、泡とか白ワインが多いですか？

大江 いや、それが本当にワインが好きの方は泡か白で始めて、そこで終わることではなくて、いずれ赤を飲むために泡か白から飲む、というお客様も多いですよ。



赤ワインと言えば今回飲ませてもらったARKADIAも良かったですね。まあ値段も良かったですが。笑 値段は、売り方次第なのでしょうけど、やっぱり本格的なワインもあつた方が良いでしょうね。

村上 ありがとうございます。そうですね、やはり最高級のもの(フレッジシップ)がしっかりとしていないとミドルのワインも売れないし、しっかりと品質のミドルレンジがないと、エントリーも売れないです。特にここ数年は世界基準の酒質を狙って、どのプライスレンジのワインでも当社の製造は、本気で造ってますね。

村上 さて、料理とお酒の組み合わせについて、ワインの場合は「マリアージュ」という言葉もありますが、懐石料理の場合はどうなのでしょう？

大江 そもそも日本料理ってというのは、古来からお酒を飲みながら楽しむという前提があって、明治以降、ワインが入ってくるとワインにも合う料理ということが出てきて。私もワインとの相性も意識はしています。お肉も1〜2種類は入れるようにしていて、ワインに合うような料理もワインの軽さ、重さに合わせて提供する内容は考えています。

村上 今日のお料理もとても美味しくいただきました。大江さんの料理には必ずしも山形県産の食材だけではない、様々な美味をご紹介していただいている印象を持ちました。

大江 そうですね、季節の美味しい食材が何処にあるか、我々料理人はいつも探しています。特に東京では、お客様も色



んなお店を食べ歩いていて、美味しいものを分かっていらっしゃる。その中でも特に美味しいのはどの季節なのか、調べたり、探したり、出会ったり、教えてもらったりしながらいつも探しているところがあって。いま山形に居るから山形のもので！と限定するのではなく、もちろん美味しい食材で地元のものがあれば使っています。

村上 産地で生活している我々が日頃食べる料理とは少し違うような、もちろん良い意味でオリジナリティを感じるものでした。

大江 定番の料理もありますが、そこにオリジナリティを出そうとする、見る角度を変える、考え方の角度を変える、ということはあると思います。これはこうやった方が美味しいとか、こういう盛り付けが美しい、とか食材の組み合わせが良いとか、そういうことですね。

村上 お料理はもちろんですが、贅沢な時間、空間、料理を盛り付ける器、それらは美しい絵画を見ているかのようなので、大江さんからのメッセージのような気がしました。

大江 ありがとうございます。私は献立を考えるとき、季節の食材について「起

承転結」を意識してストーリーを作るようにしています。今回は季節がこうで、食材はこうで、その中で大きなテーマとかが、ここを山場にしていく、メインにもっていく、という流れは意識していますね。

村上 まさに、四季折々に、その時に手に入る食材を使って、常に一定のものではなくて、いつも何かちよつと違う、ということもあるのかもしれないですね。

大江 通っていたお客様にも飽きられないように、さらにそこに新鮮さや驚きがあるように、なおかつ食べて本当に美味しい料理を目指しています。一方で、作り方という部分ではシンプルに、なるべく食材をいじくり回さないように心掛けています。

村上 なるほど、シンプルであっても、どこかが違う。これが難しいところかもしれないですね。

さて、最後に。生まれ故郷にお店を出して、大江さんから伝えたいことは沢山あると思いますが、空Quの読者の皆様にとことお願いします。

大江 ここ半年くらい山形でお店を出して、あらためて思ったことがあって、やはり美味しいものは誰が食べても美味しいと思うし、世界中の誰が食べても、どこで食べても、美味しいものだと思っています。私は皆さんが普段味わうことがない特別な味をお伝えしたいと思っています。こちら「壹傳」はもちろん、隣の「吾助」では私がラーメンも日本蕎麦も仕込みから「ガチ」で手がけております。是非、ご賞味ください。



New Release!

もぎたての果実の美味しいところをぎゅっと搾った甘口タイプのワインです。
さっぱりとした爽やかな味わいで、パーティーや食前酒にもピッタリ。
果物の恵みをたっぷりと詰め込んだ、甘くて美味しいフルーツワインです。

かわいい果実が
いっぱいボトルに、
フルーティーなワインを
詰め込みました



Peach Wine

ももワイン

1,200円(税込)

甘口
もも(東北産)
500ml/Alc.7%



Cherry Wine

さくらんぼワイン

1,200円(税込)

甘口
濃縮還元さくらんぼ果汁(外国産)
さくらんぼ(山形県産)
500ml/Alc.7%



La France Wine

ラ・フランスワイン

1,200円(税込)

甘口
ラ・フランス(山形県産)
500ml/Alc.9%



若きアスリート達と喜びを分かち合う松田(写真中央)



私は熟成タイプ
のワイン
が好きな
ので、夏場でも
ワインはどっ
しりとしたフ
ルボディタイ
プが多いので
すが、たまに
は爽やかなピ
ノ・ブランや
シャルドネを

最近の流行りではあるのです
が「いま」飲んで美味しいワイ
ンは多くありますが、長期の熟
成を経て美味しくなるワインは
数少なくなってきたので、ワイ
ンに求められる「資質」が変わ
りつつあるのかもしれない。
熟成とは、荒々しく力強いワイ
ンがゆっくりと空気に触れまろ
やかになっていくもの。ワイン
の時間変化という意味では、人
の成長とワインの熟成は少し似
ています。いろんな要素を集め
てポテンシャルを高め、精度を
上げていく。さらにそれを超え
るために何ができるか。いつも
そんなことを考えて、ワインと
陸上競技を楽しんでいます。

お酒の楽しみノーサイド

ワインもそれ以外のお酒のことも日常で楽しみたいアレコレ

松田 旬一

ともに育つ、人とワインは似ている。

先日、東北地方の梅雨入りが
アナウンスされ、ジメジメする
ことはあるものの、これを書い
ている6月末の時点では梅雨ら
しい長雨も今のところ無い今日
この頃です。

さて、夏と言えば、以前は
毎年のようにキャンプを楽しん
でいましたが、ここ数年は地元
の小・中・高生に陸上競技の指
導で毎日ともに走り、土日は大
会等で真っ黒に日焼けしていま
す。おかげさまで、今年で6大
会連続のインターハイ出場を決
める事が出来ました。そんな特
別な日には奮発しますが、毎日
ワインを飲むので、リーズナブ
ルで美味しいワインを探すのは重
要な任務です。

自家菜園のトマトを切ってバジ
ルソースとモッツアレラチーズ
などと合わせて楽しんでいま
す。手前味噌ですが、当社のク
ラシックシリーズは本当に万能
で、暑い日でも軽く冷やしてグ
ビクビク進みます。赤を楽しむ場
合は鶏肉の照り焼きや燻製肉、
BBQなどと一緒に楽しむこと
が多いですが、基本的には走れ
る身体をキープしたいので、食
べ物にはかなり気を遣っていま
す。



Pasta di stagione

季節のパスタ



季節ごとに旬の食材を使って、ワインと合うパスタを紹介させていただきます。



パスタクリエイター **梅津 信吾**さん
umetsu shingo

profire

南陽市出身、大手レシピ会社で企業やメディアのレシピを手がける傍ら、パスタクリエイターとして活動中。国内最大級の料理コンペティションRED U-35 2021にてシルバーエッグ獲得。

*今回は動画も撮影してメイキング映像も作りました。分量や詳しい作り方と共にwebにて公開していますので掲載のQRコードをカメラで読み取るか、googleで「note umezootable」と検索していただけると幸いです。.....



こんにちは、パスタクリエイターの梅津信吾です。昨年一昨年は外での活動が憚られたことから、今年は2年ぶりの『夏らしい夏』を過ごせるとあって非常に楽しみです。

食材が豊富な山形県、特産は沢山ありますが私はお盆に実家や親戚の家で食べたとうもろこしが好きでした。

とうもろこしのポタージュパスタ 『おもいで夏』

当時の食べたとうもろこしの懐かしさを思い出して作ったパスタ、具材として使うだけでなくポタージュのように滑らかなパスタソースにもしました。芯をベーコン、玉ねぎと共に水から煮出して出汁を取り、香り高いひげは素揚げにして添える事で素材を余すことなく活かしました。

とうもろこしの甘さと、食感、そして暑い夏には冷やした泡をと思い、嘉 -yoshi- シャルドネを合わせました。弾けるとうもろこしと上品な嘉の泡が、山形で過ごした郷愁を感じさせてくれます。

「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、文章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。

EVENTS

TAKAHATA WINERY

夏～秋のワイナリーイベント

8月 お盆期間も休まずに営業しています!

9月 17(土)・18(日)・19(月祝)・23(金祝)・24(土)・25(日)

テント販売、グラスワインブースなど、
ワインを楽しめるイベント企画中!

10月 「ワインを楽しむ新しいスタイルの
ワイナリーイベント」開催予定!



※イベントの内容は変更になる場合があります。

第24回

まほろば百景絵画展

美しい高島の四季・作品募集のお知らせ

応募資格

- 幼児の部
(幼稚園・保育園・児童館等に在園中の幼児)
- 小学生の部、中学生の部、
- 高校生の部
- 社会人の部 (18歳以上の方)
※専門学校生、大学生も含む

応募規定

サイズ 画用紙の大きさは白色の四つ切り版
(38cm×54cm) ※厚紙が好ましい

画 材 クレヨン、水彩絵の具のみ
(毛糸や木の葉等の貼り絵、ちぎり絵、版画は対象外)

題 材 高島町の風景、または高島町の風土、文化に関
わるもの(幼児のみ題材自由)

◆応募締切 令和4年9月10日(必着)

詳しくは、6月以降ホームページ、またはお電話にてお問い合わせください。
高島ワイナリー TEL.0238-57-4800 [平日 8:30～17:30]
広報担当：今野まで

催事のご案内

宮城 仙台市 勾当台公園 市民広場
 杜の都のワイン祭り「バル仙台2022」
 2022年7月15日(金)～7月18日(月)4日間
 11:00～21:00
 (初日 7/15は16:00開始、最終日 7/18は19:00終了)

東京 東武百貨店池袋店 8階催事場
 「食の東北6県みちのく展」
 2022年7月13日(水)～7月19日(火)7日間
 10:30～19:00

伊勢丹新宿店 本館6階催事場
 「世界を旅するワイン展」
 2022年7月20日(水)～7月24日(日)5日間
 10:00～20:00

広島 酒商山田 エディオン葛屋家電店
 「ミニ試飲販売会」
 2022年7月23日(土)～7月24日(日)2日間
 11:00～19:00(予定)
 夏におすすめ! 爽やかなスパークリングワイン

和歌山 近鉄百貨店 和歌山店 地下1階和洋酒売場
 「試飲販売会」
 2022年7月30日(土)～7月31日(日)2日間
 10:00～19:00
 爽快なスパークリングワインとセレクトワインを1年ぶりご紹介

神戸 宝塚阪急 2階和洋酒売場
 「試飲販売会」
 2022年9月7日(水)～9月11日(日)5日間
 10:00～19:00
 爽やかな秋、食欲の秋!秋の味覚に合わせたいファインワインを一挙ご紹介

大阪 高島屋大阪店 地下1階ワイン売り場
 「試飲販売会」
 2022年9月14日(水)～9月20日(火)7日間
 10:00～20:00
 秋の夜長に高島ワイン! ワイナリーソムリエ厳選アイテムをご紹介

高島屋大阪店 地下1階ワイン売り場
 「試飲販売会」
 2022年10月26日(水)～11月2日(水)8日間
 10:00～20:00
 摘みたて葡萄の果実味が“ぎゅっと”詰まった新酒!是非お試しください!!!!

※上記の催事に関し、今後の新型コロナウイルス感染症の状況によって一部変更、または中止になる場合がございます。あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

Qu 読者プレゼント

さくらんぼワイン

Cherry Wine

500ml 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:2022年8月末日 当日消印有効



※画像はイメージです。

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



個人情報の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、催事に関するご案内などの
 ためのみ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

2022 Summer

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?