



鳥上坂から見下ろす白竜湖



農薬に代わって雑草を食べてくれる羊



南陽市鳥上坂で自然循環型農法によるワイン造りに取り組む酒井一平氏

試験的に栽培する南フランス原産のシラー種。植樹して4年目、新たなワインが生み出される。



地域とワイン造り

置賜、南陽市鳥上坂に畑を持ち、自然循環型農法によるワイン造りに取り組む酒井氏はこう語る。ぶどう農家の高齢化が進み、耕作放棄地が増え続けている。自分が放棄された畑を買い、上質なぶどう・ワインを造り、周囲の農家をけん引することで、後に続くぶどう農家、ぶどうに関わる仕事を行う人が現れるのではないかと。そうすれば、以前のような南陽特有の鳥上坂の斜面一面に広がるぶどう畑が戻るのではないかと…

そんな想いを胸に真摯にワインと向き合う。試験的に新たな品種のぶどう栽培にも挑戦するなど意欲的だ。

土着品種から生まれた特産品

庄内、旧朝日村（鶴岡市）では、地元の土着品種である山ぶどうを使ったワイン造りをしている。一村一品運動（村民が誇れる特産品や観光資源を掘り起こし、地域の活性化を目指す運動）により、山ぶどうを原料としたワイン造りを始めた。3〜4mもの積雪がある豪雪地帯でのぶどう栽培は困難を極めたが、厳しい気象条件にも負けずに山ぶどうワインを造り上げた。現在、阿部氏を中心に山ソービニオンを主力品種としてワイン造りを行っている。自社畑は持たないものの、経営母体が農協である利を活かし、現在、約120軒の契約農家を抱え、旧朝日村では山ぶどうと山ソービニオンの2つの赤ワイン用品種と白ワイン用品種のセイベル、酒田市ではセイベル、旧榊引町（鶴岡市）で白ワイン用品種の甲州を栽培している。これらの4品種のぶどうから個性的な香りと味わいのワインを造り出している。



旧朝日村でワイン造りをしている阿部豊和氏（旧国道ノース側）内でワインを熟成させている。

山ソービニオン（やまソーびにおん）

日本に自生する山ぶどうを母とし、フランス・ボルドー地方をはじめ世界各地で栽培される代表的な赤ワイン用ぶどう品種のカベルネ・ソーヴィニオンを父として生まれた品種。



山ソービニオン

芋煮とワイン

岸平氏、酒井氏、のおすすめ！しょうゆ味の山形芋煮と一緒に飲んで合わせるなら、デラウェアで造った辛口白ワインが相性抜群！

山形ヴェイニユロン

山形らしいワイン造り

ヴェイニユロンとはフランス語で、ぶどう栽培、ワイン醸造、ワイン販売までを一貫して行う者のことである。山形には11のワイナリーがあり、それぞれの地方でその土地の土壌・気候・地形を活かしたぶどう・ワインを、情熱を持って造るヴェイニユロンがいる。良いワインは、当然のことであるが、良いぶどうからできる。山形の土地でいかに良いぶどうを栽培するかを第一に考え、試行錯誤を繰り返しながら取り組んでいる。

山形は今、ぶどう栽培において日本で一番の適地であると言われている。生食用としても食卓に上がるテラウエアは日本一の生産量である。岸平氏は、日本で一番の品質にある山形県産テラウエアで造った、山形ならではのワインで、ワイン産地として他県との差別化、ブランド化を進めたいという熱い想いを語ってくれた。

上山の地で日本トップレベルのワインを
造り続ける 岸平典子氏