



やまがたの食

月山ワイン

山ぶどうを使った珍しいワイン

山形県鶴岡市(旧朝日村)にある月山ワイン山ぶどう研究所(以下研究所)は、地元産の山ぶどうを使用してワインを製造している。山ぶどうはポリフェノールが普通のぶどうより多く、強い酸味が特徴だ。

研究所が立ち上げられたのは昭和54年。当時特産物がなかった旧朝日村であったが、北海道で山ぶどうのワインを作っていると聞き、自生していた山ぶどうを活用して製造を始めた。研究所の立ち上げから現在の経営まで農協が主体である点も珍しく、ワインに使用される大部分のぶどうは庄内たがわ農協の組合員が生産している。

良いワインはぶどう作りから

ぶどうを栽培している生産者は現在約70人いるため、品質のばらつきを抑えることは簡単ではない。特に山ぶどうは受粉や消毒作業に労力がかかるため、生産者は農協・県からの技術指導を定期的に受け、品質の安定・向上を目指している。また、年間を通して温度変化が少ない旧国道トンネルを使用した貯蔵庫や県が整備した雪室を活用し、限りある資源、人材の中で効率的な経営を心掛けている。

所長の成澤さんは「生産者がぶどうへのこだわりが強く、最初は驚いた。」と語る。集荷前に独自で質の悪いものを選別したり、生産者同士でぶどうについて指摘し合ったりするそうだ。また、「そういったことをするのは、農協と一緒に一からワインを立ち上げたという、プライドなのだろう。」と語った。こだわりの月山ワインを味わってはいかがだろうか。



成澤所長おすすめのワイン



・月山ワイン山ぶどう酒

(ALC.7%)

低アルコールで山ぶどう 100% の甘口ワイン。山ぶどうの甘酸っぱい風味を感じられる月山ワインの代表作。

山ぶどう栽培の道のりは険しかったが、現在は年あたり 30 t も収穫されるようになり、糖度 20 度以上の山ぶどうも多く収穫されるようになった。



・ソレイユ・ルバン・シャルドネアンウッド

(ALC.12.5%)

庄内地区のシャルドネを 100% 使用。青りんご、洋梨のフレッシュな香りと、トロピカルフルーツ、蜜のような甘い香りが感じられ、冷涼感ある酸味と、濃縮感のある果実味が楽しめる辛口ワイン。

フランスで TOP5 に入る知名度の高い「フェミニリーズ世界ワインコンクール」で銀賞を受賞。

月山ワイン山ぶどう研究所の体制

成澤所長は所長就任前、米や野菜の担当でワインについて何も分からない状態からのスタートだった。更にコロナ禍での需要の減少や、令和 2 年豪雨により貯蔵庫が浸水し約 1 万本のワインが水没するなど、苦しい状況に直面したが、そのたびに乗り越えてきた。

研究所では昨年、ワイン専門の職員を 2 人採用した。新型コロナも落ち着いたことから、成澤所長は「新しいワインの開発やイベントの企画など、この新しいメンバーと様々なことにチャレンジしていきたい。」と決意を語ってくれた。



(左から) 醸造担当山口さん、同担当佐藤係長、成澤所長、醸造担当板垣さん

月山ワインの販売について

県内の観光施設や酒類販売店、研究所内の売店で購入できる。「産直んめ農マルシェ」にはネットショップもあり全国配送も可能。

研究所内の売店ではワインやジュースを試飲できる。さらに通常のラインナップにはない商品が並んでいることも！ ?

庄内たがわ農協 月山ワイン山ぶどう研究所 (売店)

山形県鶴岡市越中山字名平 3-1

営業時間 10:00~15:00(12月下旬~3月末休業)

産直んめ農マルシェ

