

ふくしま 再生 短信

2020/10/11 葡萄園収穫研修同行記

東 和 町 ヤマソービニョン Yama Sauvignon

2020年10月11日午前10時半、ブドウ園チーム一行6名
(リーダー・小原壮二さん)
はブドウ収穫の研修を受ける



(写真上から) 手慣れた小原さん。神妙な中町さん。経営する民宿「くまさん」前の熊谷さん。

ため福島県東和町(現在は二本松市に併合)の農家を訪ねた。一行の内三名(高木浩子さん、二宮克彦さん・康剛さん父

子)は本田和弥さん、他の三名(小原さん、中町芙佐子さん、若林)は熊谷耕一さんの農園へ。作業は専用の「ぶどう

一方の手を使って茎をカットし、収穫用の籠に入れる。この繰り返し。収穫し



(写真) たわわに実る東和町のブドウ園



(写真) 赤ワイン「一慶」

た品種は赤ワイン用の「ヤマソービニョン」、フランスの令嬢と日本の山男の結婚で誕生した(山梨県御坂峠に自生していた山ブドウと仏産「カベルネ・ソーヴィニョン(高級品種)を交配)。

東和産の赤ワイン「一仁」と「一慶」はヤマソービニョンの名作。

2013年9月、大震災の2011年に植

えたぶどうの初収穫、ワインの初仕込み。14年のワイン出荷から7年目。当初のブドウ農家は8軒、今10軒を超える。ワインとシードル製造「ふ

くしま農家の夢ワイン(株)」は12年設立、本田さんと熊谷さんは同社取締役。研修を無事終了した風と土の家の夕食、東和のワイン農家に一同感謝の念を込めご褒美の「一慶」

を賞味させて頂いた。(文責・撮影:若林一平)



(写真上から) 収穫したブドウ籠。風と土の家の夕食一密防止の透明衝立は佐野隆章さんの労作。

飯館の銘酒へ

震災から7年目の2017年収穫の宗夫さんの酒米「夢の香」から2018年誕生したのが「不死鳥の如く」、生酒の美酒はすでに堪能したみなさんも多いことであろう。2017年は忘れられない「7年目の真実」の年になりました。

2018年には佐須地区の酒米農家も増えて翌2019年には純米酒「復興」誕生。再生への願いを込めた農家のみなさんの総意で命名された。ラベルは虎捕山。

銘酒の仕込みについて。一貫してお世話になっているのは寛政二年(1790)創業・喜多方の大和川酒造店、会長は九代目佐藤彌右衛門さんである。

2019年には宗夫牧場と芳子さん畑でワイン用のブドウの試験栽培が始まった。来年2021年の初収穫が待ち遠しい。



(写真) 佐須のふくしま再生の会事務所前の宗夫さん、「復興」で一献!