



2025 冬号
酒井ワイナリー瓦版

葡萄と共にこれからも

鳥上坂

創業明治 二十五年 五代目 便り

全国でも報道されましたが、我が家の息子も通う地元の赤湯小学校にクマが現れドアのガラスを破って逃げていきました。しばらく付き添いの下での登校が必要でしたが、周辺から移動したと確認されて通常の登校に戻っています。



今年はクマの餌となるブナやドングリの実が大凶作らしく、全国的にクマが出没し人への被害が増えています。ここ山形でも例外ではありません。今年は特に広範囲で出現数も多いため注目を浴びましたが、クマの出現はここ数年当たり前のこととなっています。自社のブドウを収穫しているすぐそばでうなり声が聞こえて、よくよく見たらクマが栗の木の近くで栗を食べていたこともありました。山の中の農道を横切るクマの姿を見たこともあります。畑の中に残されたフンによってその存在を感じたりもしています。ブドウを山の中で栽培している以上、クマの存在は切り離せないものといえるでしょう。それでも今年はクマのニュースが多すぎます。

なぜ現在これほどクマと出会うようになったか、端的に言えばクマの数が増えたためです。ここ30年で本州のツキノワグマの生息域は1.4倍、推定個体数は2倍となっているとのこと。高度経済成長期に保護政策がとられてきたことと、少子高齢化に伴う人の山の利用が少なくなってきたことが大きな原因といえそうです。



今、田舎に住んでいて強く感じることは山との距離感です。昔は山深いところを奥山と呼び、木材として切り出せない木をその場で炭焼きにして炭として町へ持ち出していました。奥山より里に近い山は里山と呼ばれ、山菜やキノコ、日常で使用する薪を採集し、落ち葉を回収する「落ち葉かき」を行って堆肥の原料として使用したり、建物用の木材を確保するための山を「杣(そま)」と呼んで特別に管理するなど、徹底的に利用されていました。クマに対しても、クマの胆や毛皮を珍重し狩猟圧はかなり高かったと思います。しかしそれで山が荒廃することなくむしろ様々な生き物が住める空間を作り出すことで多様性のある生態系となっていたといえます。



戦後、化石燃料の使用が一般化し炭や薪の需要が減り、化学肥料の普及によって落ち葉かきも実施されなくなり、トラックやトラクターなどが当たり前になると、運搬に使われていた馬や牛の飼育数も激減、放牧地や飼料のための牧草地としての利用も現在ほぼ無い状態です。結果むしろ里山は荒廃してしまいました。ニホンオオカミを絶滅させてしまったこともあり、ツキノワグマの生息域は拡大する一方、少子高齢化と農業後継者不足の問題によって、人里の管理すらままならず、クマを含む野生動物の侵入を許すようになりました。ブドウ畑では周りを電気牧柵で囲まなければ農業を維持することはできなくなりました。クマという動物に押される形で山から人間は遠ざけられ始めていると感じます。このままでは今年のような状態が通常のものとなり、中山間地での農業文化は維持できなくなってしまうかもしれません。

人間という動物も共存し得る自然というものを目指して、いにしえの里地里山から何かヒントが得られるのではないかと。秋が深まるほどに考えにふけるようになります。

SAKAI



WINE

since 1892

有限会社 酒井ワイナリー

〒999-2211 山形県南陽市赤湯 980

TEL.0238(43)2043 FAX.0238(40)3184



HP



MAIL



Facebook

Campaign 送料のお知らせ



1 配送につき
¥15,000円以上お買い上げで
送料無料 ※沖縄県を除く

【クール便の別途料金】※税込
3本まで220円、4〜12本は660円
【代金引換の別途料金】
ヤマト便代金引換手数料300円

Event

開催決定!!

山形グアングジェ in 高円寺

2026年3月20日(金・祝) 今年は2部制

◇場所: 東京 高円寺マシタ広場&飲食店

◇チケットはPeatixにて発売予定

山形県内約20社の
ワイナリーが参加!

詳細は
Facebookで
お知らせします



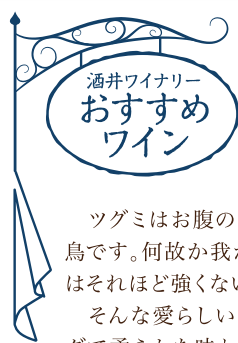
ひとつ ひとりごと

今日は青空良い天気。来週の雪マークを見て、必死に冬支度をしております。昨シーズンは雪の多い年で、久しぶりの大変な年でした。今年の予報では、「昨年並み」とのことで、なおかつ、一度でも降るとスカッと晴天という日は、ほぼなくなるので焦っております。

雪は灰色の重たい空から降るイメージです。雪国では、降り積もるといった感じ。この「積もる」が厄介です。いらない!とは思っても毎日コツコツ降っては積

もっていきます。そして春には何もなかったかのように消えてなくなります。東北人は、我慢強いと言われることが多々ありますが、受容の力が強いのではないかと思います。苦しい時間もいつかは終わる、そういったことが冬→春という季節の移ろいで刷り込まれているのだと。

ただ、冬の厳しさを知ると、備えの大事さも知る。年の瀬にぬくぬくと炬燵にミカンを楽しむために、午後もうひと頑張りしてきます!



鶇 (ツグミ)



ツグミはお腹のまだら模様が特徴的な、ヒヨドリくらいの大きさの野鳥です。何故か我が家の台所に入ってきたことがあり、人間への警戒心はそれほど強くないのかもしれない。

そんな愛らしいツグミをモチーフにした我が家の「鶇」は、チャーミングで柔らかな味わいが特徴の微発泡ロゼです。

農家さんのデラウェアと、果肉まで赤い我が家のアリカントAを混醸して、淡いサーモンピンクの色調に。田舎方式で仕込んだ泡は柔らかく穏やかで、ぶどうの甘やかさやベリー系の香りに癒されます。味わいもピュアでフルーティー。強い発泡はちょっと苦手...という方にもおすすめです。



嫁の 美味しい山形生活。

毎回地元の美味しいものをご紹介しているこのコーナー。今回は久しぶりのラーメンです。南陽市といえばラーメンのまち。市役所にラーメン課があったり、家に来客があるとラーメンの出前でもてなすといった文化としてラーメンが根付いています。そのためここ南陽市ではラーメン店がしのぎを削り、個性溢れる味わいを提供しています。

そんな我が家がよくお世話になっているのが「来々軒」です。「中華そば」はほんのり魚介系の出汁が効いた飽きのこない味わい、そしてあまり辛い辛い辛味噌が付いた「味噌ラーメン」は息子の一番のお気に入りです。「チャーハン」もおすすめ。ワイナリーから歩いて10分ほど。ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

来々軒

山形県南陽市柵塚1893
11:00~14:30/17:00~19:00 火曜定休ほか

