

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



毎日ワイナリーの駐車場と羊の世話のための除雪、屋根の雪下ろしで手一杯。15か所に分かれている我が家家の畑ではブドウ棚にまで手が回らないうえ、積雪が急激で潰れるまであつという間で防げない箇所がありました。近隣のブドウ、サクランボ、洋ナシなども被害を受け、山形県全体で一昨年の大雪被害の5倍、総額4億7000万円の農業被害となりました。数十年のキャリアを持つベテラン農家も初めての雪の降り方だったと言い、近年の温暖化の影響も多分にあったようです。

2025年の冬の始まりは非常に穏やかなものでした。ここ2,3年は大雪の日が数日あったものの、全体としては積雪量も少ない楽な冬が続いていたのです。今年もそうなるのかな、そう思ったのもつかの間、1月中旬頃から突如として大雪が連日降り続けました。特筆すべきはその雪質。本来赤湯においては11,12月の冬の初めに降るような水分を多く含み重く、大きな塊となって降ってくる通称「ボタ雪(ボタボタと音を立てて降ること、形が牡丹の花のように見えることからつけられた名称)」と呼ばれる雪だったので。ボタ雪の最大の特徴はブドウなどの樹やブドウ棚、雨よけビニール鉄骨に付着しやすく、あつという間に降り積もることにあります。赤湯は通常積雪が1mを超えるときも2m近くになることもあります。今年は積雪量としては1.4m程度で例年並みといったところです。いつもの雪質なら被害が出ることは稀でしたが、ボタ雪が真冬に、しかも大量に降り続くなどこれまで経験したことのない異常事態です。そのため赤湯のみならず、山形県全域で非常に大きな雪害を記録することとなりました。我が家家のブドウ畠も例外ではなく、甚大な被害が出てきました。



大雪の被害がさらに明らかになるのは、雪が融けた後になります。主幹が真っ二つに裂けたり、根元から折れたりして、諦めるしかない樹もあり、それらのブドウ樹のうえにブドウ棚、雨よけビニールの鉄骨、さらに折れた雑木のたぐいが重なり合っているところを撤去してからの伐採作業となります。ハイリフトジャッキなどを駆使しながら、初めて体験する伐採撤去作業はブドウへの申し訳なさと相まって、心と体に堪えます。毎年行う作業も同時並行しているため目が回るような春を体験しました。昨年春に頼んでいたブドウ苗木は容赦無く到着し、雪で折れて伐採したデラウェアやマスカットベーリーAの傍らに植えることになりました。予期せぬ品種更新に申し訳無き半分期待半分。JVAにより導入され今年の春から発売が開始されたスペイン原産のメンシアをごくわずかですが植えられたことは少ない朗報といえるのではないでしょうか。

昨年定植したブドウ苗木の中にも大雪の被害を受けたものがありました。いつもなら多くても30cmほどの積雪しかない畠でも1m以上の積雪となり完全に油断していました。そんな折れ曲がったりした苗木も今、力強く芽吹き、葉を伸ばしています。力強いブドウの姿に励まされて今日も草を搔き分け山を上り下りしようと思います。



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(税込)以上お買い上げで通常送料無料

全ての配送でクール便別途頂戴いたします

(夏季はジュース・甘口以外 全てクール便での発送となります)

【クール便の別途料金】3本まで220円、4~12本は660円 ※税込

【代金引換の別途料金】ヤマト便代金引換手数料300円



鳥上坂応援センター!//
「やまとりの会」へのお誘い

昨年は頒布会として募集しました「やまとりの会」。今年は「鳥上坂応援センター」の募集をさせていただきます。今年の大雪で甚大な被害のあった自社畠「沢」「芳香園」を補修するために皆様の御力添えが必要です。どうぞよろしくお願いします!(詳細はご案内をご覧ください)

嫁の おいしい山形生活。

毎回地元の美味しいものを紹介しているこのコーナー。今回は、金田屋蒲鉾店の「赤湯かまぼこ」です。我が家も町内会などでいつもお世話になっている老舗の鮮魚店「金田屋魚店」の八代目店主が2023年にオープンさせたこだわりの蒲鉾が楽しめるお店です。鮮魚店ならではの良質な石臼練りのすり身から添加物を使用せずに造られた逸品。季節限定の旬かまシリーズや、揚げかま、しんじょう、パン粉をつけて揚げた“かまカツ”（ワインのおつまみにも最高です！）、程



よい甘さの蒲鉾カステラなど、蒲鉾のイメージを覆す色とりどりの商品が並びます。

ワイナリーから歩いて3分ほど。全国発送も可能ですので、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

金田屋蒲鉾店 (かねだやかまぼこてん)

山形県南陽市赤湯758

10:00-19:00

定休 水曜日(火曜日不定休)

<https://kanedaya.official.ec>

※オンラインショップでも購入できます

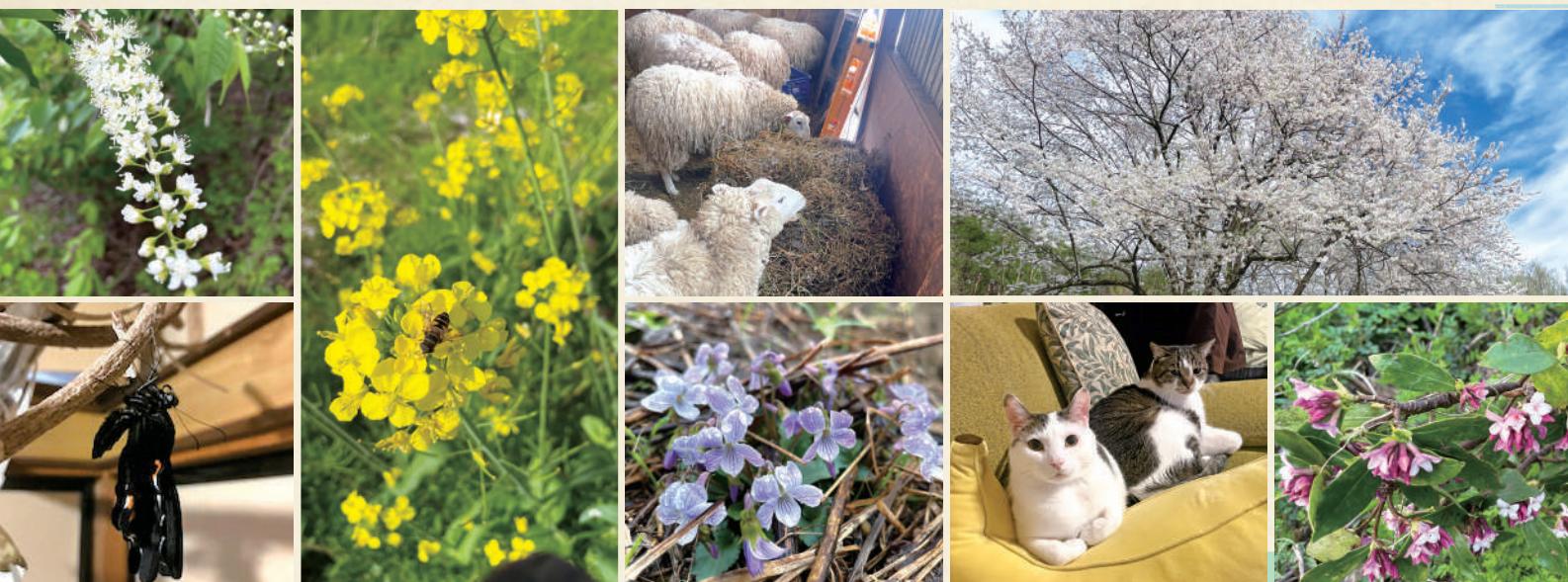


小姐○(あわ)



長期予報をみると今年も暑い夏になりそうということで、ムシムシとしたこれから季節、柔らかな泡で気分もすっきりしたいですね。

○と書いてあわと読む「小姐○(あわ)」。ワインテージの表記は無いですが、現在2023年産を販売中です。近隣の農家さんのデラウェアを使い丁寧に醸造しました。十分に熟していたため補糖の必要も無く、発酵途中で一旦瓶詰をして泡を閉じ込め、その後澱を除いて仕上げる、いわゆるメトード アンセストラル(田舎方式)による柔らかな泡立ちが特徴です。甘やかなデラウェアの香りと、一方で味わいは爽やかな辛口に仕上りました。食前酒に、またカルパッチョ、ホタテのグリル、シンプルな焼き野菜、天ぷら等々、普段のお食事と気軽に楽しめます。



ひとつひとりごと

急に暑くなってしまったね。皆さん熱中症にはお気を付けください。3月の終わりに、見守りをしていたクロアゲハの蛹が羽化しました。山形はその頃、冷たい雨の日が多く、緑もなく冬の気配を多く残したまま。結局、外に放すことができず家の中で飼うことに。季節外れの蝶は、私たちの目を楽しませてくれましたが、かわいそうなことをしてしまったと後悔。実は、これ以降で他に4匹羽化しました。給餌の技術は会得したものの、ぜひともひらひらと飛ぶ様が見たくて、近所の方のビニールハウスへ突撃。菜の花の中に放させていただきました。子と二人、蝶々のかごを持っての突飛なお願いに、快く引き受けくださいって感謝です。

現在、桜も散って、菜の花も終盤。野山にも初夏の瑞々しさがやって来ています。生命にあふれる季節の到来です。空も飛べそうな高揚感と共に、あれもしたいこれもしたいという先走る心と、それについてきてはくれない己の体力と能力に向かいつつ、また新しい一年を駆け抜けたいと思います。

