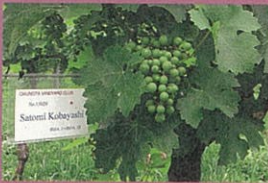


こんなところがイイ!

おすすめポイント

- 自然農法にこだわった糖度の高い葡萄を、素材の味わいを活かしたワインに
- クラブメンバーとワイナリーがともにワインづくりの思いをわかち合える
- 年間を通じて訪れるクラブメンバーが、再来訪によって地域の活性化に貢献



「奥野田VINEYARD CLUB」2014年の会員数は109名。会員はそれぞれ自分の木を持ち、その生育を通じて葡萄づくりを学ぶ。写真は会員でもある、編集部員さとみんの木

奥野田ワイナリー

☎0553-33-9988

【所在地】山梨県甲州市

塩山牛奥2529-3

【HP】<http://www.okunota.com>



編集部  
さとみんがゆく!!  
今号のこだわり  
産品。



日本のワイン名産地で  
クラブメンバーとともに育む  
自然農法ワイン  
山梨県甲州市

【2013ラ・フロレット スミレ・ルージュ】(左)は2343円、  
【2012奥野田フリザンテ】(右)は2035円。【2014コンフィチュールカベルネ ソーヴィニオン/シャルドネ】(小瓶)は各1026円

## 山梨県塩山産 奥野田葡萄酒

人とのつながりが葡萄を育む  
奥野田ヴィンヤードクラブ

山梨県甲州市にある「奥野田ワイナリー」。その4つの葡萄畑のうち、900株のカベルネ・ソーヴィニオンを栽培する畑が、9月の朝、収穫を迎えました。奥野田ワイナリーのスタッフは、オーナーの中村夫妻と従業員2名の計4名ですが、畑には約60名もの人が収穫作業に励んでいます。作業に携わっているのは、「奥野田VINEYARD CLUB(ヴィンヤードクラブ)」のメンバーです。

奥野田VINEYARD CLUBは、畑での実作業や座学を通して、葡萄栽培やワインについての知識と体験を深める活動を実施。会員一人ひとりが葡萄の木を1年間所有し、真冬の剪定から秋の収穫まで、葡萄の生育ステージに合わせた実作業を年7回行っています。作業日には、その時期おすすめのテイステイングワインと、ワインに合わせたランチが用意されます。地元の素材を活かしたランチは作業後の大きな楽しみです。

1989年に自然農法でのワインづくりを始めた奥野田ワイナリーに、クラブが誕生したのは今から6年前のこと。自らも食事と合わせることでワインが好きになっ



たという中村重貴子さん、畑でワインを味わうランチイベントを行ったところ、葡萄づくりについて熱心に訊かれる方が予想外に多く、ただワイナリーでワインを購入するだけでなく、ワインづくりや葡萄栽培をより深く学べる場を作ろうと思いついたのだそう。会員にとって貴重な体験と知識を得られるだけでなく、ワイナリーにとっても、知識を身につけた人が作業をお手伝いしてくれることがありがたいと重貴子さん。また活動を始めて思わぬよいことがあったといいます。「畑で日々葡萄と向き合う仕事は、孤独な面があります。ですが、会員の方が大雪や台風のように畑を心から気にかけてくれ、収穫を一緒に喜んでくれる。ワインづくりへの思いをわかち合える仲間がいることがどれだけ励みになるかわかりません」

年7回の作業には、首都圏をはじめ全国各地から会員が集まるため、地域の活性化効果も見逃せないところ。いくつものワイナリーが集まるこのエリアに、秋以外の時期も人を呼び込めるという点も、この活動の素晴らしいところだ。