

agriculture forestry fisheries

2021
January

1

月号

通巻602号

あふ a f f

日本
ワインで
乾杯!



農林水産省



1

世界も認める 「日本ワイン」 を知ろう！

ワインの生産地といえば、フランスのブルゴーニュやボルドー、ヨーロッパ以外ではアメリカカリフォルニア州のナパ・ヴァレーなどがあるのですが、近年、「日本ワイン」も世界のワイン愛好家から注目を集めています。今回は、「日本ワイン」の基礎知識とその魅力について、ソムリエの富田 葉子さんにお話を伺いました。

ソムリエが解説！

“「日本ワイン」の基礎知識”

「日本ワイン」とは？

これまで、日本で醸造されるワインは「国産ワイン」や「日本ワイン」などさまざまな呼び方をされてきました。そこで、国税庁が定める「果実酒等の製法品質表示基準」によって「日本ワインとは、国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒」と基準が設けられ2018年から適用されました。

「日本ワイン」と「国内製造ワイン」の違いは？



「日本ワイン」とは、国産ぶどうのみを原料とし、日本で製造されたワインのこと。一方で、「国内製造ワイン」はぶどう以外の果実を用いたいわゆるフルーツワインや、海外から輸入した濃縮ぶどう果汁などを使用し、国内で製造されたワインを指します。このように表示基準によって明確にルール化されたことで、国内で流通するワインは(1)日本ワイン(2)国内製造ワイン(3)輸入ワインの3つに区分されました。

日本の気候とワイン

世界の有名なワイン用ぶどうの産地は、日本と比べて降水量が少なく、日照時間が長いほか、一日の気温差が年間を通して大きい地域です。降水量が多く一日の気温差が小さい地域が多い日本は、ワイン用ぶどうの生産に適した環境とはいえませんでした。しかし、日本の風土に合う品種の改良、栽培技術の向上により、現在では国際的にも評価の高いワインが製造されています。



「日本ワイン」の代表的な産地



日本ワインの生産量、ワイナリーの数、ともに山梨県が最も多く、次に長野県、北海道と続きます。山梨では古くからぶどうの生産とワインの醸造が行われ、国税庁の定める「GI (Geographical Indication=地理的表示制度 (お酒について正しい産地であることと一定の基準を

満たして生産されたことを示す制度)」に日本で初めて認定された地域でもあります。ワイン醸造が盛んなヨーロッパでは、原料となるぶどうが栽培された地域の気候や土壌の特性によってワインの個性が決まると考えられています。日本国内では山梨県と北海道が地理的表示の登録を受けたことで、品質が確保された地域ブランドが確立されました。

赤、白、ロゼワインの違いは？

主に原材料であるぶどうの種類と醸造工程の違いです。白ワインは白ぶどうの果汁のみを発酵させますが、赤ワインは果皮や種子など黒ぶどう丸ごと全部を発酵させて造ります。ロゼワインは、さまざま



な製法がありますが、赤ワインと同様に果皮や種子など黒ぶどうを発酵させ、その途中で果汁のみを取り出して発酵を続ける醸造方法が主流であり、この点が赤ワインと異なります。赤ワインやロゼワインの色が赤やピンクなのは、黒ぶどうの果皮を使用しているからです。

ソムリエが語る「日本ワイン」の魅力

フランスやアメリカなどはすでに成熟した生産地ですが、日本はワインの生産地としての成長も楽しむことができます。また、和食やフランス料理などと相性が良い銘柄が年々増えていることも魅力です。国内のワイナリーに見学に行けば、お気に入りの日本ワインを見つけることができるかもしれません。

ソムリエおすすめ!

〰〰 全国各地の「日本ワイン」の銘柄 〰〰

数ある日本ワインの中から、富田さんおすすめの銘柄を、赤ワイン、白ワイン、ロゼワイン、スパークリングワインの4種類からそれぞれ2本ずつピックアップしていただきました。

品種の異なるぶどうを使った ソムリエおすすめの赤ワイン

(株)ダイヤモンド酒造

シャンテ Y-A ますかっとベリー A Ycube

日本の赤ワインを代表する品種であるマスカット・ベリー-Aを使ったワイン。上品な果実味とシルクのようにきめ細やかな渋味が特徴です。丁寧なぶどう栽培はもちろん、発酵の仕方や酵母の種類なども細やかに工夫することで、煮物などとの惣菜によく合う赤ワインに仕上がっています。



(株)リュードヴァン

Deux Robes Violettes

自社農園で育てたカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローを、2つのぶどうの良さを引き出すことを真剣に考えてブレンドしているワインです。毎年のブレンド比率はぶどうの状態によって変え、その年のベストの状態を追求。果実味、酸味、渋味が一体となって絶妙なバランスを表現しているワインです。



鮮魚の味が際立つ ソムリエおすすめの白ワイン

(有)山崎ワイナリー

Pinot Blush

フランスのブルゴーニュ地方原産で、古くから赤ワインの原料として用いられてきたピノ・ノワールと、その突然変異種であるピノ・グリを原料として造られたワイン。淡い桜色の色合いと甘酸っぱさが楽しめます。4代にわたる農家が2002年に設立した山崎ワイナリーでは、長い間蓄積させてきた作物にあった環境を見極める力で、北海道の土壌と気候に合う品種でワイン造りを行っています。



SAYS FARM

PRIVATE RESERVE CHARDONNAY

ぶどう畑の区画分けをし、最適なタイミングで100パーセント手摘みによって収穫。区画ごとのそれぞれの個性を大切に、各区画ごとに、最後のブレンド作業まで行っています。洗練されたシャルドネが味わえるワインで、時の経過と共に育まれる魅力も素晴らしく、今飲んででも熟成させても楽しめます。



日本の北と南を飲み比べ ソムリエおすすめのロゼワイン

北海道中央葡萄酒(株)

北ワイン ピノ・ノワール ロゼ

ピノ・ノワールらしい香り高さ、軽やかな渋味ときめ細かい酸味の特徴の、凛としたロゼワインです。冷涼な北海道らしい背筋が伸びるような美しい酸味を、ちょうどいいバランスに工夫して和らげているため、食材の宝庫である北海道のお料理はもちろん、日常の食卓の様々なお料理に合わせやすいワインです。



(株)都農ワイン

キャンベル・アーリー・ドライ・ロゼ

低圧力でゆっくりプレスして良質な果汁のみを抽出し、キャンベル・アーリー種の可愛らしさと綺麗さを活かしたロゼワイン。香りは甘やかでチャームिंगですが、飲んでみるとすっきりと辛口でキレが良く、お食事の最初から最後まで楽しめるワインです。冬の鍋との相性も抜群です。



日本のワイン発祥地の味わいを堪能 ソムリエおすすめのスパークリングワイン

Kisvin Winery

甲州 スパークリング

日本を代表する白ワイン用品種である甲州の素晴らしさを味わえる、きめ細かい泡立ちのスパークリングワイン。醸造はもちろん、原料となるぶどうの栽培にも、丁寧な傘かけなどさまざまな工夫をしています。エレガントで爽やかながら、お口の中での満足感も十分にあり、寿司をはじめ幅広くお料理に合わせることができます。



中央葡萄酒(株)

Grace Blanc de Blancs

繊細でクリーミーな泡が印象的なスパークリングワイン。あえて複数収穫年のブレンドをせず、日本の気候における年ごとの個性を表現しています。通常の半分未満に抑えたとても低い収量、60カ月もの熟成期間、一本一本手作業で造っていることなど、こだわりを追求している美しいスパークリングワインです。



(注)シャンテY-A ますかっとベリーA Ycube, Deux Robes Violettes, Pinot Blush, PRIVATE RESERVE CHARDONNAY, 北ワイン ピノ・ノワール ロゼ, キャンベル・アーリー・ドライ・ロゼ, 甲州 スパークリング, Grace Blanc de Blancsの記事の記事の一部について、2021年2月15日に修正。

さらに日本ワインについて
知りたい方はこちらへ

[日本ワインファンサイト](#)



今回教えてくれたのは

監修者プロフィール

富田 葉子さん

JSA(日本ソムリエ協会)認定ソムリエ/ワインエキスパート。レストラン勤務時代にワイン界最高峰の資格MW(マスターオブワイン)を取得したネッド・グッドウィン氏と出会い、氏の元で働きながらワインスクールに通う。現在は、レストラン勤務時代の経験を生かしたワインと料理のマリアージュ講座をはじめとするワイン普及活動を行っている。





2

ワイン用のぶどうを栽培する 各地の生産者

ワイン用のぶどうはどのように栽培されているのでしょうか。
その生産現場で、栽培方法や品種などについて話を伺いました。



日本ワインのパイオニア「岩の原葡萄園」

現在は、日本各地でワインぶどうの栽培が行われていますが、そこに至るまでには長い道のりがありました。日本のワイン用ぶどうの父と称される川上善兵衛が創業したワイナリー「岩の原葡萄園」。創業130年の老舗ワイナリーに赴き、日本のワイン用ぶどう栽培や、その歴史について伺いました。

「岩の原葡萄園」とは？



新潟県上越市に位置する岩の原葡萄園は、1890年に川上 善兵衛によって創業されたワイナリーです。国内有数の豪雪地帯である上越高田地域では、常に雪に悩まされながらの米づくりが強いられ、農家の人たちの苦労は「三年一作」という言葉で表現されたほどです。そうした状況を少しでも改善したいという想いから、善兵衛のワイン用ぶどうの栽培は始まりました。約30年間にわたり、海外のさまざまな品種の栽培を試みましたが、上越高田の気候風土に合ったぶどうは見つからず、1922年から品種改良を開始。1万回以上の品種交雑を経て、マスカット・ベリーAやブラック・クイーンなどの優良品種22種を生み出しました。それらの品種は現在の日本ワインの主力品種となっています。

日本のワインの父「川上 善兵衛」

1868年、近隣一帯の地主であった川上家の長男として生まれ、幼い頃から雪に苦しむ農家の人達を見てきた善兵衛は「殖産興業・国利民福」を理念



に、郷土を活かす方法を考えるように。そんな中、古くから川上家と交流があった勝 海舟と出会い、交流を深めるうちに「ぶどう酒」を振る舞われます。その時、ぶどうが荒れた土地でも栽培できることを知り、ワイン造りが農民救済につながるのではないかと考え、1890年に岩の原葡萄園を開園。所有している庭園を自ら耕し、石蔵を造り、試行錯誤しながら醸造とぶどうの品種改良を行うなど、日本ワインの発展に努めました。

ワイン用ぶどうの生産現場に密着！

特徴は果樹棚の高さ！



ぶどうの樹を形づくることを「仕立て」といい、主に「棚仕立て」と「垣根仕立て」の2種類があります。日本では棚仕立てが一般的。積雪が多い上越市にある同園でも棚仕立てを採用していますが、雪の降らない地域における一般的な果樹棚の高さにすると、ここでは木が雪に埋もれて果樹棚やぶどうの木が傷ついてしまいます。そのため、一般的な棚の高さである1メートル80センチ程度に対し、同園では約2メートル30センチと通常より高く設定しています。

雪に備えて整枝法を工夫

岩の原葡萄園で育てられているぶどうの木の大きな特徴として、主枝が交叉している点が挙げられます。雪が降らない地域では枝を交叉させず、Yの字形に成長させるのが一般的ですが、同園では雪の重さにより、幹が裂けてしまうおそれがあるため、あえて交叉するように育てられています。



こだわりポイント 1

同園におけるぶどう栽培は雪との戦いです。雪によってぶどうが傷つかないように、さまざまな工夫をしています。また、長い歴史を持つ岩の原葡萄園では、樹齢が10年ぐらゐのものもあれば、70年を超える木も存在しているため、高齢の木は不要な枝を切って負荷を減らし、逆に若い木は枝を残して負荷を与えるなど、綿密な計画を立てて剪定作業を行います。

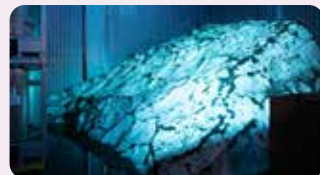


熟成は樽を使って石蔵で

昔ながらの石蔵でアメリカンオーク材の樽を使い熟成させていることも特徴の一つ。1895年に竣工された第一号石蔵は国の登録有形文化財として指定されており、1898年に竣工された第二号石蔵は上越市の指定文化財に指定されています。

雪室で温度管理

現在は設備が整っていますが、設備がない時代に雪を発酵温度の調節に使用していた歴史があり、現代にも雪を利用したワイン造りと二酸化炭素削減による温暖化対策を目的として、第二号石蔵の温度管理に雪室を利用しています。



こだわりポイント 2

樹齢や植樹された環境が異なれば出来上がるワインの味も変わってきます。そのため、現在は樹齢や栽培方法（有機栽培やそれ以外）などによって、畑のエリア分けを行っています。醸造の際も、樽に印をつけて使用したぶどうがどのエリアで収穫したものかわかるようにしています。

ぶどうの品種を徹底解説！

岩の原葡萄園では、同園が生み出した複数の日本固有種のぶどうが栽培されています。その中でも代表的な3品種の特徴と、それらを使ったワインを紹介します。

赤ワイン マスカット・ベリー A



1927年、ベリー(♀)とマスカット・ハンブルグ(♂)の交雑によって生まれた品種で、岩の原葡萄園を代表するぶどうです。フラネオールと呼ばれるイチゴの香りが含まれていて、甘く芳醇な香りが楽しめます。渋みの原因となるタンニンが少なく、軽やかな味わいから濃厚なものまで柔軟性に富んだワイン造りを可能にする多様性があり、多くの日本ワインでこのマスカット・ベリーAが使用されています。



同園で販売されている「マスカット・ベリーA」と名付けられたワインは、華やかな香りと豊かな深みの特徴です。

赤ワイン ブラック・クイーン



1927年、ベリー(♀)とゴールデン・クイーン(♂)の交雑によって生まれた品種です。マスカット・ベリーAと比べて酸味が強く、引き締まった味わいのワイン造りに適しています。長く熟成させると酸味が柔らかくなるため、熟成によってさまざまな味わいが楽しめます。



「ブラック・クイーン」と名付けられたワインは、豊かな酸味が特徴。タンニンと新しいアメリカンオーク樽由来のスパイシーな熟成香が調和したワインです。

白ワイン レッド・ミルレニューム



1929年、未詳1号(♀)とミルレニューム(♂)の交雑によって生まれた品種です。透明感のある淡い紅色の実をつけ、華やかな香りを持つのが特徴の品種です。ワインにする、さまざまな果実の風味を醸すワインを造ることができます。甘口にも辛口にも仕上げることができ、スッキリとした後味を表現できます。



「レッド・ミルレニューム 甘口」の2018年ヴィンテージは、「フェミニナリーズ世界ワインコンクール2019」で金賞を受賞しており、芳醇な香りと濃縮された甘味が楽しめます。

ワイン造りのこだわりについて伺いました



当園は、多くの日本固有種を誕生させた農園であり、試行錯誤を重ねて多様なワインを造り上げてきました。その中で気づいたのは、日本ワインは食中酒であり、より多くの人に日本ワインを認知していただくためには、日本食とのマリアージュ(ワインと料理の相性)も考えたワイン造りをすることが大切だということ。今後は、地元のホテルや飲食店と意見を交換しながら、市場のニーズも踏まえたワイン造りを行う必要があると考えています。

地域に根ざした活動

地域の方に支えられて成長した企業である当園では、さまざまな地域貢献活動を行っています。近隣の高士小学校と協力して行っている「善兵衛学習」では、1年生から6年生まで学年ごとにさまざまなテーマで、園の創業者である川上 善兵衛の生き方やぶどうづくりについて学んでいただき、栽培にも参加していただいています。子ども達は学校でもぶどうの栽培を独自に行っており、その知識は大人顔負けです。また、2016年から上越市が始めた「農福連携障がい者就労支援モデル事業」への取り組みとして、障がいのある方の就労機会の拡大などにも協力しています。



今回教えてくれたのは /

取材協力

(株) 岩の原葡萄園



まだまだある！

各地のぶどう農園

日本ワインの生産量は年々増えつつあり、ワイン用ぶどうを生産する農園も、北は北海道から南は沖縄まで、各地に存在しています。特徴的な活動を行っている農園の一例を紹介します。

島根県雲南市

奥出雲葡萄園



「自然との共生、地域との共存」をコンセプトに、1983年からやまぶどう交配品種の栽培を始めた奥出雲葡萄園。糖度が高く、野趣溢れる味わいが特徴のやまぶどう系品種「小公子」や、世界中で栽培されている代表的な醸造専用品種「シャルドネ」を中心に、気候や風土に合ったぶどうの栽培を行っています。直営のぶどう畑は3.3ヘクタール(2020年時点)。ぶどう栽培だけでなく、ワインの醸造や販売、併設レストランや地下ガラリーの運営も行い、6次産業の形態をとっています。レストランでは、ワインと一緒に地域の食材を使った料理を提供しています。

奥出雲葡萄園
のこだわり

農業の節減を意識した栽培を行い、環境負荷の少ない循環型農業を行うことを心がけています。雨の多い山陰の気候を考慮したビニール被覆や、垣根仕立てなどを行っているのが特徴です。

取材協力

(有) 奥出雲葡萄園



石川県鳳珠郡穴水町

能登ワイン



能登空港の開港をきっかけに、地域おこし事業の一環として始まった穴水町のワイン農園。農業荒廃地であった栗園を改良し、約18ヘクタールの畑で2万本を超える苗木を植樹して2004年に創業しました。現在の総栽培面積は約25ヘクタールまで拡大されています。能登半島の最北部である奥能登にある同農園は、内陸部と比較すると昼夜の寒暖差が小さく、糖度が上がりづらい環境です。そのため、収穫期をあえて遅らせることで糖度を上昇させています。品種は主に、日本固有のぶどうである「ヤマソーヴィニヨン」や「マスカット・ベリーA」、白ワインの原料となる「シャルドネ」の栽培を行っています。

能登ワイン
のこだわり

鉄分を多く含んだ弱酸性かつ粘土質な土壌であるため、穴水湾で養殖されたカキの殻を砕いてぶどう畑に混ぜ込んでいます。殻を混ぜ込むことでpHを整え、ミネラル豊かな土壌へと改良。また、水はけを促す暗渠排水を施工するなど工夫しています。

取材協力

能登ワイン(株)





3

日本ワインの製造現場へ ワイナリー探訪

近年、国際的な評価が高まりつつある日本ワイン。それらはどのように造られているのでしょうか？個性豊かな日本ワインを製造するワイナリーのこだわりや、作り手の想いを取材しました。



北海道小樽市

“幸せのワインを造る「OSA WINERY」を訪問”

ワインを「手に取る人」、「飲む人」、「贈る人」達の“幸せ”をコンセプトに、栽培、醸造、販売までを一貫して行う「OSA WINERY」。小樽市内で同ワイナリーを営む長さんご夫婦に、ワイン造りのこだわりについて伺いました。

小さな街なかワイナリー

OSA WINERYは、築100年以上の石蔵を改造してワイナリーとして活用しています。JR小樽駅から徒歩約8分とアクセスが良く、気軽にワインを楽しむことができるワイナリーです。

ひと房ずつ目と鼻で選果



ワインの香りや質は、使用するぶどうによって大きく左右されます。成長の未熟な実や、品質の良くない実が混じって品質が低下してしまうを防ぐため、ご夫婦と経験豊かなボランティア数名がひと房ずつ手に取って、目と鼻でぶどうの香りや色をチェックしています。

ワインにやさしい醸造環境



ワインの醸造や熟成において、急激な温度変化は味を損ねる原因となります。そのため、同ワイナリーでは、年間を通じて気温や湿度の変化が少ない石蔵内部で製造。夏の暑い日でも20度程度で抑えられ、冬の寒い日でも2度から3度程度を保ちます。冷暖房に頼らず、自然な環境で製造しています。

こだわりポイント 1

OSA WINERYでは、できるだけ添加物や薬品には頼らず、代わりに手間暇をかける“丁寧な”ワイン造りを目指しています。また、ワインを手にとられる方の気持ちや場面を考えながら、コルクの向きや瓶の継ぎ目の見栄えも意識して、ラベリングや瓶詰めを行っています。



2階はショップ & バー



毎週金曜日と土曜日には、同ワイナリーの2階でワインの販売と、グラスワインの有料試飲が行われています。石蔵を活かした落ち着いた雰囲気の中、それぞれのワインに込められた想いを聞いたり、どのような食事と合うのかを確かめたりしながら試飲できます。

※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、2021年1月現在、バーの営業を中止、ショップは短縮営業となっております。営業の状況については事前にワイナリーのホームページ等をご確認ください。

ラベルに込められた想い



ポップなデザインのラベルは、そのワインが「どのようなシーンで飲まれるのか」「どの年代のこういった趣味趣向の人が飲むのか」などを細かく想定して、デザイナーと相談しながらデザインを決めています。ワイン初心者の方でも、ラベルが気になって手に取ったワインが、実は自分にピッタリ、ということもあるかもしれません。

こだわりポイント 2

OSA WINERYが特にこだわっているのが、日本ならではのマリアージュ（ワインと料理の相性）。日本では、多様なジャンルの料理と合わせてお酒を楽しむ場面が多くあります。そういったシーンに合うワインを造るため、複数のワインの原酒を用意し、丁寧にブレンドしています。

取材協力

OSA WINERY（オサワイナリー）



66 ワイン造りへの想い 99

現在、日本各地でワイン用ぶどうが生産され、ワイナリーの数も増加傾向にあります。その中から、長さんご夫婦はなぜ北海道の小樽市でワインを生産することに決めたのでしょうか。その想いを伺いました。

適地を探して全国を訪問



「香りの良さと食との相性を大切にすることが重要と考え、理想のぶどうが育つ環境を探すため日本全国を回りました。そして出会ったのが、北海道小樽市です。」

北海道のワイン用ぶどうの生産



私達が選んだぶどうは、いずれも4月から10月にかけて暑くなり過ぎない環境でなければ育ちにくい。北海道がワイン造りの拠点として最適と判断しました。また、料理とのマリアージュを考えた時、熟した酸味が重要となり、そうした酸味を持つ品種が多く栽培されていることも北海道を選んだ理由でした。北海道は、かつては寒冷であるためワイン用ぶどうの栽培には向きませんでしたが、近年は地球温暖化の影響による気温上昇で栽培適地として世界からも注目され、ワイン用ぶどうはドイツ系やフランス系のさまざまな品種が栽培されています。当社の畑でも、ゲヴェルツトラミネールやピノ・グリ、シャルドネなど、10種類のワイン用ぶどうを栽培しています。

小樽発祥のぶどう「旅路」



小樽発祥とされるぶどう「旅路」は、古くから生食用として栽培され、縞模様の果皮が特徴。和柑橘や生姜を思わせる華やかな香りと、軽い渋みが感じられる品種です。私達は、小樽市でワイナリーを営む中で、小樽らしい特徴のあるワイン造りをしたいという想いから、自社畑で栽培した旅路を使用したワインの生産も行っています。

まだまだある！

66 全国のワイナリー 99

山梨県甲州市

98WINEs



芒 (NOGI) 赤2019

ぶどうを全房のまま炭酸ガスに置く製法を用いたワイン。ブラックベリーやレッドカラントのような濃密な果実味と、シルキーで心地良いタンニンを感じられるのが特徴です。



98WINEsのこだわり

醸造においては、ワインへの負荷を極力抑え、自然な形で醸造に取り組んでいます。赤ワインであれば、発酵しているもろみを日光に当てる野外露天発酵と呼ばれる方式を開発。キャンディーのような甘くて強い香りが特徴のマスケット・ベリーAの香味に渋味が心地良い独特の風味を付加。白ワインにおいては房ごと破碎する無除梗(じょうこう)のホールバッチプレス(全房圧搾)によるやさしく搾った果汁を使用。得られる果汁の清澄度が高く、直接アルコール発酵の工程に入るため、酸化を防ぐことができます。これにより、甲州本来の繊細な味わいを活かしたワインに仕上がります。

取材協力

98WINEs (キュウハチワインズ)



66 生産者の自信作 99



これまで「イクラやウニなどの魚卵類はワインとは合わない」とされてきましたが、OSA WINERYのワインは、それらをネタとした寿司とも合わせることができるのだとか。ご夫婦が食材一つひとつの相性を点数化し、1パーセント単位で原酒のブレンドを行ったこだわりのワインをご紹介します。

tabi 2019

ぶどうは、小樽発祥の希少品種「旅路」を100パーセント使用。9月、10月、11月と時期を変えて収穫した糖度が異なるぶどうから、それぞれ原酒を作り、寿司とよく合うようにブレンドされた辛口の白ワイン。金柑やミカンなどの柑橘のような香りや、生姜のようなスパイシーな香りと、丸みのある酸味が特徴。イクラやシャコなどの寿司ネタともよく合います。



Yoi Yoi Blanc 2019

余市町豊丘にある自社畑ぶどうで製造されたワインです。マリアージュを考えナイアガラ93パーセント、ツヴァイゲルト・レーベアパーセントをブレンドしたやや辛口の白ワインで、パイナップルや白桃、洋梨のような香りや、スッキリとした酸味、心地良いほろ苦さを感じられます。スパイスを多用したエスニック料理や、中華料理などと合わせるのがおすすめです。



寿司×ワインのマリアージュ

「tabi 2019」は、同ワイナリーのご近所にある寿司店の協力により、寿司25貫との食べ合わせを試しながら製作されたワイン。生姜を思わせる香りがガリのような役割を果たし、寿司との相性は抜群。従来は生臭さが強調されてワインと合わないと言われてきたイクラやウニにも良く合います。シャコ、ホタテ、ヒラメ、ニシンなどの寿司と合わせるのもおすすめです。



大阪府柏原市

カタシモワイナリー



かつて日本有数のぶどう産地であった大阪のぶどう畑を後世に残したいという想いを掲げるワイナリー。通常、ワイン用ぶどうは30年前後で更新されることが多い中、古い木を大切に、樹齢100年を超える木も地域の大切な資源として現役で活用しています。たこ焼きに合うスパークリングワイン「たこシャン」など、大阪らしさを表したオリジナリティ溢れるワインを生み出しています。

たこ焼きと合うワイン「たこシャン」

アメリカ系品種であるデラウェアは「フォクシーフレイバー(キツネ臭)」と呼ばれる独特な強い香りがあり、ワイン用ぶどうとして不向きと考えられていました。しかし、大阪は日本における有数のデラウェア産地であり、畑を活かすために粘り強く研究。果汁の前処理、発酵温度の調節、酵母菌の選定と管理など独自の工夫をこらすことで、フルーティーで上品なスパークリングワインに仕立てました。



カタシモワイナリーのこだわり

発酵の際は、選りぬいた優良な菌を健全に発酵させるため、蔵内の洗浄などの衛生管理と温度調整を行うなど発酵管理を徹底して行っています。また、ワインの個性を表現することに力を入れ、大阪に来たら飲まずにはいられないようなワインづくりを目指しています。

取材協力

カタシモワイナリー





4

知れば知るほど奥が深い! ワインの豆知識

ワインは同じぶどう品種を使って造られたものでも、産地や生産された年代ごとに味わいが異なります。今回は日本ワイナリー協会と（一社）日本ワイン文化振興協会に、ワインの歴史や豆知識について教えていただきました。



日本のワインの歴史と発展

ワインが日本に持ち込まれたのは1549年。「日本教会史」によると、戦国時代に宣教師フランシスコ・ザビエルが薩摩の武将島津貴久に、洗礼のために飲むワインを献上したと記されています。戦国時代末期には、「チンタ(珍陀)酒」と呼ばれるポルトガルのワインが、戦国武将たちに嗜好品として嗜まれるようになったそうです。この「チンタ」は、ポルトガル語で赤ワインの意「チンタ・ヴィーニョ」から名付けられたと考えられています。

日本のワイン造りのはじまり



日本最古のワインの製法は、1697年に日本で出版された「本朝食鑑」に記載されていますが、実際に本格的なワイン造りが始まったのは、明治時代。すでに生食用のぶどう栽培が盛だった山梨県で、山田有教と説間憲久の二人がワインの醸造法が書かれた書物や外国人から学んだ知識を元にワイン醸造を試みました。これが日本のワイン造りの始まりです。明治政府は、殖産興業政策としてぶどう栽培とワイン生産を積極的に取り入れようとしていました。

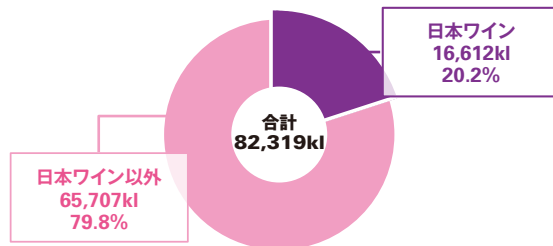
日本でのワインブーム

東京オリンピックが開催された1964年から徐々にブームの兆しが見え始め、大阪万国博覧会が行われた1970年代前半に第1次ワインブームが起きました。理由は、欧米の食文化が一般に広まり、外国産ワインの輸入が自由化されたことが挙げられます。その後、何度かのワインブームを経て、バブル経済期の1989年にはワインの年間消費量が約10万キロリットルとなりました。以後、1997年に約20万キロリットル、2012年に約30万キロリットルと、時代が進むごとに消費が拡大しています。

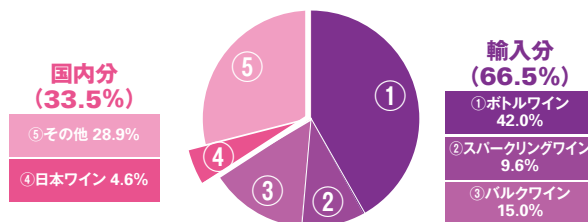
日本ワインの生産量と流通量について

日本でのワイン消費の拡大に伴い、国内でも徐々に日本ワイン造りが盛んになりました。国税庁「国内製造ワインの概況」(2018年度調査分)によると、日本ワインの生産量は1万6,612キロリットル。これは、国内で生産されているワインの総量8万2,319キロリットルの約20パーセントです。しかし、流通量は国内市場の5パーセントほどです。

国内製造ワインの生産量構成比(日本ワイン)



国内市場におけるワインの流通量の構成比(平成30年度推計値)



国税庁「国内製造ワインの概況(平成30年度調査分)」を加工して作成

日本ワインの気になる今後

まだまだ市場に出回る量は少ない日本ワインですが、海外のコンクールで高評価を得るものも生まれています。2013年には和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食と相性の良い日本ワインは、需要も品質もさらに成長が期待できると日本ワイナリー協会では予測しています。フランスやアメリカなどの成熟した生産地とは異なり、日本のワイン造りはまだまだ成長の途中。ぶどう栽培に適した環境整備、品種改良、生産地の拡大など、今後その成長に期待が集まります。

今回教えてくれたのは

監修者プロフィール

日本ワイナリー協会

1974年11月にワイン業界の発展と会員の親睦を目的として、国内のワイン製造業者の有志15社で発足。ワインの品質向上に関する技術的調査及び研究などを行う。

(一社)日本ワイン文化振興協会(JWC)

ワインに関する研究や調査をはじめ、ワイン文化の振興に関する広報や宣伝活動を行う。国内におけるワインの品質向上と、ワインを通して豊かな食文化の構築を目指し、日々ワイン文化普及のために国内外で活動中。

66 ワインの豆知識 99

ワインにまつわる豆知識を「味編」「形状編」「雑学編」の3つのカテゴリに分けて紹介します。

～味編～

Q: ボジョレーヌーボーに白ワインが無いのはなぜ?

A: 11月の第3木曜日に解禁されるボジョレーヌーボーは、フランスのワイン法で「ボジョレー地方で栽培したガメイ種のぶどう100パーセントを使用した新酒」と定められています。本来、黒ぶどうであるガメイ種のその年の味を確かめる試飲用に造られるワインのため、赤ワインやロゼワインは造れても白ワインは造ることができません。



Q: ワインの種類は赤、白、ロゼ以外にもあるって本当?

A: 赤、白、ロゼワインは、スティルワインと呼ばれる、非発泡性のワインのこと。そのほか、発泡性のスパークリングワインや、酒精強化ワイン(フォーティファイドワイン)と呼ばれる、ワインにブランデーなどを足してアルコール度数を高めたものがあります。代表的な酒精強化ワインにはスペインのシェリーや、ポルトガルのポートワインが挙げられます。



Q: 甘口の「アイスワイン」や「遅摘みワイン」、「貴腐ワイン」とは、どんなワイン?

A: 「アイスワイン」は、寒冷地で寒くなるまで収穫を遅らせ、一部凍ったぶどうを用いて造られたワインです。凍ったぶどうを搾ると水分が果皮に残るため、糖度の高い果汁が得られます。「遅摘みワイン」は収穫を遅らせたぶどうを用いて造られるワインです。ぶどうが過熟状態になることで糖度が高まるだけでなく、特有の香りも得られます。「貴腐ワイン」は、貴腐菌(ボトリティス・シネリアというカビの一種)が付着した貴腐ぶどうを使ったワインのこと。クチクラ層にあるワックス成分が菌によって溶かされ防水性を失う事で、ぶどうの水分が飛ばされ果実中の糖度が高まります。この状態のぶどうを貴腐ぶどうといい、この果汁を発酵させて造ったワインが貴腐ワインです。これらのワインは糖分などのエキスが凝縮した状態のぶどうを使用するため、甘口のワインに仕上がります。また、一般的なワインに比べて製造に時間とコストがかかります。

～雑学編～

Q: パーティーの乾杯で使用するシャンパングラスは、なぜフルートタイプではなく、浅いカクテルグラスが多いの?

A: パーティでは、少量の飲み物で乾杯することが多いですが、使用するグラスが深いフルートグラスだと飲むときに首を大きく傾けなければ飲むことができません。対して、浅いカクテルグラスであれば、軽くグラスを傾けるだけで飲むことができます。もちろんシャンパンは泡を目で楽しむワインでもあるので、普通に楽しむ時には、口がすばまって炭酸が抜けづらいフルート型のグラスの方がおすすめです。



Q: ワインには消費期限の表示がないって本当?

A: ワインボトルの裏側にある表示には、消費期限の表示がありません。その理由はアルコール度数が高いので腐敗する心配がないため。ただし、劣化はするので飲み頃はあります。また、開栓後のワインは酸化するので、小さなびんに移し替えるなど、空気に触れる面積が小さくなるようにして、冷蔵庫で保管し早めに飲むことをおすすめします。



～形状編～

Q: 赤ワインのボトルの底はなぜ凹んでいるの?

A: 赤ワインは、タンニンやポリフェノールなどが熟成中に結晶化した澱(おり)がたまることがあります。ボトルの底の凹みには、澱を沈めて、グラスに注ぐときに澱がグラスに流れ込まないようにする役割があります。



Q: なぜボルドーワインのコルク栓は他のワインより長い?

A: フランスのボルドー地方で造られるワインの中には、長期熟成向きのぶどう品種が多く、熟成中の酸化を防ぐことを目的としているためです。コルク栓を長くしてワインの液面との空きスペースをなるべく少なくすることで、酸化の進行を防ぎ、適度な熟成を促します。



Q: なぜ一般的なワインボトルの容量は 750 ミリリットルなの?

A: ワインボトルの形は様々ですが、そのほとんどの容量は750ミリリットル。理由は、その昔ワイン製造国のフランスでは、1樽の容量225,000ミリリットルに対して、ワインボトル1本が750ミリリットルだと、1樽でちょうど300本分と計算しやすかったこと、またワインの消費大国イギリスでは、一般的に使用する単位がリットルではなく「ガロン」であり、1ガロン=4,500ミリリットルは、750ミリリットルのワインボトルで6本分と、取引引の際に計算しやすかったことなどがあるそうです。



Q: 「デキャンター」ってなぜ行うの?

A: デキャンタと呼ばれるガラス瓶にワインを移すことをデキャンタージュといい、これを行う理由は2つあります。1つはボトル瓶底にある沈殿物の澱(おり)を取り除くこと。もう1つは赤ワインに多い成分のタンニンやポリフェノールを空気に触れさせることで、ワインを「開く(香りをより引き出し、味をまろやかにする)」ためです。一般的に長期間熟成した赤ワインで行いますが、熟成期間の短い赤ワインやミネラルが豊富なヴァンテージの白ワインなどもデキャンタージュする場合も。ワインを開く方法には、グラスに注ぐ「スワリング」もあります。



Q: 古代ローマ時代のワインの飲み方とは?

A: 現代ではワインをそのまま飲むことが一般的ですが、古代ローマ時代の人々はワインを海水で割って飲んでいました。理由は諸説ありますが、当時の醸造技術が今ほど発達しておらず、未熟だったため甘めのワインが多かったことなどがあるのだとか。また、これ以外では水、蜂蜜など様々なもので割ることもあったそうです。

ふるさと 給食自慢。

日本全国で提供されている学校給食のメニューの中から、その土地で親しまれている郷土料理や食材などを取り入れたものを紹介。その地域ならではの食の連載をお届けします。

第16回

香川県高松市の
学校給食

あんもち
雑煮



黒豆ごはん、あんもち雑煮、県魚ハマチのレモンソース、小松菜と県の特産野菜「さぬきな」の交配種「食べて菜」の磯香和え、小原紅早生みかんと個性豊かな献立が並びます。

正月のご馳走

「あんもち雑煮」

(高松市立香川学校給食共同調理場)

北は瀬戸内海、南には讃岐山脈を臨み、豊かな自然に囲まれている高松市。年間を通じて寒暖の差が小さく穏やかな気候で、全国的に見ても晴天率が高い地域です。同市の小中学校では、江戸時代から正月に食されている郷土料理「あんもち雑煮」が1月の献立に登場します。



香川県の伊吹島で獲れたカタクチワシを加工した伊吹いりこをふんだんに使った濃いめの出汁に、輪切りやいちょう切りにしただいこん、金時にんじんを加えて煮ます。そこに冷凍のあん入り白玉を入れ、香川県の伝統的な味噌である白味噌を加えます。仕上げにねぎを散らせれば完成です。



給食で提供される「あんもち雑煮」には、いくつかの工夫があります。本来、野菜は「家族が仲良く円満でありますように」「今年一年丸く収まりますように」といった願いを込めて輪切りにされますが、給食では均等に配膳するためにいちょう切りに。金時にんじんの細い部分のみを輪切りにして、料理に込められたその意味を伝えています。また、本来はお椀に1個入る程度の丸もちを使用しますが、溶けやすいため大量調理には不向き。そこで、調理と配膳のしやすさや食べやすさを考慮し、冷凍の小さいあん入り白玉で代用しています。



近年、あんもち雑煮を正月に食べる家庭が減少しています。そこで、県の伝統的な味を知ってほしいという想いから給食で出されるようになりました。今では給食でしか「あんもち雑煮」を味わう機会がない子ども達もいるそうです。そのため、給食時間の放送での郷土料理の説明や、料理教室での調理など、子ども達が「あんもち雑煮」を知る機会を設ける学校もあります。

香川県の郷土料理「あんもち雑煮」とは？

あんもち雑煮の歴史



香川県では、江戸時代にさとうきびの栽培法や砂糖の製法の研究が始まり、試行錯誤の末、白砂糖製法を確立しました。当時、国内で生産されていた

砂糖の3割が、同県で生産されるようになりました。しかし、生産した砂糖は幕府への献上品であり、庶民は食べることができない高級品でした。普段は食べられない砂糖を、せめて正月だけは味わいたいという願いから、甘いあんもちの入った雑煮が作られたといわれています。正月の特別なご馳走として長く愛されてきた郷土料理です。

白味噌とあんこが合う！ あんもち雑煮の実力



写真提供：一般財団法人かがわ県産品振興機構

もちが入っているので腹持ちが良く、米麴の割合が多い白味噌には美肌効果が。また、あんこ根菜には食物繊維が豊富に含まれています。（監修：管理栄養士・国際中医薬膳師 清水 加奈子さん）

「あんもち雑煮」は出汁と甘めの白味噌やあん入り白玉で独特の甘塩っぱくやさしい味わいになり、給食でも人気のある料理の一つ。中学3年生を対象に行う「好きだった給食アンケート調査」では、毎年汁物部門で1位になるそう。子ども達は郷土料理を味わいながら、香川県の歴史や風土を学ぶことができます。



全国給食牛乳 コレクション

近畿編

兵庫県 共進3.5牛乳／(株)共進牧場



放牧されている乳牛が描かれています。約30年前から続くデザインとあって「昔、学校給食で飲んでいた」「親子二世代にわたって飲んでいました」といった声もいただくそうです。

取材協力：(株)共進牧場

全国のほとんどの学校給食で毎日提供されている牛乳にも、地域によって違いがあります。子ども達に新鮮な牛乳を楽しんで飲んでもらえるように、どんな工夫があるのでしょうか。各地域で提供されているご当地牛乳を紹介します！

京都府 美山牛乳／美山ふるさと(株)



白色と赤色を基調としたパッケージは、明るい色調で美山町の自然と牛乳の鮮度を表現。健康な乳牛から搾られた新鮮な牛乳を味わえるとして、地域の方々や観光客にも人気の牛乳です。

取材協力：美山ふるさと(株)

ふるさと 給食自慢。

日本全国で提供されている学校給食のメニューの中から、その土地で親しまれている郷土料理や食材などを取り入れたものを紹介。その地域ならではの食の連載をお届けします。

第17回

奈良県奈良市の
学校給食

奈良の雑煮



麦ごはん、奈良の雑煮、いり鶏、ごまめと、奈良で食べられているお節料理が並び献立。麦ごはんには奈良市産のお米を使用しています。

きな粉をつけて

二度おいしい

縁起を担ぐ「奈良の雑煮」

(奈良市教育委員会教育部保健給食課)

奈良時代に国際交流を通じて発展し、日本の文化の原型を作り上げた奈良市。当時の宮殿や役所などの遺構は良好な形で保存され、「古都奈良の文化財」はユネスコ世界遺産に登録されています。そんな奈良市でお正月に食べる雑煮は、汁に入ったもちを一度取り出して、別の皿に盛られたきな粉をつけて食べます。



にんじん、だいこん、さといもを食べやすい大きさに切り揃え、角切りにした豆腐と一緒に汁で煮ます。汁は、コンブとウルメ節でとったものです。野菜が柔らかくなった頃合いを見て白玉もちを投入。本来は焼いた丸もちを使用しますが、給食では代わりに白玉もちを使用しています。仕上げには、奈良県産の白味噌と、奈良時代に中国から伝わったとされる甘口の米味噌「五徳味噌」を溶かして完成です。



子ども達に奈良の伝統的な食文化を知ってもらうことを目的として、毎年1月には「奈良の雑煮」が給食に登場します。きな粉を何につけて食べるかわからない子どもも多く、給食の紹介資料や先生からの指導で初めて食べ方を知るそうです。

奈良県の郷土料理「奈良の雑煮」とは？

奈良の雑煮の歴史



焼いた丸もちを白味噌仕立ての雑煮から取り出して、砂糖入りのきな粉につけて食べる「奈良の雑煮」。使用する食材にはさまざまな縁起が担がれています。

きな粉の黄色は稲穂を表し、米の豊作を祈るなどの意味が。また、「人の上に立つ頭になれるように」という願いを込めて、できるだけ大きな頭芋（さといもの親芋）を入れます。金時にんじんと大和の伝統野菜である「祝だいこん」は、1年間何事も丸くおさまるようにと輪切りに。さらに、豆腐は白壁の蔵の象徴として、蔵が建つように四角く切ります。

トッピングはきな粉 奈良の雑煮の実力



さといもやだいこんには食物繊維が含まれており、整腸作用が期待されます。また、豆腐やきな粉には、植物性たんぱく質のほか血や骨の健康に欠かせない鉄分やマグネシウムが豊富に含まれています。（監修：管理栄養士・国際中医薬膳師 清水 加奈子さん）

雑煮の塩味ときな粉の甘味を感じられる「奈良の雑煮」は、きな粉をつけて楽しみながら食べられる点が子ども達にも人気のメニューです。他にも、奈良市の公立小中学校では、2018年から毎月1回地場産物を使った献立や郷土料理を提供する「古都ならの日」を実施。子ども達が県の食文化を知る良い機会になっています。



全国給食牛乳
コレクション

近畿編

三重県 大内山牛乳／大内山酪農農業協同組合



「良質な牛乳づくりは健康な牛づくりから」を合言葉に、乳牛の健康を第一に考えた牛乳づくりを行う大内山酪農農業協同組合。厳選したとうもろこしや大豆を原料とした組合指定飼料と乾牧草で育てられた乳牛からは、子供の発育に欠かせない良質なたんぱく質やカルシウム、ビタミンなどをバランスよく含んだ生乳が搾れます。組合に加盟する三

重県内の生産者が搾った牛乳のみを使用した「大内山牛乳」は、毎日集乳して工場受け入れから2日以内に製品となるため、新鮮で搾りたての味わいです。

取材協力：大内山酪農農業協同組合

全国のおよそ9割の学校給食で毎日提供されている牛乳にも、地域によって違いがあります。子ども達に新鮮な牛乳を楽しんで飲んでもらえるように、どんな工夫があるのでしょうか。各地域で提供されているご当地牛乳を紹介します！

滋賀県 伊吹牛乳／(有)ミルクファーム伊吹



滋賀県と岐阜県の県境、伊吹山の麓で牛乳の生産から販売まで行っている(有)ミルクファーム伊吹。自然豊かな伊吹山の恵みを活かした商品づくりをしています。「伊吹牛乳」は滋賀県産の生乳を100パーセント使用し、スッキリとした飲み口が特徴です。また、パッケージの緑色は伊吹山の草原、青色は姉川を表現。創業当初は酪農家が自ら山

に登り、草刈りをして乳牛の飼料としていたことから伊吹山には特別な思いがあるそうです。天然の牛乳を味わえるとして、給食用としてだけでなく、地域の特産品としても親しまれています。

取材協力：(有) ミルクファーム伊吹

食を究めた
スペシャリストが教えます

達人 レシピ。

日本各地、旬の食材を提供する農家や漁師など、食のスペシャリストたちが、専門家だからこそ知っている秘伝のレシピを紹介。食材の味や、栄養を引き出し尽くす！達人ならではのレシピをお見逃しなく！



第16回 カニ

カニ類水揚げ量が日本一であることから、“蟹取県”を自称する鳥取県。主に水揚げされているのは、ベニズワイガニとズワイガニです。

深海性のカニであるベニズワイガニは、鮮やかな紅色が特徴。境港市の人々からは「紅（べに）ガニ」と呼ばれて親しまれ、主にカニクリームコロッケやカニグラタンなどの加工食品として全国各地へ出荷されています。また、ズワイガニは、刺身や茹でガニ、焼きガニなどにすると濃厚なうま味を持つ人気のカニ。特に成長したオスは、山陰地方で「松葉ガニ」と呼ばれ、そのびっしり詰まった身と上品な甘さから冬の味覚の代表的存在です。

カニ漁の達人

「鳥取のカニのおいしさを県外にも届けたい」

(有)北陽水産（鳥取県境港市）



(有)北陽水産は、カニかご漁船を3隻保有しています。「カニかご漁は、ロープでつなげたカニかごにサバなどのエサを入れて海底に沈め、そこに入ったカニを引き上げる漁法です。カゴの側面には直径9.5センチメートルの脱出口が3カ所ほど開けられていて、小さいカニが逃げられる構造になっています。一度の漁は5日から7日間程度の航海になります。日本海の荒波に揺られながら、カニの選別や保冷作業などの作業をこなすためには、船員たちのチームワークも大切です。個人的には、県外にも知られるブランドカニである松葉ガニに負けないくらい、ベニズワイガニのおいしさも知ってほしいと思っています。加工用のイメージが強いですが、高級なカニにもその味は決して劣りません。弊社でも、鮮度や品質を向上させたり、レシピを提案したりすることで、ベニズワイガニのおいしさを県外にも届けていきたいと思っています」



(有)北陽水産の
詳細はこちらから

身の赤さが
抗酸化作用の証！

ベニズワイガニの身の赤色はアスタキサンチンという色素によるもので、高い抗酸化作用があります。また、ビタミンB12が豊富で、貧血や肩こり、目の疲れなどの予防に役立ちます。（監修：管理栄養士・国際中医薬膳師 清水 加奈子さん）



食のスペシャリストが教える！

達人レシピ

カニの陶板焼き

水分が飛びにくい陶板焼きは、ベニズワイガニの豊富な水分を適度に保つことができる調理法です。クッキングシートを使うことで、ジューシーで風味豊かな料亭の味が簡単に楽しめます。



用意するもの（1人分）

- カニの脚（冷凍）…4本
- エリンギ…1本

- 長ねぎ…3分の1本
- たまねぎ…8分の1個

- バター…10グラム
- 豆苗…適量

- [A] カニ味噌…大さじ 1.5
だし汁…大さじ 1.5
酒…大さじ 1.5



1 エリンギは縦に4等分、長ねぎは斜め切りにし、たまねぎはくし切りにして1枚ずつばらしておきます。



2 カニの脚は殻を取り除いておきます。



3 土鍋にクッキングシートを敷いて、混ぜ合わせたAを流し込みます。



4 3の上に1とたまねぎ、バターを載せ、蓋をし、5分から6分中火にかけます。野菜に火が通ったら、彩りに豆苗を添えて出来上がりです。

ここがポイント！

カニ味噌のタレ（レシピの[A]）を味噌大さじ1、酒小さじ1、みりん大さじ2分の1、砂糖小さじ1を混ぜ合わせたものに変えてちゃんちゃん焼き風にするのもおすすめです。



なくそう！
食品ロス

境港市にはベニズワイガニの加工施設がたくさんあり、そこで身は食用に、ゆで汁は調味料に、殻はキチン・キトサンの医薬品や健康食品へ加工されています。まさに「捨てるところがないカニ」です。

達人レシピ。

食を究めた
スペシャリストが教えます

達人 レシピ。

日本各地、旬の食材を提供する農家や漁師など、食のスペシャリストたちが、専門家だからこそ知っている秘伝のレシピを紹介。食材の味や、栄養を引き出し尽くす！達人ならではのレシピをお見逃しなく！



第17回 ブロッコリー

緑黄色野菜の代表格で、さまざまな料理に合うブロッコリー。「深谷ねぎ」で有名な埼玉県北部の深谷市は、国内有数のブロッコリーの産地です。かつて養蚕が盛んだった同市には桑畑が多くありました。1970年代にその桑畑を転換させる土地基盤整備の実施にあたり、需要増加が見込める作物としてブロッコリーの栽培に注目。埼玉の土壤に適した品種の開発なども進められ、生産は急速に拡大していきました。深谷市のブロッコリー栽培は、冬に種をまき初夏に収穫し、さらに夏に種をまき秋から冬に収穫する2期作が主流。本来ブロッコリーは冷涼な気候を好む野菜のため、初夏に収穫するものと比べ、秋冬収穫のものはよりブロッコリー本来の香りと味が楽しめます。

ブロッコリー栽培の達人



「収穫後すぐ冷蔵して 鮮度をキープ」

(株)つばさグリーンファーム(埼玉県深谷市)

20代から40代の若手が活躍する(株)つばさグリーンファームでは、深谷ねぎやブロッコリーなど9品目の野菜を栽培しています。「ブロッコリーは鮮度の確保が大切です。当社では気温が低い早朝のうちに収穫し、その後すぐに大型冷蔵庫で冷やして芯温を下げてから出荷することで、品質劣化を防いでいます。また、収穫のタイミングも重要で、とりわけ成長の早い初夏のブロッコリーは、1日収穫が遅れるだけで大きくなりすぎてしまいます。契約している飲食店やスーパーに安定した量を卸せるように、複数の品種を栽培することで、収穫時期をなるべく長くできるように工夫しています。当社は20人近いスタッフがいて、そのほとんどが他業種からの転職者。若い彼らに、農業の大変さも面白さもしっかり学んでもらえる職場の環境づくりをすることで、野菜の品質もより上げていきたいです」と話すのは、同社取締役の高橋さん。自身も未経験から農業を始められたそうで、若者に「農業ってカッコいいな」と思ってもらえるように奮闘中だそうです。



(株)つばさグリーンファームの
詳細はこちらから

筋肉づくりに 植物性たんぱく質

ビタミンCや葉酸、カロテン、食物繊維などが豊富なブロッコリー。さらに、低カロリーで植物性たんぱく質を多く含むことから、筋力トレーニングをする人たちにも人気の野菜です。
(監修:管理栄養士・国際中医薬膳師 清水 加奈子さん)



食のスペシャリストが教える！

達人レシピ

ブロッコリー餃子

白菜やにらの代わりにブロッコリーを使った餃子です。ブロッコリーの歯応えが良く、さっぱり食べられるメニューです。

用意するもの(3人から4人分)

- ブロッコリー…200グラム
- 鶏ひき肉…100グラム
- 塩…小さじ4分の1
- 餃子の皮…24枚
- サラダ油…適量
- 酢、醤油、ラー油…適量

おろしにんにく、おろし生姜…各小さじ1
[A] 醤油、マヨネーズ…各大さじ1
こしょう…適量



1 ブロッコリーは小房に分けて、茎の皮を剥き、粗みじん切りにします。



2 ボウルに1と鶏ひき肉、塩を入れ、粘りが出るまで混ぜます。



3 2にAを加えよく混ぜたものを餃子の皮で包みます。



4 フライパンにサラダ油をひき、3を並べ、水100ミリリットル(分量外)を加えて蓋をし、強めの中火で5分加熱します。その後、蓋を取り、強火で焼き目がつくまで焼いたら、お好みで酢、醤油、ラー油などをつけて食べます。



ここがポイント！

ブロッコリーは細かく切りすぎない方が、歯応えが感じられます。



なくそう！
食品ロス

ブロッコリーの茎を食べずに捨てていませんか？実は茎にはつぼみ部分以上に多くのビタミンCやカロテンが含まれています。皮が硬い部分は剥き、食べやすく切って、つぼみ部分より長めに火を通して、おいしくいただきましょう！

達人レシピ。