

「エーデル」の 食卓彩菜

「この度は、「毎日のお惣菜」頒布会をご利用いただきまして誠にありがとうございますお礼です。

9月号 お客様の方の食卓に彩を添える季節の旬のお惣菜を、ひと品ひと品、まごころを込めてお届けいたしますので、味付けやメニュー、サービス等についてお気づきの点がございましたら、同封のはがきなどで、ご意見や感想等何なりとお寄せくださいますよう、宜しくお願ひ申し上げます。



おやすめ入 「エーテルワイン」

「ペッコ」は「ちよっと、又は小さい」、「おやすめんせ」は「お休み下さい、又は休んでいって（寄って）いって、おやすみなさい」という意味の花巻弁です。題字は「ちよっと、ここで休んでいって〜」という意味です。

花巻市大迫(おおはさま)は、ブドウとワインが特産です。1947、48年の台風で深刻な被害を受けた時、当時の県知事が、大迫の風土は少雨で昼夜の寒暖の差が大きく石灰岩質という土壌であり、ワインの産地として有名なフランスのボルドー地方に似ていることに着目し、復興策として「大迫はブドウ栽培に適している。大迫を日本のボルドーに」とブドウ栽培を奨励したことから始まりました。その後、ブドウの有効活用のために、大迫町と大迫農協の出資により1962年に、岩手県で初となるワイナリー、「岩手ぶどう酒醸造合資会社」を設立しワインの醸造を開始、1964年に「エーテルワイン」の名で赤ワインの販売を始めました。1973年に「株式会社エーテルワイン」に改変され、50年以上の歴史があります。

「エーテルワイン」の名前は、大迫にある霊峰「早池峰山」に咲く高山植物「ハヤチネウスユキソウ」とアルプス山脈の「エーテルワインス(セイヨウウスユキソウ)」が姉妹花ということから名付けられたそうです。

2003年の第1回国産ワインコンクールにおいて「五月長根葡萄園白ワイン」が特別賞を受賞して以来、国内外のワインコンクールにおいて数々の賞を受賞しています。エーテルワインの原料ブドウは大迫町産、もしくは岩手県産のみを使用しています。地域生産者とのつながりを大切に、各農家が栽培したブドウを醸造、生産者別のワインにし、生産者が直接消費者に試飲してもらえる機会も設けています。私も試飲させていただきました。私も試飲させていただきました。同じ品種のブドウでも味がかなり違い驚きましたし、生産者の方から直接お話を聞かせていただくことも楽しめました。また、工場では見学もできるようですので、興味のある方はいかがでしょうか。「ワインシャトー大迫」(売店)では、ここでしか飲めない有料の試飲もあります。

私の姑は、お酒類は苦手なのですが、エーテルワインだけは、「美味しい」と言ってお飲みます。最近はお得な「消費者還元ワイン」を愛飲しています(笑)。

ワインまつりとワインフェスティバル

花巻だより



秋は美味しいものが収穫される時期で、本当にうれしくなってしまいますね。ブドウを収穫するこの時期に「神楽とワインの里」の花巻市大迫では「ワインまつり」が毎年開催されます(今年は9月16日)。ワインまつりでは、ワイン娘によるぶどう踏みや早池峰神楽の上演、餅まきなど様々な催し物があり、ワインが飲めなくても楽しめるようになっています。もちろんワインの試飲販売、特産品の販売もあります。

今年の5月には、大迫から通っているAさんに「日本ワインフェスティバル」が開催(今年は5/26~27日)されていることを教えて頂き、上記の記事でも書いたように、それぞれのブドウ生産者がオリジナルのワインを販売し、同じ品種でも生産者ごとに味が違うことも知りました。こちらは、ワイングラスがセットになったワインチケットを購入し、1杯ずつ地元産のワインはもちろんの事、県外の国産ワインや外国産のワインを、お好みでお手軽に飲むことができます。私はワイン通ではないのですが、雰囲気堅苦しくないでワインを飲みながら、他県から来た初対面の方達とも「どのワインがすっきりしてよかった」等と、情報交換などいろいろな交流しながら楽しむことができ、とても満足のいくイベントでした。今は、5月のフェスティバルに行けなかった夫に、「ワインまつり」に行こう!と誘われています。もちろん、私も楽しみたいので、シャトルバスで行きますよ。