

～都に鄙に、また山に～
郵便局を旅する地域活性マガジン

散歩人

SANPOJIN
1月号 vol.1

につぼん
ワイナリー
めぐり

局長さんご推薦！

お取り寄せの逸品
全国産品プレゼント（福島県）

わたしと手紙

大林素子さん



contents

散歩人 | vol.1 | January 2010

2〈特集〉

8 にっぽんワイナリーめぐり

わたしと手紙

大林素子さん

10

郵便局のあるまちをたずねて

16

山形県 長井市・南陽市

局長さんご推薦!

お取り寄せの逸品

全国産品プレゼント(福島県)

22

はじめまして! ヨーガ

24

お知らせ/コラム「龍の鱗」

表紙:古代の丘 土偶広場(山形県長井市)



につぽん
ワイナリー
めぐり



葡萄の収穫期をへて、
新酒が解禁されたばかりのこの季節は、
まさに「ワインの季節」です。
あつたかい、小粋なレストランで
おすすめして味わうもよし。
大勢の場でワイワイやるのもよし。
今回は、ちょっと足を延ばして、
ワインのふるさとを訪ねました。

マンズワイン
勝沼ワイナリー

食事が楽しくなる
ワインを身近に、がポリシー



約 50 種類のワインが揃う直営ショップ

飲むことで食事が楽しくなる
ようなワインづくりを、という
のがポリシーです。お客様がご
自身の舌で確かめ、納得されたい
うえで購入していただきたいと
の思いから、試飲できるワイン
は約40種類と豊富。ワイナリー
見学、年代を感じさせるヨーロッ
パの古いワイン製造具がある展示
室など、ワインの魅力を身近に
感じることができます。
併設のレストラン万寿園では
ワインで飼育した豚「ワイント
ン」を、溶岩からつくったプレ
ートで焼きます。



写真右手前が「ワイントン」。やわらかく、ジューシーな味わいはレス
トラン万寿園で楽しめます。コースはお一人1,400円~2,000円



常時 40 種類以上のワインが試飲できます



ところ / 山梨県甲州市勝沼町山 400
電話 / 0553-44-2285
時間 / 9:00 ~ 17:00、年末年始休
交通 / JR 塩山駅から車で 10 分
<http://www.kikkoman.co.jp/manns/>



ひんやりとした貯蔵庫にはワインたちが眠ります

福岡県南部を東西に走る耳納（みのう）連峰の中腹、深い木立の中で静かにたたずむ「巨峰ワイン」。1972年の創業以来、難しいといわれていた巨峰ブドウでのワインにこだわり、和食にも合う独特のワインを造っています。敷地内に広がる葡萄畑を抜けて石造りの貯蔵庫へたり着きました。薄暗いスペース、年代ごとにボトルがびっしり。飾らない素敵なムードのレストランもおすすです。鳥のさえずりをBGMにワインを嗜むひとときなんて、いかがですか。



発酵中は毎日スタッフがチェック

ブドウの房を一つずつ取り分けて。世界に一つの「マイワインづくり」は子どもたちも真剣



木もれ陽のふりそそぐ「ワインの森」では、ワイングラスを傾けながら、バーベキューを楽しめます



その年最初に収穫された巨峰で造られる「ワインの赤ちゃん」と濃厚な味わいが人気の「ブルーベリーワイン」

ところ／福岡県久留米市田主丸町益生田 246-1
電話／0943-72-2382
時間／9:00～17:00
年末年始休
交通／JR田主丸駅より車で5分
大分自動車道甘木I.C.より車で25分
<http://www.15.ocn.ne.jp/~kyoho/>



巨峰ワイン

難しいといわれた
ワインづくりにこだわって

「ホイリゲ」電話／0943-72-2877
ランチ11:00～15:00、カフェ15:00～17:00
定休日／火曜日（火曜が祝日の時は翌日）、
年末年始

牛肉のブルーベリー
ワイン煮コース1,600円

他にランチメニューとして、とろとろ卵のオムライス（1,200円）、十穀米のグリーンカレー（1,200円）といった地元産の素材を使った料理など



島根ワイナリー

南仏シャトーをイメージした外観
ワインとともに島根の味を満喫

出雲大社から車で5分のところにある島根ワイナリーは、南仏シャトーをイメージし、レンガ色の瓦に白壁の建物。地元産の島根ぶどうを使い、上品かつさわやかな口当たりが島根ワインの特徴です。2009年に開催された国産ワインコンクールで「早摘みデラウェア2008」が銀賞と最優秀カテゴリー賞をダブル受賞するなど、その味は折り紙つき。ワインの醸造工程が見られる見学コースや試飲コーナーをはじめ、併設のレストラン「ハウス」シャトー「弥山」では島根和牛や島根産コシヒカリなど島根の味をまるごと堪能できます。



ところ／島根県出雲市大社町菱根264-2
電話／0853-53-5577
時間／9:30～17:00(6～9月は18:00)、無休
交通／JR出雲市駅から車で15分
<http://www.shimane-winery.jp>



高畠ワイン

ミネラル豊富な土壌を生かし
上質のワインづくりに挑戦

米沢盆地の北東、明治中頃に欧州産葡萄の栽培が始まったという高畠。葡萄畑の奥でウッド調の建物が雰囲気たっぷりにお出迎え。ワイン造りの様子を見学したあとはショップで試飲して、お気に入りの一本を見つけたい。ミネラルを豊富に含んだ土壌が広がるこのあたり、寒暖の差が激しくワイン造りにはピッタリなんだとか。先人の志を引き継ぎ、上質なワイン造りへの挑戦は続きます。



高さ5mほどもある醸造タンク。発酵を促すために、かくはん



ところ／山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
電話／0238-57-4800
時間／9:00～17:00(12～3月は16:30)、無休年末年始を除く
交通／JR高畠駅から徒歩10分
<http://www.takahata-wine.co.jp/>

井筒ワイン

創業70年を超す老舗
国内外から高い評価

信州を代表する葡萄の産地で、1933年から純国産ワインを醸造している老舗。隣接する約8haの自社農園では、メルローやシャルドネなどさまざまな品種が栽培されています。80年には国内でいち早く、酸化防止剤などを使用しない無添加ワインの製造に成功。また、オーク樽で熟成したメルローが2009年の国際コンクールで金賞を受賞するなど、国内外から高い評価を得ている本格派です。



ワイン用葡萄の栽培から樽熟成、貯蔵、瓶詰めまで100%自社生産にこだわっている

ところ／長野県塩尻市大字宗賀桔梗ヶ原1298-187
電話／0263-52-0174、フリーダイヤル0120-122-453
時間／9:00～17:00、無休
交通／JR塩尻駅より車で5分
<http://www.izutsuwine.co.jp/>



神戸ワイナリー

栽培から収穫まで楽しめる
オーナー制度も

「100%神戸産」ワインにこだわり続ける関西有数のワイナリーです。ビン詰め作業がガラス越しに見られる工場館、良質のワイン樽が眠る熟成館などは回廊を通って気軽に見学できます。神戸ワイン・オーナーズクラブでは、栽培から収穫まで、ワイン造りの工程が年間を通じて体験できます。9～11月、園内限定で発売される発酵中のワイン「ホイリゲ」は発酵の泡が踊る清新な味わいです。



中央広場では春と秋に盛大なイベントが行われる

ところ／兵庫県神戸市西区押部谷町高和1557-1
電話／078-991-3911
時間／9:00～17:00、年末年始と2月の点検日は休園
交通／神戸市営地下鉄西神中央駅からバスで約10分。「農業公園」下車すぐ
<http://www.kobewinery.or.jp>



バーベキュー場は家族連れに人気。ワインから作ったソフトクリームも販売