

特集

# 皆さんに知ってほしい 津軽ワインの世界

皆さんは弘前のお酒といえば何を思い浮かべますか。日本酒？シードル？それともクラフトビール？実はワインも弘前が誇る自慢のお酒。近年、市内で育てられたワインぶどうからつくられるワインがコンクールで高い評価を得るなど、県内外問わず、多くの人から注目されています。

今号では、津軽ワインの魅力や生産者の思いをたっぷりご紹介いたします。

■問い合わせ先 りんご課 (☎ 40-0482)

## 「弘前」に注目！ ワインぶどうの産地 としての可能性

市でワインぶどうの栽培指導を行うサントリーの渡辺さんから、弘前でつくるワインぶどうや津軽ワインについてお聞きしました。

### 弘前で栽培を始めたきっかけ

国内のワインの産地を見ると、香り豊かなワインぶどうを生産する長野県塩尻市や北海道余市町などは、おいしいりんごの産地でもあります。サントリーはその点に着目し、1980年代後半に弘前市内の農家とワインぶどうの栽培を始めました。

りんご等を栽培するための素地があったこと、ワインぶどうの栽培を経験した農家さんがいたことなどがとても強みでした。

### 弘前の気候がワインぶどうの栽培に最適！

- 4月～10月 降水量が少なく、十分な日照時間がある。  
→湿気による病気から守ることができる。
- 9月～10月 気温の寒暖差が大きい。  
→甘いぶどうが成熟される。
- 12月～3月 雪が降る。  
→寒さや乾燥から木を守ることができる。

### サントリー 渡辺 直樹さん

サントリー スピリッツ・ワイン開発生産本部  
登美の丘ワイナリー シニアスペシャリスト

1988(昭和63)年サントリーへ入社し、栽培や醸造技術、開発に取り組む。フランスの国家資格「エノログ(ワイン醸造技術管理士)」を取得後、登美の丘ワイナリー(山梨県)所長、ワイン生産研究本部長を経て、2021年から契約栽培地で指導を担当。

### 評価を得ている津軽ワイン

ワインぶどうの品質向上を目指し続けた結果、日本ワインコンクールで3年連続「金賞」を受賞したほか、2023年には「金賞・部門最高賞」を受賞することができました。

津軽ワインには、アロマ(香り)の豊かさと、甘やかでゆったりした柔らかな凝縮感があると思います。

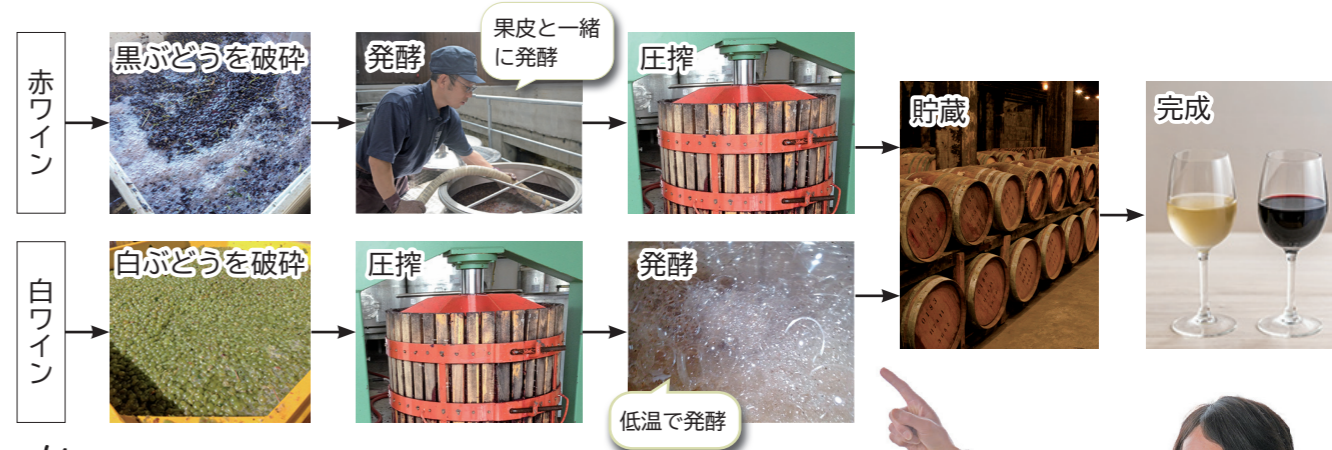
### 先陣を切って、さらなる発展を

安定的に高品質なワインぶどうが生産できるよう生産者の栽培技能の向上をサポートするほか、畑の違いや魅力を見つけながら規模の拡大を目指します。弘前の産業発展とともに、ワインぶどうの産地として知名度を上げていくことが目標です。

市とサントリー、JA つがる弘前の3者で、2020年に協定を結んで、ワインぶどうの生産拡大を目指しているよ！



## 意外と知らない ワインができるまで



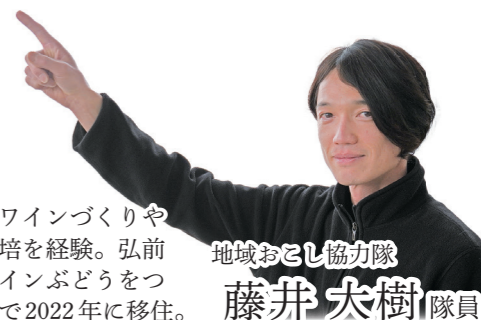
### 3つのポイント

1. 温度管理
  2. 酵素管理
  3. 愛情を注ぐ
- 1つでも欠けてしまうと、おいしいワインはできません！

収穫されたワインぶどうがどのようにしてワインに生まれ変わるのか、津軽ワインの魅力を広めるために地域おこし協力隊として活動する藤井さんから教わりました。

日本や世界各地でワインづくりやワインぶどうの栽培を経験。弘前市で品質の良いワインぶどうをつくりたいとの思いで2022年に移住。

地域おこし協力隊  
藤井 太樹 隊員



## ソムリエに聞く！ ワインの基礎知識

ワインについてもっと知りたい…。そんなあなたは必見です。地域おこし協力隊 OB で市内在住のソムリエ、永田さんにお聞きしました。

### Q. どんなワインを選ぶといいの？

お店の売れ筋や、店員さんおすすめのワインからお試しを。生産国やぶどうの品種を覚えておくと、次のワインを選ぶ参考にできますよ！

### Q. ワインの保管方法を知りたい！

開栓前であれば冷暗所で。冷蔵庫の野菜室に入れても良いです。開栓後は、ラップで覆うなどボトルの口を塞いで冷蔵庫に入れておくのがおすすめです。

### Q. おいしいワインってどんなワイン？

ワインの味わいは、酸味や渋み、甘味、アルコール度数など多くの要素で構成されています。どれかが突出して感じられるものよりも、それらの要素がバランス良く成立しているワインを「おいしい」と感じる人が多いと思います。

### Q ラベルに書かれている「ボディ」ってなに？

ワインの持つ風味の程度の強さを表します。「フルボディ」は渋みや酸味、コクがしっかりあるもの。「ライトボディ」は軽やかで渋みや酸味が少ないもの。その中間が「ミディアムボディ」となります。

### Q. お酒が苦手な人がワインを楽しむ方法は？

アルコール度数が低い甘口タイプやスパークリングは、口当たりも良くおすすめ！ソーダやジンジャーエールで割るカクテルもありますので、ぜひお試しください。

### Q. どんな料理がワインに合う？

ワインと料理の色合いを揃えると相性が良いですよ。

例 赤ワインに赤や茶色のお料理  
白ワインに白や緑色のお料理  
県外の人に、赤ワインとイガメンチ、白ワインにはホタテのカルパッチョなどもてなすのも素敵ですね！

永田あきおさん

ワイン文化の発展に向けて活動を行う。2022年にワイン専門店「Yoizuki garage」をオープン。

