

「ワインを飲んで健康元気！」



工場長 大泉奈緒子

毎日に暖かくなる陽気に心躍らせ畑に向かう今日この頃。世間はコロナウイルスで三密を避けろと言われているが、ブドウ畑ほど適している場所はないのでは？ワイヤーを張り直したり、苗木を補植したりやるべきことは山とある。

さて、納豆やヨーグルト等の発酵食品は免疫力を高める食べ物として有名だが、ワインにもその効果があるのはご存知でしょうか？ワインに含まれる豊富な有機酸(酒石酸、リンゴ酸、乳酸など)が腸内環境のバランスを整え、ビフィズス菌などの善玉菌を増やし、免疫力アップにつながるという。



他にも「フレンチパラドックス」という言葉が耳にしたこともあるのでは？脂肪摂取量が多いほど心筋梗塞などの心臓病の発生が多くなるが、フランス人は脂肪摂取量が多いにもかかわらずその割合が少ない。これは抗酸化作用のあるポリフェノールが多く含まれる赤ワインを飲んでいからだと、言うものである。一日にワイングラスで二〜三杯飲むと良いそう。

そして最近の研究では赤ワインがガンを抑制する効果があることが分かった。特に乳がんにはグラス一杯でも効果が期待できるといふ。これはワイン好きな女性にとっ

「ほっこり、ほんのり」

会長 大沼保義



大変な時代である。

この度の降って沸いたような新型コロナウイルスの感染拡大をウイルスとの第三次世界大戦と評された方がいた。とすればあの忌まわしい第二次大戦後に勝ち得た産業の再編成や高度経済成長、それに伴う個人の価値観の多様化、EJに象徴される人、物、金、のグローバル化等々、私たちが享受している現代の生活や価値観も大きく変わるかもしれない。或いはちよつと立ち止まって人類が作り上げた文明と地球環境の有り様を考える機会にすべきかもしれません。

今、レストランから居酒屋まで、営業自アウト方式が話題になっています。そしてあらためてプロの作った料理に、家庭料理とはひと味違つたそのおいしさに、舌鼓を打っているのではないのでしょうか。

料理と言えど酒ですが、家飲みの主役はなんとと言っても日本酒などの醸造酒です。業界でも様々な形で消費動向を調べていますが、いつも外でビールやウイスキーを飲んでいても、家ではワインと日本酒を楽し

んでいる人が意外と多いことが分かっています。日本酒の持つイメージや特性に、ゆつくり、ゆつたり、ほっこり、ほんのりを感じると言われます。その上なんと食べても食べ物との相性は日本酒が抜群です。しかも気温や食べ物に合わせて、上爛、熱爛、人肌爛に冷酒まで、ちよつとした工夫で味わいも倍加します。

当社技術顧問の鈴木英彌氏が「千代寿だより」五五号に紹介された記事が当時話題になりました。(詳しくは当社ホームページ「覧下さい」日本酒消費数量と離婚率が反比例するというデータです。即ち日本酒を多く飲んでいる県ほど離婚率が低いというもので、因みに我が山形県は消費量全国第四位、離婚率は四十三位と下から数えて五番目です。日本酒には他の酒に比べて圧倒的に多くのアミノ酸を含んでいます。アミノ酸は美肌や老化防止に有効ですが、加えて精力剤アルギニンも沢山含まれています。日本酒は昔から手酌は無粋といわれ、差しつ差されつ、お互いの盃の減り加減を見ながら酌み交わすコミュニケーションのお酒です。

またワインもその昔「二人でワインを！」のキャッチコピーが大ヒットしたように、恋人同士、夫婦円満のシンボルとして家の一角を占めています。

「ほろ酔いの心地とほのかな恋心」そこには、外出自粛要請が出され、家庭内DVの増加が報じられている様子など、微塵(みじん)もありません。



【ワイン商品情報】 ※すべて税込です

SAKURA AWARD 2019で  
月山麓醸造ナイアガラが  
ゴールド賞をいただきました。

月山麓ナイアガラ NV  
月虎メルロー2017 再発売

720ml 3,300円 720ml 1,430円

※日本ワインコンクール金賞受賞ワインのヴィンテージ違い。今年も出品予定でしたが中止が決定したので販売を開始します。

「月山麓醸造一升瓶シリーズ」  
こんな時期だから様々なテイクアウトに合せて、がっちり飲めるワインはいかが？

※月山 新酒 2019 白・赤も販売継続中です。

※編集後記※ 品切れをしております純米料理酒  
原酒「千代之味」の出荷を開始しました。アミノ酸が通常の3倍で、伸びがきくので隠し味としてちよつとの使用で十分！外食を控えて自宅での料理機会が増える中でぜひお薦めします。家族の満足度がきつと上がるでしょう！(K)