

「月山麓のワイナリーから」



工場長 大泉奈緒子

赤ワインの仕込みも終盤を迎え、発酵室の中はもろみの入ったタンクが並び、芳醇な香りでむせ返る様である。(実際、発酵ガスの二酸化炭素でちよつと息苦しい。)

さて今年は思い出すのもうんざりするよ
うな暑い夏だった。例年雨に悩まされる7
月になんと一ヶ月も雨が降らなかったの
だ！病害虫の心配は全くなかったが、春に
植えたばかりの苗木があきらかに元気がな
い。いくらブドウが乾燥に強いといつも
まだ根がしっかり張っていない苗木にとっ
ては命取り。毎日のように水やりをするの
だが、人にも水やりが欲しいほど。八月に
入りようやく雨が降
ると、目に見えて葉
っぱが生き生きとし
てきたので本当にほ
つとした。

肝心のブドウは、高温少雨のためメルロ
ーに一部着色障害が見られたが、全体的に
小粒で糖度が高くワイン用としては最適で
あった。

また(振動式選果

台)を導入したので、

時間をかけてしっか
り原料の選果が出來
るようになった。一
見きれいなブドウで
も未熟果や花かすが
付いていて意外に沢
山のゴミが取れる。今年のワインは香りが



高く、味わいがきれいで雑味が少ない。や
はり新兵器のおかげかな？今後も温度管理、
プレスやオリ引きのタイミングなど気を抜
かず、最後まで良いワインが出来るように
頑張りたい。

酒屋こぼれ話 その十二

II 変わりゆく時代に少しも変わらないII



「焼き鳥さらや」
会長 大沼保義

事務室の方からなんと形容しがたいお
いしい匂いがただよって来た。大柄でヒゲ
面のおじさんが焼き鳥の皿を持ってにこに
こと立っている。「初めて焼いたんで、あ
がてけらっしゃい(召し上がって下さい)」
と云う。

焼き鳥と称する物、皆初めてのことだ。
恐る恐る口にすると、程よい甘さのたれに
焼けた肉の香り、シッコリとした食感がた
まらない…。

以来夕方ともなれば、三軒先の焼き鳥屋の
上窓から流れる匂いと煙に生っぱを飲み込
む日々が続くことになった。早く大人にな
りたいと何度思ったことか…。

時は昭和三十年、私が十二才の時だ。戦
後十年、ブローラーもなく、まだまだ食の

貧しい時代。満州帰

りの先代皿谷さんが
始めた「焼き鳥さら
や」はそのおいしさと
立地条件にも恵まれ
て、またたく間に仕
事帰りのサラリーマ
ンで満ちあふれた。



3代目(左)と2代目(右)

お酒は勿論「千代寿」。特注の素焼きの大
徳利に酒を入れると、大鍋に肩までとっぶ
りつけて爛をする。カウンターの客が座
ると小皿にのせたコップになみなみとい
で、あふれた酒が小皿に残る。コップの酒
を飲み干してもまだ小皿に残っている酒が
あると思うと、何だか得をしたような気分
になる。これが評判になった。

酒癖の悪い客や飲み過ぎの客には「もう
飲むのは駄目だ」と、客がいくら頼んで
も、ついでくれない。これもまた良心的な
店、安心な店と評判になった。

焼き鳥は牛豚のもつだが、親父さんが近
くの屠殺場に掛け合って毎日仕入れている
から新鮮そのもの。まだ流通や食品衛生管
理が未成熟の時代、画期的なことだった。
ものの本によると、「明治時代には牛

豚のもつを串にさし、たれをつけて照り焼
きにして食べさせる屋台が夜になると出て
きて、これを焼き鳥と呼んだとある

関西では焼き鳥は鶏肉と決まっている
が、関東から東は牛豚の内臓(もつ)で、串
に刺してたれをつけて焼けば高価な鶏肉と
そっくりになる。しかも「レバー」から「た
ん」はっ「こぶくろ」「かしら」と多様な味
が楽しめる。

もう一つ、さらやの名物は「豚足(とんそ
く)」。豚の足を自慢のスープでトロトロに
なるまで煮込んだもの。牛と違って豚の場
合、煮れば煮るほど臭みも脂身もなくコラ
ーゲンと旨味だけが残り絶品となる。十五
年前沖繩が長寿県世界一になった時、豚肉
の大量摂取が一番の要因と云われたが、「
豚足」こそ健康と長寿の元に違いない。
現在の二代目店主・親父さんは啓ちゃん

の名で親しまれ、先代から引き継いだ「た
れ」も「スープ」も、「接客」も、六十五年間
少しも変わらない。今、息子の幸司君が三
代目の修行中。

変わりゆく時代に少しも変わらない姿勢
は実に見事だ。

【ワイン商品情報】

※すべて税込です

ジャパンワインチャレンジ2018で月山

山麓 赤がシルバー賞をいただきました。

月山山麓 赤(ノンヴィンテージ)



720ml 1,404円
360ml 756円

フジシールドルチャレンジ2018で弊社シ
ールドルがブロンズ賞をいただきました。
やまがたシールドルスパークリング



季節のお奨めワイン

月山山麓 ナイアガラ

周囲に広がる甘いブドウの香りが
特徴的なナイアガラワイン



720ml 1,404円

750ml 1,646円
375ml 874円

《編集後記》 四〇年前、岩波新書「食品を見分ける」

を世に出し、良い食品の4条件を提唱された磯部
晶策先生が亡くなられて二年。先生の書齋を訪れ
る機会を得た。部屋一杯の専門書、学術書、歴史
書等々を拝見し、良い食品づくりの理念が科学的、
合理的、普遍的思索により誕生したことを感得し
ました。磯部理念に基づく食品づくりの大切さを
あらためて肝に銘じているところです。