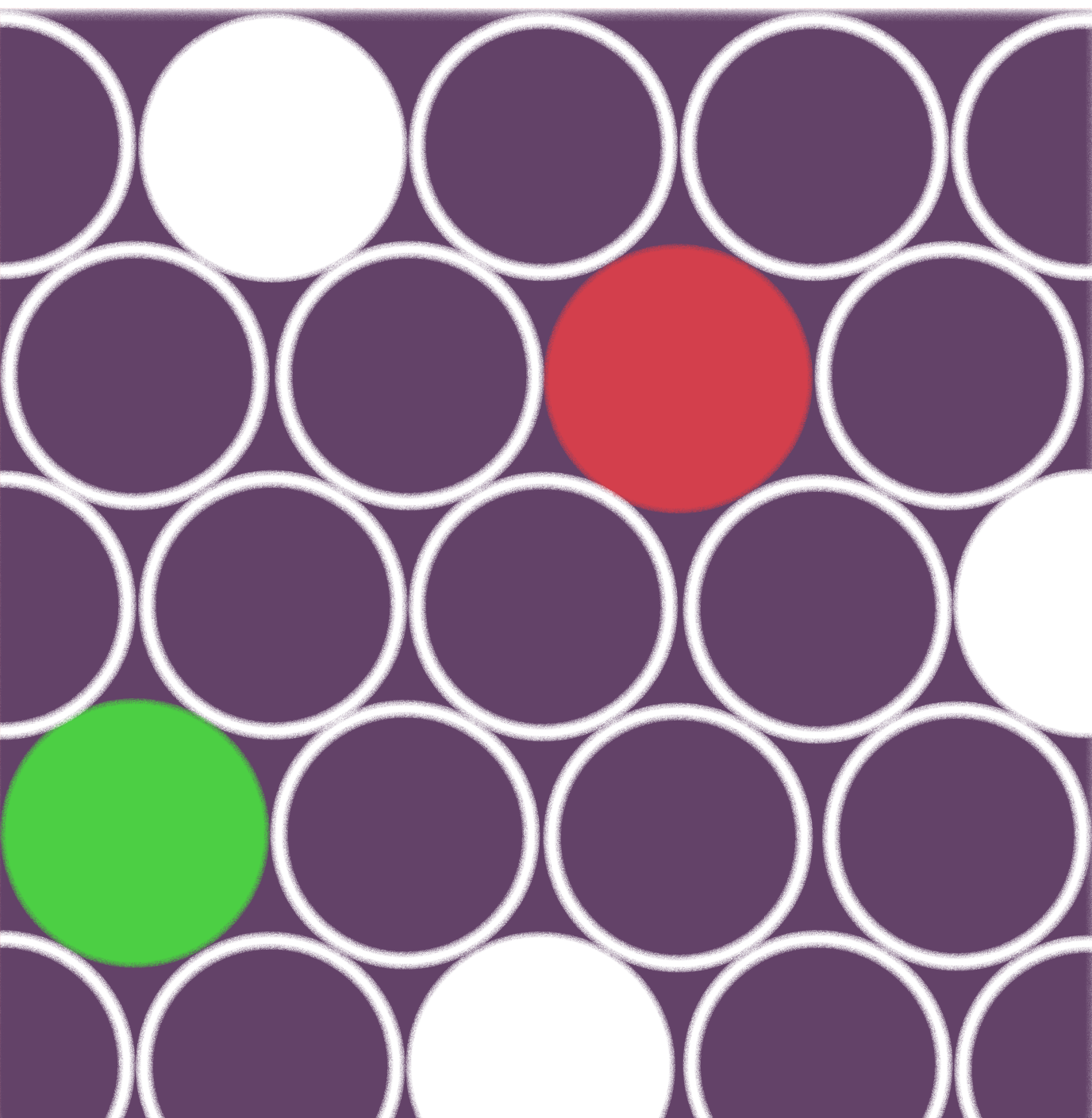


Oh! はさま!

～ちょっとでも驚いてほしい、大迫のいいところ～

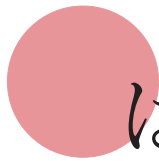




もくじ



はじめに	2
大迫町とは	3
大迫町へ go !	5
おおはさまっぷ	6
メインストリートの酒屋さん	7
プロフェッショナルに聞く ～農家さん編～	9
大迫町のぶどう	11
ワインづくりのヒミツ	13
プロフェッショナルに聞く ～ワイナリー編～	15
おわりに	18



はじめに



Oh! はさま

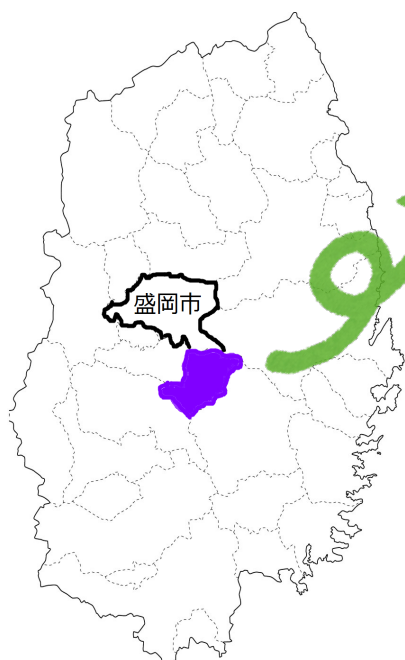
～ちょっとでも驚いてほしい大迫のいいところ～

わたしたち「岩手大学ぶどう部」は、学生とぶどうづくりの現場をつなぎ、大迫町の魅力を伝え、地域を盛り上げることを目的として活動している学生団体です。大迫町のぶどう農家さんのお手伝いを中心に、地域のイベント参加、情報発信等を行っています。

この情報誌も、ぶどうとワインを中心とした大迫町の魅力を多くの人に知ってほしい、ぜひ訪れてほしいという想いを込めて作りました。

おおはさま

大迫町とは？



花巻市大迫町（平成 28 年 8 月末現在）
人口：5,389 人（男 2,621、女 2,768）
世帯数：1,914 世帯

大迫町とは？

ぶどうづくりが盛んな地域である。主にキャンベルやナイアガラなどの品種が育てられている。大迫町では、販売出荷 3 年目になるシャインマスカットが人気急上昇。

ぶどうとともにワインも有名であり、ワイナリーである株式会社 EDEL WEIN（以下エーデルワイン）、高橋葡萄園、2016 年 7 月に新しくできた亀ヶ森醸造所がある。

○ぶどう農家の農業事情

現在大迫町のぶどう農家は「高齢化」と「後継者不足」という問題に直面している。町内のぶどう生産者は現在約 117 軒にまで減少しており、80 歳で現役の方も多い。生産者の減少に伴い、生産量も減少している。

このような厳しい状況の中、大迫町のぶどう産業を支えるために様々な活動を行っている組織がいくつかある。花巻市葡萄が丘農業研究所はぶどうの樹を残すことを目的に活動しており、花巻市では「ぶどうつくり隊」というぶどう栽培ボランティアを募集している。このように地域全体でぶどう産業を支えようと活動している。



○文化・伝統

①早池峰神楽

大迫町の大償地区に伝わる「大償」と岳地区の「岳」という2つの神楽座の総称。両方とも歴史は古く、起源は南北朝時代まで遡り、500年以上の伝統がある。年間を通して舞が行われるほか、毎月第2日曜日が「神楽の日」とされ、花巻市大迫交流活性化センターでは神楽の舞を見ることができる(1・8・12月を除く)。

②あんどん祭り(8月14・16日)

200年以上の歴史をもつ大迫のお盆の伝統行事。江戸時代に起こった大飢饉の犠牲者を供養するために僧侶が信徒の若者たちとあんどんをもって歩き回ったのが起源。現在は武者絵などが描かれた巨大なあんどんを乗せた山車が町内を練り歩く。

③おおはさまワインまつり(9月第3日曜日)

大迫町で作られたワインを中心に、焼き魚やチーズ、バーベキューなど地元の食と共に楽しめる。その他にも、早池峰神楽の上演や、ワイン娘のぶどう踏み、ぶどうの早食い、ジャンボゼリーの早食いなど参加型イベントもあり、大人から子供まで楽しめる祭りである。

他にも大迫町全体で盛り上がるお祭りや行事などがたくさんある。

①早池峰神楽



②あんどん祭り



③ワインまつり





大迫町へ go !

大迫町へ行くには…？

● JR 盛岡駅よりバス利用 (岩手県交通 盛岡大船渡線)

運賃：大人 1180 円

大船渡・盛岡線 (平成 28 年 10 月 1 日現在) 盛岡駅 (8 番のりば) →大迫バスターミナル
7:05 → 8:00
12:40 → 13:35
14:40 → 15:35

大船渡・盛岡線 (平成 28 年 10 月 1 日現在) 大迫バスターミナル→盛岡駅 (8 番のりば)
9:24 → 10:20
15:24 → 16:20
18:24 → 19:20

● JR 盛岡駅より JR 東北本線・バス (大迫・石鳥谷線) 利用

盛岡駅→(JR 東北本線利用)→石鳥谷駅→(バス利用)→大迫バスターミナル

運賃：(盛岡駅↔石鳥谷駅) 大人 410 円 (石鳥谷駅↔大迫バスターミナル) 大人 610 円

大迫・石鳥谷線 (平成 28 年 10 月 1 日現在) 石鳥谷駅前→大迫バスターミナル	
平日	土日・祝日
7:25 → 7:52	8:45 → 9:12
8:45 → 9:12	12:55 → 13:22
10:10 → 10:37	15:50 → 16:17
11:45 → 12:12	18:15 → 18:42
12:55 → 13:22	
15:50 → 16:17	
17:40 → 18:07	
18:40 → 19:07	
20:00 → 20:27	

大迫・石鳥谷線 (平成 28 年 10 月 1 日現在) 大迫バスターミナル→石鳥谷駅前	
平日	土日・祝日
6:30 → 6:57	7:35 → 8:02
7:15 → 7:42	11:55 → 12:22
8:35 → 9:02	15:20 → 15:47
9:50 → 10:17	16:20 → 16:47
11:55 → 12:22	
13:55 → 14:22	
16:20 → 16:47	
17:30 → 17:57	
18:25 → 18:52	

● JR 盛岡駅よりタクシー利用

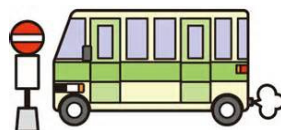
タクシーで約 50 分

●東北自動車道利用

仙台、東京、秋田方面からは花巻インターチェンジ利用 20km で大迫
へ青森方面からは盛岡南インターチェンジ利用 30km で大迫へ

●釜石自動車道利用

東和インターチェンジ利用 約15km で大迫町へ



おおはさまっふ



県道 43 号線沿いが大迫町のメインストリートとなっており、酒屋、文房具、御菓子屋、食事処、生活雑貨、洋服…といった様々な店が立ち並んでいる。
バスターミナルでバスを降りたら、のんびりメインストリートを散策すれば、大迫町の魅力に出会えることだろう。

メインストリートの酒屋さん

ワインの里である大迫町のメインストリートには、昔ながらの酒屋が数多く並んでいる。
今回は、小川酒店とかげつ商店の2軒取材した。大迫町を訪れた際には、ぜひ立ち寄ってみてはいかがだろうか。



小川商店

〒028-3203 岩手県花巻市大迫町大迫 3-214

TEL: (0198)48-3333

最初に紹介するのは、小川酒店という酒屋さんである。こちらの酒屋さんは、明治初期～中期まで酒造りをしていたお店である。取材に協力いただいたのは、店主の小川富士さん。この酒屋のおすすめのお酒は、「葡萄園の妖精」というワインだ。大迫町内の酒販店でしか買えない限定のワインで、赤と白があり、値段は2160円。また、一番売れているお酒と、一番甘いお酒を聞いてみると、「五月長根（さつきながね）」という白ワインが一番売れていて、「月のセレナーデ（赤・ロゼ・白）」というワインが一番甘く、女性に人気のお酒だと語った。どのワインも、大迫町のワイナリーであるエーデルワインが作ったものである。

この酒屋さんでは、お客さんのことを一番に考え、いつでもお酒を買ってもらえるように、休みなく働いているそうだ。どれだけお客さんに満足してもらえるか努力しており、お客さんのためのサービス向上に努めているという。

おすすめのお酒である、葡萄園の妖精↓





かげつ商店

〒028-3203 岩手県花巻市大迫町大迫 3-206

TEL: (0198)48-2728

二軒目に紹介するのは、かげつ商店という酒屋さんだ。取材に応じてくれたのは、末次富貴子さん。大迫町のワインであるエーデルワインを初期から売り始めたお店である。歴史が古く、エーデルワインができた頃(54年前)から商店を営んでいるとのこと。建物自体は200年ほど前から建っていて、今では珍しい木造三階建ての建物だ。その前は料理店を営んでおり、宮沢賢治が恩師と会食をしにきたこともある場所である。その珍しさゆえに、建物自体を見学に来る方も多いという。

この酒屋さんでも、人気のお酒は「五月長根」だ。また、意外に人気なのは「岩手の純情わいん」という量が多くて手ごろな価格のワインだと末次さんは語る。50年以上前から商店を営んでいるため、馴染みのお客さんも多く、中にはエーデルワインのコレクターもいるとのことだ。

人気の「いわて純情わいん」↓



こちらは2013年産メルロー。

ちなみに、2012年産メルローは国際ワインコンクールで金賞を受賞している。↓



(取材：工藤唯)

プロフェッショナルに聞く

プロフェッショナルに聞く

ぶどう農家さん編



佐々木 和弘 さん



古舘寿雄さん

農家さんの年間予定

12月	11月	10月	9月	8月	7月	6月	5月	4月	3月	2月	1月
施肥作業・剪定作業		ぶどう園開園・収穫		袋掛け作業・草刈り作業	笠掛け作業・草刈り作業	房作業・摘粒作業 施肥作業・草刈り作業・摘 草刈り作業	新梢誘引作業・防除・花摘 み作業・ジベレリン処理・ 草刈り作業	2回目の防除・芽欠き作業 ・ビニール被覆作業・草刈 り作業	1回目の防除・ぶどう棚の 修理・誘引作業		選定作業・雨除けハウスの 修理・ぶどう棚の修理

Q：おいしいぶどうの見分け方とは？

A：ぶどうが実っている茎の付け根が茶色になっているものです。ぜひ探してみてください。ぶどう狩りに行ったときは日当たりが良いところが甘くておいしいですよ。



Q：苦勞ややりがいとはどのようなことですか？

A：苦勞は高齢化が進んでいることですね。若い担い手が欲しいです。やりがいはお客さんに「おいしかった」と言われることです。

Q：大迫町のぶどうはどこに売っているのですか？

A：基本、産直と個人の注文で売っています。やりがいにもつながるのですが、個人に売ることでは感想などを直接聞くことができとても嬉しいです。

Q：ぶどうづくりのマニュアルに書いてあることと、実際の作業は違うのですか？

A：全然違います。感覚やタイミングなど、一房一房違います。これはやってみないと分かりません。

語句の説明

剪定作業（せんてい）
：枝を切っていく作業のこと。新しい枝、葉が出たときに十分に日があたり風通しをよくするために行う。

芽欠き作業（めかき）
：たくさん生えてくる芽の中から丈夫なものを選び、それ以外を取る作業。

誘引（ゆういん）
：テープナーという道具を使い、ぶどうの棚線に新梢をとめていく作業。

施肥作業（せいひ）
：収穫終了後、ぶどうの実をつけるために使った養分を取り戻すために肥料を与え、ぶどう樹の疲労を回復させる作業。

（取材：和山柚子）

大迫町のぶどう

大迫町のぶどうはなぜ、おいしいの？

大迫町は、傾斜が多く水はけがよい。また年間降雨量が少なく土壌には適度な石灰質が含まれている。

おいしいぶどうをつくるには、適度な石灰が必要なのである。

大迫町では、約 30 種類のぶどうを栽培している。今回は大迫町で栽培しているぶどうの一部を一般的な情報と農家さんのひとことを合わせて紹介する。

※ _____ は農家さんからの一言



キャンベル

全体的に甘酸っぱい
大迫といえばキャンベル
種あり
糖度 15~16 度



ふじ稔

甘味と酸味のバランスがよい
甘い 大粒 割れやすい



ピオーネ

糖度が高い 香りよい
種なし 実が固いので食べ応えがある



ブラックビート

酸味少ない 香りがいい
ピオーネとふじ稔のかけわせ
割れやすい さわやかな味がする



ナイアガラ

糖度高い 甘味強い

大迫といえばナイアガラ

種あり 酸味が少ない

独特な味 香り



シャインマスカット

一番人気 食べやすい

いい香りで甘い 送って喜ばれる



サニールージュ

種なし 適度に酸味あり

大粒 糖度 18 度



安芸クイーン

甘い 酸味少なめ

独特の味、香り



オリエンタルスター

酸味がかなり少ない

スチューベンとマスカットの
かけあわせ

皮は食べられない 味が濃い

※種の有無は栽培方法で異なります。

あくまでも参考程度に。

(取材協力 佐々木和弘さん、高畑政博さん、古舘寿雄さん)

ワイン作りの の ヒミツ

やってきたのは、大迫町にあるワイナリーの1つである「株式会社エーデルワイン」。私たちぶどう部は、大迫のワイン作りの歴史、ワインができるまでを探ってきた。



↑案内してくれたのは、エーデルワインに務める藤原さん（写真右から2番目）



自然の恵み

ワインの定義は、「果実（ぶどう）を原料とした醸造酒」である。お酒は、原料の中の糖分が酵母の働きによってアルコールに変えられることによってできる。ワインの場合は、ぶどうの糖分がアルコールとなるのである。また、例えば日本酒はお米を使って作られるが、お米には水分は含まれていないので水を入れる必要がある。ゆえに、水のおいしさがお酒の味に影響を与える。一方で、ワインはぶどうの水分のみを使っているため、ぶどうの味がそのままワインの味に影響を与えるのだ。ビールや日本酒とは異なり、ぶどうそのものが作りだしたお酒がワインなのである。

「ワインの里」になるまで

大迫町でぶどう栽培が始まったのは、昭和25年のことであった。かつての大迫町はたばこ栽培が盛んであったが、昭和22、23年の台風により甚大な被害を受け、農業の復興が急がれていた。そんな中、当時の岩手県知事である国分謙吉は、大迫町の傾斜地の多い地形や年間降雨量の少なさ、石灰質の地質等を見て、「大迫はぶどう栽培の適地である」とぶどう栽培を勧めた。これをきっかけに、昭和25年には大迫町にぶどうの試験地が設けられ、本格的な農業の復興とぶどう栽培が始まったのであった。

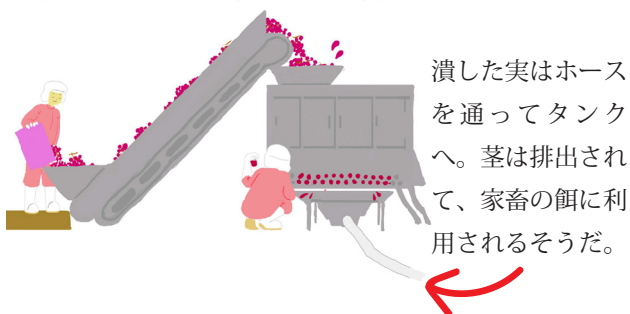
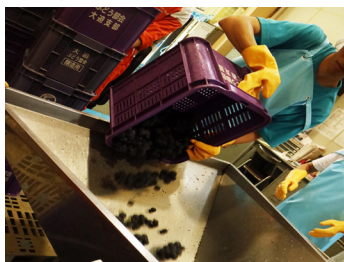
ぶどう栽培を推進する中で、町役場と農協が中心となり、町おこしの一つとしてワイン作りが始まった。昭和37年のことであった。以降、多くの人々の努力があり、今では「ワインの里」と呼ばれるまでになったのだ。



ワインができるまで ～赤ワイン編～ エーデルワインでは、ワインができるまでを見学できる施設があり、作業工程を学ぶことができる。

①除梗・破碎

ぶどうを除梗・破碎機にかけて実と茎を分離する。茎を取り除き、実を潰す。



潰した実はホースを通してタンクへ。茎は排出されて、家畜の餌に利用されるそうだ。

②発酵

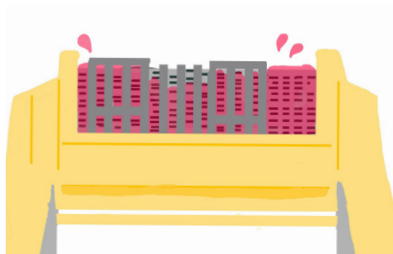
潰したぶどうをタンクの中に入れ、温度管理をしながら発酵させる。



ここで皮を取り除き、発酵させると白ワインができる。赤ワインの赤色は、ブドウの皮の色なのだ。

③圧搾

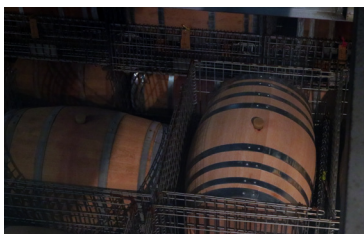
発酵が終わったら、ぶどうを圧搾機にかけて皮からワインを搾り取る。



かつては写真のような道具を使って手動で絞っていた。

④貯蔵・熟成

絞ったワインは、不純物を取り除きタンクや樽、ビンの中で熟成される。樽の木の違いによって、ワインに付く風味が変わるとのこと。



熟成が終わったら、ビンに詰め、ラベルを貼ったら完成。たくさんの時間と手間がかけられている。



プロフェッショナルに聞く

ワイナリー編

大迫町には、現在3つのワイナリーがある。大迫町という土地でワインを作ることについて、そのこだわりを知るべく、2つのワイナリーにお話を伺った。

今回取材したワイナリー



●株式会社エーデルワイン●

代表取締役社長 藤館昌弘

大迫町の中でも歴史あるワイナリー。直売所やテイスティングルームも充実しており、併設されているワイン工場では見学も楽しめる。

〒028-3203

住所：岩手県花巻市大迫町大迫 10-18-3

TEL：0198-48-3037

HP：<http://www.edelwein.co.jp/>



●高橋葡萄園●

代表 高橋喜和

他社ワイナリーでの醸造の技術、オーストラリアへの醸造留学の経験を生かし、独立してワイン作りを行う。岩手大学出身。

〒028-3204

住所：岩手県花巻市大迫町亀ヶ森 47-4

TEL：080-1662-6150

HP：<http://weinbautakahashi.com/>

取材はしていませんが、こちらのワイナリーもご紹介します。



●合同会社亀ヶ森醸造所●

代表 大和田博（写真右）

高橋英則（左）

平成28年7月に設立されたワイナリー。大和田さんは岩手大学出身者。ワインの他に、りんごのお酒であるシードルを手掛ける。

〒028-3204

住所：岩手県花巻市大迫町亀ヶ森 19-7-1

TEL：090-2873-6939

株式会社エーデルワイン

藤館昌弘社長

Q. 大迫町でワインを作ることへのこだわりはありますか？

A. 大迫町でワイン作りが始まって54年が経ちました。ここまでエーデルワインを支えてきたのは、ぶどう栽培農家さんです。ワイン専用のぶどう品種を作っている人たちはとても熱心で、こちらの収量制限にも合わせてくれています。これからも、農家さんとエーデルワインとの一体感を大切にしていきたいと考えています。

Q. エーデルワインが今後乗り越えていかなくてはいけない課題はありますか？

A. まずはぶどう栽培ですね。農家さんが、ぶどう栽培で食べていけるような経営の仕方にしなければなりません。多角経営か専業か、どちらであっても、今後ずっとぶどう栽培を続けていけるようにしなければワインを作ることできません。また、日本のワインは人件費などによって少々値段が高めです。チリなど、海外の安いワインにおされているのが現状です。その中でもどうやってワインを売っていくかが課題だと思います。

Q. 「良いワイン」「作りたいワイン」とはどういうものですか？

A. 良いぶどうで作られた、ぶどうそのものの特性を活かしたワインです。原料が一番大



↑インタビューに答える藤館社長

事です。ぶどうに妥協はしたくないですね。そして、多くの消費者に受け入れられるワインが良いワインだと思います。

Q. 今後の目標は？

A. これまでと同じように、常に良いワインを作ることです。あとは、経営規模を大きくして量を増やすか、逆に規模を小さくして質を高めるか、どちらかですね。中途半端な経営が一番良くないので、見極めが大切ですね。

Q. 学生や消費者に向けてメッセージをお願いします。

A. ワインそのものばかりではなく、土地柄も見ながら味わってほしいです。さらに、実際に生産現場に足を運び、交流を持ってほしいです。それが地方創生にもつながると思います。

また、若い人にはチャレンジ精神を大切にしていってほしいです。緻密に積み上げていったとしても、最後はどうなるか分かりません。早く決断しないと、誰かに先を越されてしまいます。商品開発でも、既存のものの真似ばかりではなく、思い切ってオリジナリティ溢れるものを打ち出した方が成功したりします。「みんなと同じ」「突出しない」ことも大切かもしれませんが、個性を発揮した方がうまくいくかもしれないと私は考えています。

(取材：小岩千夏)



高橋葡萄園

高橋喜和さん

Q. 自身でワイナリーを設立しようと思った理由はなんですか？

A. 私はこれまで、他の会社で15年ほどワインや醸造に携わってきました。そのノウハウを思う存分活かして、自分の好きなようにワインが作りたかったんです。そこが一番ですね。それから当時(2011年)は、独立して個人でワイナリーを起こす人が全国的に多かったのも、その影響もあったと思います。

Q. 「自分の作りたいワイン」「良いワイン」とはどういうものですか？

A. ぶどうの味がちゃんと感じられるワインですかね。それでいて、食事を邪魔せず、日常生活の中で飲めるワインが「良いワイン」だと思います。

Q. ワインの本場であるオーストリアに滞在していたとのことですが、印象深かった出来事がありますか？

A. あるワイナリーの人に「ワインというのは作られるものではなくて、生活の中で自然に生まれるもの、すなわち文化」と教えてもらったことです。ヨーロッパの真似をするのではなく、日本の気候の中で作ったぶどうで、その地の食べ物に合うワインを作っていけばいいのだ、それこそが良いワインだ、と気づかされました。大迫町の気候に合った品種、栽培方法、それを活かす醸造方法を考えていけば良いのだ、と。



↑ 高橋さんのぶどう畑にて

Q. 今後の目標は？

A. 品質の良いものをずっと作っていくこと、地元のために栽培方法・醸造技術を広めていくことです。また、大迫町は今年でオーストリアのベルンドルフと友好都市になって51年目なのですが、その繋がりを30年、50年とずっと保っていくことが目標ですね。

Q. 学生や消費者にメッセージをお願いします。

A. ワインは外国から入ってくるものが多いので、日本で作る意味はあるのか？と言われてしまうことがあります。しかし、その土地で作られたワインは、その土地の食べ物に合うようになっているのです。たとえば、カリフォルニアやチリのワインは味が濃く、渋味がしっかりあり、アルコール度数も高いです。そのため、カリフォルニアやチリの料理にはよく合いますが、日本の料理には合わせづらいものとなっています。それに比べて日本のワインは、軽くて飲みやすく、アルコール度数も海外のものよりやや低めとなっているので、日本料理と合わせやすい。その土地のワインを、その土地の料理と一緒に味わう、そういう楽しみ方をしてほしいです。

また、農業という点でいえば、「農業をしたい！」という理由だけでなく、別のアプローチの仕方でも農業を始めても良いのでは、と考えています。たとえば、ぶどう作りやワイン作りに魅力を感じて農業に入ってくるのもそれはそれで良いことだと思います。いかなる理由であれ、一生懸命やってくれるのであれば、皆で盛り上げていきますよ。(取材：榮田真子)





おわりに



編集後記

最後まで読んでいただき、ありがとうございました。

お店に並ぶワインやぶどうを見かけた時、

「大迫町で作られたものを食べたいな」

「あの人がワインやぶどうを作っているんだな」

こんな風に、少しでも想いを寄せていただければ嬉しいです。

そして、ぜひ大迫町へ足を運び、その魅力に会いに来ていただければ嬉しいです。

最後に、今回の情報誌の制作にあたり、協力して下さった花巻市役所
大迫支所の方々、ワイナリーの方々、ぶどう農家の方々、大迫町の方々に感謝を申し上げます。



企画・制作：岩手大学ぶどう部
Mail：iwateuniv.budo@gmail.com
Facebook：@iwateuniv.budou
Twitter：@gandai_budo
印刷：(株)川嶋印刷
発行：平成 28 年 10 月 15 日

この情報誌は、岩手大学「Let's びぎんプロジェクト」
と COC 事業の支援を受けて作成されたものです。

平成 28 年 11 月 7 日

「Oh！はさま！ ～ちょっとでも驚いてほしい、大迫のいいところ～」訂正表 2

「Oh！はさま！ ～ちょっとでも驚いてほしい、大迫のいいところ～」に以下の誤りが
見つかりました。お詫びして訂正させていただきます。

ページ	場所	訂正前	訂正後
P2	本文 3 行目	大迫の町	大迫町
P3 「ぶどう農家の農業事情」	本文 2 行目	現在 y	現在
P3 「ぶどう農家の農業事情」	9 行目	大迫町では「ぶどう つくり隊」がぶどう ボランティアを募集 している。	花巻市では、「ぶどうつく り隊」というぶどう栽培 ボランティアを募集して いる。
P5 「釜石自動車道利用」	アクセス距離	18km	約 15 km
P6 「おおはさまっふ」	冊子左上 ガラス工房の説明	ガラス工房 「ガラスの森」	ガラス工房 「森のくに」
P6 「おおはさまっふ」	本文下 2 行目	多様々	様々

※P3-4 に関しましては、花巻市役所からの資料を参考に制作いたしました。

岩手大学ぶどう部