



今、注目すべきは 山ぶどうワイン

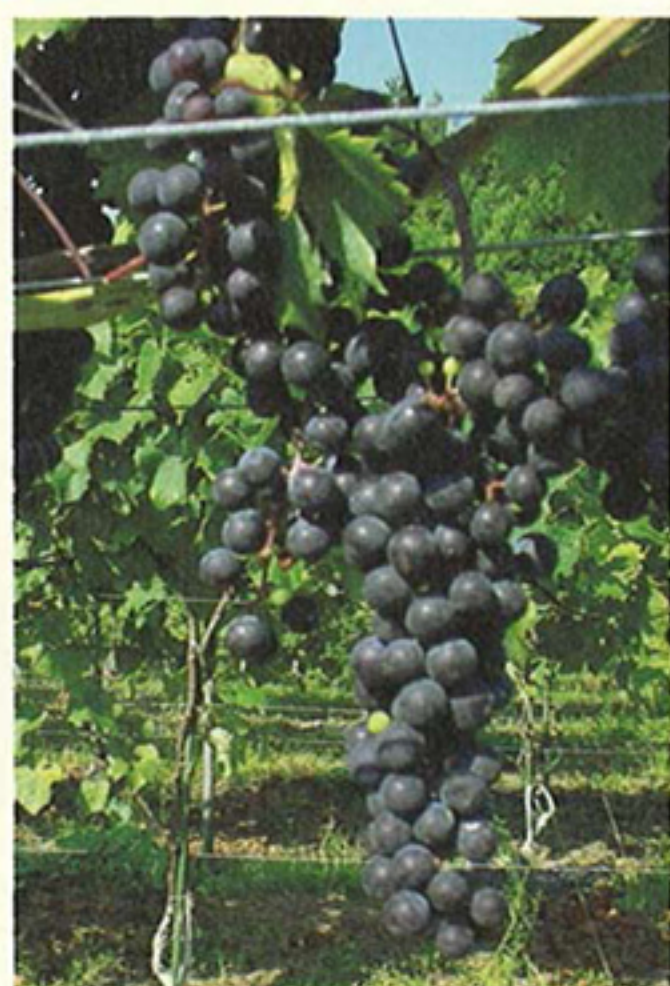
日本独自の品種で
国産ならではのワインを

国産のワイン用ぶどうの品種としては甲州やマスカット・ベリーAが知られているが、もっと日本の独自色が強いものとして、山ぶどうがある。日本に自生している山ぶどうは、小さな果実に高い糖度と強い色素がたまっている。野性味あふれるぶどうを使用する

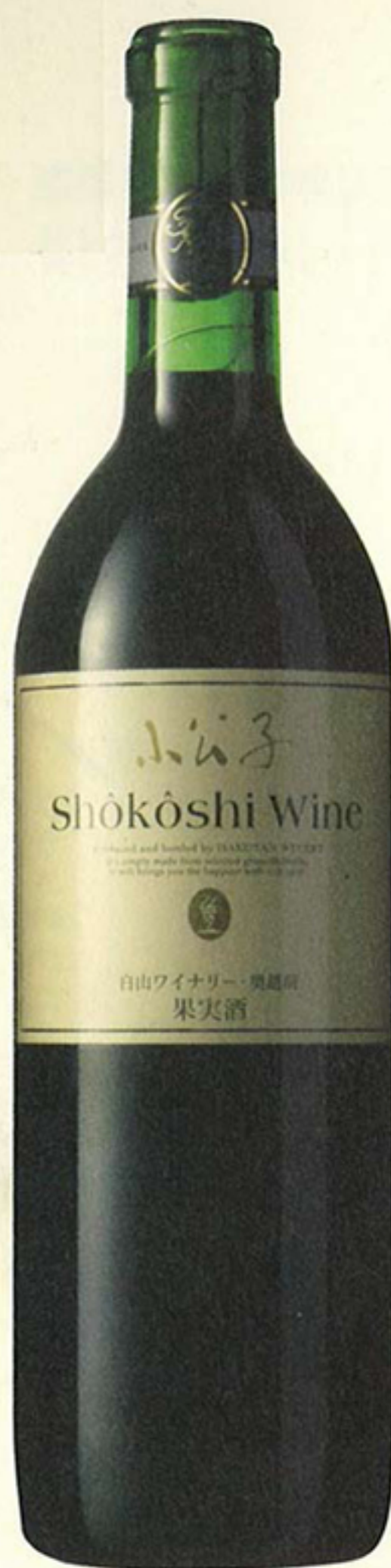
ことにより、ワイルドで酸味のしつかりあるワインになる。鉄分も多く含み、疲労回復にも効果あり。そして、その山ぶどうをもとに品種改良した品種が「小公子」。ワイルドさを残しながらも、甘みと酸味のバランスがとれ、トマトや牛肉といった力の強い料理にも合わせられる。スパークリングに加工しても味わい豊かで、果実感と炭酸の相性がばっちりだ。

白山ワイナリー／
小公子
2200円

小公子を100%使用し、山ぶどうを感じさせる酸味と、ヨーロッパ系の品種にも負けない豊かな果実感を楽しめる辛口のタイプ
問：白山ワイナリー
Tel：0779-67-7111
www.yamabudou.co.jp



白山ワイナリーでは山ぶどう、小公子のほか、生食用ぶどうも育てている。写真の小公子は山ぶどうより少し大きな果実をもつ



変り種最前線 海藻、緑茶、 まつたけまで!!

どんな材料でも
焼酎になるんです

焼酎といえば、芋、麦、米が定番。でも最近は黒糖やシソ、ユズ、トマトに牛乳といったものも焼酎に加工され、居酒屋でも見るようになる。こうした焼酎の登場により、材料に驚きを感じることは少なくなったかもしれない。だがそれでも、海藻焼酎、緑茶

焼酎、まつたけ焼酎と聞くと、驚かれるのでは。それぞれ、島根県隠岐諸島、福岡県八女市、北海道西興部村で作られている商品。地域で採れる特産品を使用し、地域の特徴を生かした焼酎づくりをすることが、地場産業の活性化につながっている。ほかにもワカメやひまわりなども焼酎になっており、好きな食材の焼酎に出会える可能性はこれからも増えるだろう。

まつたけ



西興部村／
夢
2200円(720ml)

もろみとして、原材料の5%以上まつたけを使用し、細かくカットして配合した米ベースの焼酎。お湯割りにすると上品な香りがひきたつ。問：西興部村商工会 Tel：0158-87-2974 www.vil.nishiokoppe.hokkaido.jp

緑茶



喜多屋／
天の美緑
1848円(1.8ℓ)

福岡県・八女市の蔵元・喜多屋がつくる緑茶焼酎は、香り豊かな八女茶の煎茶と玉露を米麹とともに発酵させ、焼酎にしたてたもの。八女茶ならではの香りを楽しめる。問：喜多屋 Tel：0943-23-154 www.kitaya.co.jp

海藻



隠岐酒造／
いそ子長期熟成
2400円(1.8ℓ)

海藻と米を原料に、海の恵みと香りを閉じ込めた、さわやかな飲み口の焼酎。6年間という長期熟成させ、深みのある味わいに。問：隠岐酒造 Tel：08512-2-1111 http://fish.miracle.ne.jp/okishzou