



やまぶどうに
魅了された
熱き挑戦者

谷口一雄



白山ワイナリー 地図-A ㉔

大野市落合2-24 ☎ 0779-67-7111
 ☎ 小公子スパーク ¥2,640 (750ml)
 🗓 日・祝 (1~3月のみ)
 🚗 越前大野駅から20分

濃紫の液体を口に含むと、清楚な香りが鼻を抜ける。元々、医療関係の会社の社員だった谷口さんは、やまぶどうの健康成分に注目し、栽培を開始。「年々、規模が大きくなっっちゃって」。趣味から始まったとはいえ、相手はやまぶどう。栽培には数年かかった。「おすすめは“小公子”。スパークリングは酸が軽くなって飲みやすいですよ」。こっそりした食事と合わせて楽しみたい1杯だ。



米から始める
お酢づくり

河原泰彦



爽やかでフルーティな香りとまろやかな酸味。量産品の酢は機械で強制的に醗酵させるため酸味がキツくなるが、河原さんのお酢は伝統的な製法でゆっくり発酵させるため、穏やかな酸味になる。原材料も有機米を自ら育て、酢になるまでの工程を一貫して行うスタイルは全国でも珍しい。「生の野菜を漬けた時に味の違いが一番わかりますね」。大野の新鮮野菜を漬けたら、箸がとまらなくなること請け合いだ。



河原酢造 地図-A ㉔

大野市吉8-25 ☎ 0120-703-275
 🕒 8:30~17:00 🗓 土・日・祝
 ☎ 老梅 有機純米酢 ¥453
 🚗 JR越前大野駅から5分