

特集

 世界が恋する
NAGANO WINE


信州の豊かな風土の中で一粒ごとじっくりと成長してきたブドウ。その一粒一粒から最高の風味を醸し出そうと努力を続ける人々…。こうして生まれたNAGANO WINE。信州の豊かな実りが凝縮されたこの一杯をじっくりとご堪能あれ。

NAGANO WINEの

魅力

NAGANO WINEの魅力はなんといっても地元の質の高いブドウを使い、地元で醸造されていること。

また「長野県原産地呼称管理制度」による厳しい審査もNAGANO WINEの品質を高めています。

 1 生産量日本一！
高品質なワイン用ブドウ


品質の良いブドウはワインの必須条件。雨が少なく、日照時間が長い長野県は栽培の適地で醸造用のブドウ生産量は日本一の3,645トン！（第2位：山梨県2,755トン、第3位：北海道1,380トン 平成22年産特産果樹生産動態等調査：農林水産省）県内はもとより山梨県などでもワイン造りに使われています。

また、南北に長く、温度差などの気象条件が少しずつ異なるため多彩な品種の栽培が可能なのも魅力です。

 2 品質のあくなき追求
「長野県原産地呼称管理制度」

品質向上を担うのが「長野県原産地呼称管理制度」。県内産の原料で、県内で造られたワインをソムリエの田崎真也さんらの官能審査委員が、色調、香り、味、バランスの4項目について審査。

厳しい審査を通過したワインだけが「長野県原産地呼称管理制度認定ワイン（N.A.C.ワイン）」と名乗ることができます。


 長野県
原産地呼称
管理委員会
認定

3 コンクールでの高い評価

国産ワインの品質と認知度向上を目的とした「国産ワインコンクール -Japan Wine Competition-」。今年の金賞受賞ワインは31本。全エントリー数762本の4%という狭き門です。そのうち5本がNAGANO WINE。昨年度も8本が受賞しています。

●コンクール入賞ワインの情報はこちら（「Japan Wine Competition」のページヘルプ）
<http://www.pref.yamanashi.jp/jwine/2013fol/13prize.html>

 原産地呼称管理委員会官能審査委員に聞く
NAGANO WINEの魅力

官能審査委員 北村 秀雄さん

（㈱北村酒店代表取締役・シニアワインアドバイザー）



NAGANO WINEの品質はトップクラス。特に「長野県原産地呼称管理制度」がスタートしてからの品質向上はめざましいものがあります。

栽培に適した気候、手間を惜しまないブドウ農家、そして情熱を持ったワイナリー。NAGANO WINEの素晴らしさは、その総合力の高さにあります。近年はブドウ栽培から醸造まで全てを手がけ、自分たちの造りたいワインをしっかりと表現できる個性を持ったワイナリーが増えているのも魅力です。

 NAGANO WINE ×
おいしい信州ふーど(風土)
信州が生み出すマリージュ①

四季の変化に富んだ長野県の自然環境で育まれる農畜産物。その農畜産物を「プレミアム」「オリジナル」「ヘリテイジ」の3つの基準で厳選したのが「おいしい信州ふーど(風土)」。

「おいしい信州ふーど(風土)」とNAGANO WINEのマリージュをぜひお試しください。

[信州そば]

信州そばの粉の香りは、タンニンと相性が良いので、果実味豊かで渋味のあるカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランの赤がお薦めです。

また、だしの旨み成分が多いそばつゆに合わせるなら甘口のロゼもお薦め。





地域ならではの1本を醸し出す

4つのワインバレー

インターネット版 広報

2013年 9月発行 09

ながのけん
NAGANO

02



カリフォルニアのNapa Valleyのように、良質なワイン用ブドウが育つ土地を「バレー」と呼ぶことがあります。ブドウ畑が広がるその地には、ワイナリーやレストランなどが立地し、人々が集う…。

長野県もそんなワインバレーを目指して「信州ワインバレー構想」をこの春に策定。立地と気候にあわせ県内を4つのバレーにわけ、世界の皆さんに恋していただけるような産地づくりを進めています。



【日本アルプスワインバレー】

松本から安曇野に広がる日本アルプスワインバレー。県内のブドウ栽培発祥の地があるなど、古くからブドウ栽培が盛んな地域です。

ナイアガラ、コンコード、デラウェア、巨峰など、生食用のブドウを中心にワイン醸造が始まり、現在では欧州系の品種にも取り組んでいます。



【天竜川ワインバレー】

伊那谷を流れる天竜川沿いの河岸段丘や扇状地は古くから果物の産地として知られてきました。

ヤマブドウ系のヤマ・ソービニオンやヤマブドウなど、日本の固有種を用いたワイン。果物を使ったリキュールなど多彩な商品が造られています。



【千曲川ワインバレー】

千曲川沿いの小諸市から中野市の地域にまたがる千曲川ワインバレー。

降水量が少なく日照時間が長い気候と、土壌の質がメルローやシャルドネなど欧州系ブドウの栽培に最適な地域です。近年、個性豊かな個人ワイナリーが増えています。



【桔梗ヶ原ワインバレー】

日本のワイン生産地のひとつとして知られる塩尻市桔梗ヶ原。

ナイアガラ、コンコードを中心に醸造する一方で、寒冷地では栽培が難しいとされていたメルローの栽培研究を重ね、県内に根付かせた先駆けです。

特集

世界が恋するNAGANO WINE

信州ワインバレー構想

<http://www.pref.nagano.lg.jp/brand/kensei/soshiki/soshiki/kencho/shinshubrand/documents/naganowine.pdf>

NAGANO WINEの新たな担い手を目指して

～ワイン生産アカデミー開講～

NAGANO WINEの新たな担い手を育てるため、県では今年の6月から9月まで「ワイン生産アカデミー」を開講。

ぶどう栽培から醸造までを行う個性あるワイナリーの設立を目指す43名が参加。栽培、醸造、起業に必要な基礎的な知識・技術の習得に向け、熱心に受講しました。



NAGANO WINEの新たな担い手

〔株式会社ノーザンアルプスヴィンヤード〕

若林 政起さん (大町市)

住所 大町市大町5829
電話 0261-22-2564
URL <http://navineyards.lolipop.jp/shop/>

フランスのブルゴーニュ地方の「農家がワインを造る」というスタイルに憧れてブドウ栽培をスタート。平成27年のワイナリー設立を目指して、今年から委託醸造での商品発売を開始。

「有機栽培をできるだけ取り入れるなどブドウ作りからこだわり、『大町の風土が感じられるワイン』を造りたいと思っています。将来的には飲食店や宿泊施設とも連携して、ワイナリーを地元の良いものや魅力を発信する拠点にできればと夢を描いています。」



NAGANO WINEの

ふるさとを訪ねて

ブドウを育む自然を感じ、造り手とふれあう。味わい深いワインの楽しみ方として、そのふるさとを訪ねるのもひとつの方法です。

この秋に開かれるワインフェスタや県内各地のワイナリーに出掛けて、NAGANO WINEのふるさとを訪ねてみませんか。

ワインフェスタ

美ヶ原温泉ワイン巡り

松本地方のワイナリーの「おすすめワイン」と、各旅館の手作りの「つまみ」を楽しみながら、温泉街の散歩が楽しめます。

開催日 10/3(木)～6(日)
平成25年

- 時間: 14:00～17:00
- 場所: 美ヶ原温泉街(松本市)
- 料金: 1,000円
- 主催: 美ヶ原温泉旅館協同組合
- 電話: 0263-33-2353
- URL: <http://www.mcci.or.jp/www/utsukushi/html/ibent02.htm>

塩尻ワイナリーフェスタ

のどかな桔梗ヶ原のブドウ畑に点在するワイナリーで丹精込めて造られた個性豊かなワインを楽しむ“収穫祭”にあなたも参加してみませんか。

開催日 10/26(土)・27(日)
平成25年

- 場所: 塩尻市駅前広場、市内各ワイナリー他
- 主催: 塩尻ワイナリーフェスタ実行委員会事務局
(塩尻市役所ブランド観光課内)
- 電話: 0263-52-0280
※「ワイナリーめぐり」、「塩尻ヌーボーの夕べ」の参加チケットは完売しました。
- URL: <http://shiojiriwine.naganoblog.jp/>



(写真提供: 塩尻ワイナリーフェスタ実行委員会事務局)

▼各ワイナリーの収穫祭などの情報はこちら
NAGANO WINE公式サイト <http://www.nagano-wine.jp/>

ワイナリー
見学

県内のワイナリーでは、見学を受け入れているところもあります。
実施状況は各ワイナリーのページでご確認ください。
(開催状況等の詳細は必ず各ワイナリーにお問い合わせください。)

NAGANO WINE公式サイト

<http://www.nagano-wine.jp/winery/>

NAGANO WINE × おいしい信州の心(風土)
信州が生み出すマリアージュ②

[野 沢 菜]

長野県を代表する漬物の野沢菜。野沢菜の青っぽい香りと乳酸発酵によるやわらかい酸味には、草のような香りと酸味がしっかりとしたソーヴィニヨン・ブランの白がお薦め。

また、長野県固有種の竜眼の白は軽い仕上がりなので、野沢菜と一緒に肩肘をはずらずにガブガブ楽しむのもお薦めです。



NAGANO WINEのお求めは

NAGANO WINEが買えるお店については下記をご覧ください。

- NAGANO WINE公式サイト
<http://www.nagano-wine.jp/store/>
- 信州プレミアム オンラインショップ
(信州・長野県観光協会公式サイト通販サイト)
<http://shinsyu-premium.com/>



信州を 選んだ私たち

#9



南木曾町

稲葉 直士 様
知子 様

移住者の声をご紹介します

移住された方の体験談を通じて、信州の魅力や移住のポイントをお伝えする「信州を選んだ私たち」。第9回は、長野県の南西部、木曾谷の南端に位置し、中山道の宿場の姿を今に伝える「妻籠宿」で知られる南木曾町。神奈川県鎌倉市から南木曾町に2001年に移住された稲葉さんご一家にお話を伺いました。



稲葉さんご一家

子どもたちに森を残したくて

以前はシステムエンジニアでした。昼夜を問わず働き、家には寝に帰るとい生活でした。こんな生活では「人間としてダメになる」と思い、「朝日と共に起き、汗をかきながら仕事をし、夕日とともに一日を終わる」という昔ながらの人間らしい生活をしたと思い転職を考えたことが移住につながりました。

転職するなら林業をやりたいと考えていました。「子どもたちの世代により良い環境を残したい」と考えたのがその理由です。ちょうど世の中の環境への関心が



インターネット版 広報

2013年 9月発行 09

ながのけん

NAGANO

04



しあわせ
信州

高くなり始めたという当時の世相もあったかもしれません。

「ターンの雑誌でセミナーなどの情報を見つけて、林業会社の面接をいくつか受けましたがことごとく駄目でした。自分のようにオフィスワークの経験しかない者の求人はなく、「30代からでは林業は難しい」とはっきり言われました。はっきり言われたことで逆にあきらめがつき「木材を有効利用することで林業の再生に貢献できないか」と発想を転換。ターンの雑誌でたまたま桶職人の求人情報を見つけて応募したのが、南木曾町の志水木材産業株式会社でした。

桶職人の経験は当然ありませんでしたので、職場で一から勉強でした。初めて最後の仕上げを担当したときは「自分の手がけたものが製品になる」というシステムエンジニア時代にはなかった実感が湧いてきたことを覚えています。職人になって12年、ひととおりのことはできますが「まだまだ腕を上げなければ」と頑張る日々です。



移住後の暮らし

仕事が見つかった場所がたまたま南木曾町だったということもあり、転勤するような感覚でいて、移住前に町のことを詳しく調べなかったというのが本当のところ。妻籠宿が南木曾町にあるとも知らず、初めて近くを通った時には「にぎわっているけど何だろう?」と思ったぐらいでした。

初めて南木曾町を訪れたときは「何もないな」と思いましたが、もともと林業をやるつもりでしたので覚悟していました。実際に住んでみると近くに温泉はあります



し、食材も生協の宅配が来てくれるので不便は感じていません。

子どもはすぐに生活になじみました。当時は長女がまだ年中でしたが、食べられる野草のことなど自分たちも知らないことを保育園で覚えてきて、私たちに教えてくれました。都会では経験できないことを経験し、生き生きとしている長女の姿を見て「来て良かった」と思いました。

南木曾町の魅力

四季の変化を五感で感じるができる自然の豊かさだと思います。春になると、梅と桃と桜が同じ時期に楽しめ、初夏にはカエルの鳴き声が聞こえ、秋には目の前の山が見事に色づきます。冬は寒くて何も無いように思えますが、雪の降った翌日の晴れた日は一面が真っ白に輝き、山は粉砂糖を振ったようになり「誰にも渡したくない」と思えるほどの素晴らしさです。

それから夏の涼しさは格別です。エアコンはいりませんし、夜は窓を開けていれば寒いと思う日がほとんどです。移住して最初の夏を過ごした後は「もう帰れない」と本気で思いました。



妻籠宿

移住を考えている皆さんへ

「あれこれと調べ過ぎないこと」が大切です。生まれ育った地域と違うところに住むのですから、いろいろ考えたとしても思いもよぬことがあるのが当たり前です。外国に住むぐらいの気持ちで「違いを楽しもう」というぐらいがちょうど良いと思います。

移住後は「面倒くさがらず何でもやってみる」ことも大切です。都会から来たのだから何ごとにも経験だと思って地区の活動に参加してみる。一歩前に踏み出せば地域の皆さんに自分たちを知ってもらう機会になり、自然と地域に溶け込んでいけるとと思います。

■南木曾町総務課企画財政係 <http://www.town.nagiso.nagano.jp/>

移住・交流に取り組む
市町村のご紹介

下諏訪町

移り住むなら わが街へ



湯けむり漂う下諏訪宿

長野県のほぼ中央に位置する諏訪湖。その北岸に広がる下諏訪町は「諏訪の御社」で知られる諏訪大社下社の門前町として、また甲州街道と中山道が交わる中山道随一の温泉宿場町として栄えてきた歴史のある町です。

町では移住を希望される方をサポートするために「移住コンシェルジュ」を新たに設置。家探しから町の魅力の紹介までワンストップで対応します。

- 連絡先: 下諏訪町総務課企画係
- U R L: <http://www.town.shimosuwa.lg.jp/akiya/>
- 電話: 0266-27-1111 (代表)
- E-mail: kyoudou@town.shimosuwa.lg.jp

しあわせ信州創造プラン推進中!

長野県では、「しあわせ信州創造プラン(長野県総合5か年計画)」に基づき、移住者の受け入れを積極的に進めています。
▶詳しくはこちら <http://www.pref.nagano.lg.jp/kikaku/kensei/shisaku/shinshusozo/index.html>