



「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

## ほんのり甘い いわてのワイン

古今東北商品の作り手を訪ねて



エーデルワインのスタッフ。岩手のぶどうで岩手の風土が生きるワイン作りに励んでいます

ワインは、気候と土壌に合った品種のぶどうを栽培し、醸造家がそのぶどうのよさを引き出して洗練された味わいに醸すことで生まれるもの。岩手県花巻市の株式会社エーデルワインでは、地元産のキャンベルと山ぶどうを使って高品質の香り高い赤ワインを作っています。

### ぶどう栽培の理想郷

エーデルワインの所在地は早池峰山麓にある花巻市大迫町。降水量が少なく昼夜の寒暖差が大きい気候で、弱アルカリ性の石灰岩土壤のため、ぶどう栽培に適しています。営業部部長代理の伊藤剛さん

さんは「1947年に岩手県知事国分謙吉さんが、大迫はフランスのボルドーに似た土地柄だと言つて、ぶどう栽培を奨励したんです。それを受け、前身となる岩手ぶどう酒醸造合資会社を1962年に設立。現在のエーデルワインとなってから約60年が経ちます。自社畑だけでなく、隣地域の農家とも協力して質のいいぶどう栽培を続けてきました」と話します。

「ほんのり甘い いわてのワイン」と話します。



大迫町にあるエーデルワイン工場隣接のショップ。工場見学も可能

に使われているのは、キャンベルと山葡萄。キャンベルは濃い紫色をした中粒の品種で、濃厚な甘酸っぱさがあります。山葡萄は濃い赤紫色。小粒で酸味が強く、ボリュームを豊富に含んでいます。キャンベル80%、山葡萄20%の割合で醸造することで、コク、甘味、酸味の調和がとれたワインに仕上ります。



営業部部長代理の伊藤剛さん

### 時間が育み 美味しいワインに

大迫のぶどう生産者は、エーデ



製造部醸造技師長の女鹿将瑛さん

ルワイン、市営の農業研究所、JAと意見交換しながら栽培技術の習得・向上に情熱を持って取り組んでいます。冬の「剪定作業」、春に芽吹くと余分な芽を取る「芽かき作業」、夏から秋にかけて実が成長する時期には病害を予防し品質を高めるための「摘粒」や「摘房」という作業を行うことで、糖度を高めながら果実を成熟させていきます。

秋、適期に収穫された健全なぶどうが工場に運び込まれると、仕込み作業のスタート。ぶどうはまず梗（果実と茎をつなぐ軸の部分）を取り除き、軽く潰し発酵タンクに送ります。その後に酵母を加えることで、発酵が始まります。発酵後は圧搾機にかけて種と皮を取り除き、ワインだけを取り出して、約10ヶ月間静かに熟成させます。熟成によって味が落ち着き、深みが出てきたら、漉過（濁りを除く）、瓶詰作業を行い、出荷となります。

### カジュアルに楽しんで

エーデルワインのモットーは、「ワインは人々を幸せにする飲み物」。食事とともに楽しむだけでなく、伊藤さんのおすすめは「赤ワインではありますか、甘口なので冷やして飲むのもいいですね。暑い時期には水を入れて『かちわりワイン』にするのもいけますよ」とのこと。合わせる料理もいろいろ試して、新たな発見ができるような赤ワインです。

女鹿将瑛さんは、熟成期間中、おおよそ2ヶ月ごとにテイスティングして製造部醸造技師長の女鹿将瑛さんは、熟成期間中、おおよそ2ヶ月ごとにテイスティングして



- 1 黒ぶどうの品種・キャンベル
- 2 ぶどうを除梗破碎機に投入、梗を取り除いて潰します
- 3 タンクに漬したぶどうを入れ、酵母を加えて発酵させます
- 4 圧搾機にかけてワインを絞り出します
- 5 タンクで貯蔵・熟成。女鹿さんが時々、ワインの仕上がり具合をチェック
- 6 ワインを瓶に充填し、キャップをつけ、締めます
- 7 異物が混じっていないか光を通して検査

古今東北公式HPにて、  
新商品や催事情報を  
日々発信しています。  
ぜひ、ご覧ください。



インスタグラムも  
更新中！



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます！  
こちらからチェック▶



掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■お問い合わせ／株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

岩手県産葡萄使用  
ほんのり甘い いわてのワイン  
720ml  
本体価格1,398円(税込1,537円)

りらく2025年10月号掲載