

郷

秋田さきがけ コミュニティ マガジン
ふるさとのゆとり生活誌

S U M M E R

きょう
季刊誌

夏号

2024 Vol.158

秋田新報

150
#さきがけきっかけ



特集・ワインで旅する小坂町

インタビュー・和テンション株式会社 代表取締役 鈴木 康子 さん

醸し人・県内唯一の女性杜氏 信念の爛用純米古酒（舞鶴酒造）

アキタプレミアムコレクション・川連フライロッド（渋谷漆工房）



ワインで旅する小坂町

ワインの産地・小坂町で、ワイナリーやブドウ畑の見学、食や観光を楽しむ「ワインの旅」へ。

昨年コンクールで受賞

近年、人気が高まる日本ワイン。中でも山ぶどう系ワイン※は、昨年「第1回 日本山ぶどうワインコンクール」が開催されるなど盛り上がりを見せている。

コンクールは小坂町を会場に行われ、全国41のワイナリーから103銘柄が出品された。紫賞（金賞）に選ばれたのが地元「小坂七滝ワイナリー」の赤ワインとロゼワイン。受賞を機に小坂町はワインの産地として知名度を上げている。

※野生種ルーツを持つ山ぶどうおよび、山ぶどうと他ブドウ品種との交配種で醸造されたワイン

ゼロからのブドウ栽培

遊休農地を活用しようと小坂町^町轄地区でブドウ栽培が始まったの

は1989年。太古の十和田湖の大噴火がもたらした水はけのよい火山灰土壌を生かしてブドウを育て、後々には地元でワインを醸造。新たな産業の創出、観光や地域の活性化につなげようと夢見てゼロから始めた挑戦だった。標高約300メートルの冷涼な気候、年間日照時間が短い土地でも育ち、病害虫に強い品種として山ぶどう系が選ばれた。





ワイナリーオープン

手探りで栽培は、思うように生産量が伸びない時期が続いた。生産者たちは諦めず試行錯誤を10年以上重ねて栽培技術を確立した。

町にワイナリーができたのは2017年。ワイナリーの運営もゼロからの挑戦で、職員が醸造と販路開拓に奔走する中、昨年の受賞につながった。醸造責任者の成田大祐さんは「問い合わせが増える一方で品薄の商品もあり、課題はより高品質なワインを醸造すること、生産本数を増やすこと」とうれしい悲鳴を上げる。

今は地域おこし協力隊もブドウ栽培やワイナリーでの作業に加わり、現場を支える。訪れる人に見てもらおうとワイナリーの脇にはブドウ畑を増設。醸造施設や畑の見学、試飲が楽しめる施設になっている。



直営ショップ「セラーダア七滝」

各種ワインをテイスティングしながらショッピングが楽しめる。



醸造設備の見学

醸造工程の解説パネルを見ながら、ガラス越しに醸造設備を見学できる。8月下旬から11月中旬は仕込みの最盛期。作業の様子を見られる。館内の見学は無料。希望者にはスタッフが工程を解説。

小坂七滝ワイナリー

遊休農地を活用しようと小坂町
鶴地区でブドウ栽培が始まったの



ブドウ畑へ

ワイナリーに隣接する畑では赤ワイン用品種「小公子(しょうこうし)」をはじめ、「ウィングランド」「岩木山葡萄」「ヤマ・ソービニオン」などのブドウを栽培。

小坂七滝ワイナリー

小坂町字上向滝ノ下22 TEL.0186-22-3130 開館時間/10:00~15:30
定休日/火曜日、11月後半~翌年3月末まで冬期休業 <https://kosaka-7falls-winery.com>

◎スタッフによる工程の解説やブドウ畑の見学は、来館の前日まで予約を推奨(当日案内できる場合もあり)。問い合わせ、予約は電話または同ワイナリーのホームページのお問い合わせフォームから



ワイナリー近くの見どころ

滝がある公園の散策、特産品のショッピングなど、ワイナリー周辺の観光もおすすめ。



七滝
約60メートルの高さから水が流れ落ちる7段の滝。「日本の滝百選」にも選ばれた名瀑。滝つぼの間際まで遊歩道が整備されている。



七滝神社
七滝の麓にあり、龍神をまつる。大蛇の化身である七滝と、地元の大地主・孫左衛門による「七滝伝説」ゆかりの神社。地域と近隣の人々に信仰されている。

道の駅こさか七滝 ハートランドこさか

ドライブの小休憩に。隣接する、地場産の農産物や加工品、山菜がそろった「ハートランドマーケット」、特産の銘柄豚「桃豚」を使ったラーメンを提供する「滝の茶屋 孫左衛門」がある。



ワインと食のペアリングを楽しむ

「ワインに合うのは、同じ」



粒マスタード (税込1,350円)



大館市と小坂町の中心部、十和田湖を結ぶ県道「樹海ライン」沿いにある小坂七滝ワイナリー。十和田湖畔の景勝地「発荷峠第一展望休憩所」までは車で約20分。十和田湖観光の行き帰りにワイナリーに立ち寄るのもおすすめだ。秋には「道の駅 十和田湖」がオープンする。

足を延ばして十和田湖へ



COMOMO小坂店

桃豚を生産するポーランドグループが営む直売所。本場ドイツの製法で作るウインナーやハム、ベーコンなどワインに合う加工品を幅広くそろえる。

小坂町小坂字五十判6-5
営業時間/10:00~18:00
定休日/木曜日、年末年始
TEL.0186-29-4008



桃豚にんにくソーセージ

のみ場合は、入館無料



すべては「お客様の喜ぶ笑顔のために…」

私たちは、自動車という商品を通じて出会えたお客様の「つながり」「喜び」「笑顔」を大切にします。

私たちは、『お客様目線』を心がけ、商品の品質・価格・種類サービス・安心・安全・満足の工場を目指します。



お客様の身近な存在でありたい

大曲オートグループは「車」を通じて、お客様との信頼関係を築き、どんな時代でもお客様から選ばれる企業を目指します。

事業内容

- 新車・中古車の販売
- 自動車の整備・修理・車検・コーティング・板金・塗装
- 各種オーディオ・パーツ取り付け
- 自動車保険代理店

autoBank 大曲店

大仙市神宮寺字館の西61-3

TEL.0187-72-4567 FAX.0187-72-4535
[営業時間] AM8:30~PM6:30

autoBank 土崎店

秋田市土崎港西2丁目3-22

TEL.018-880-5466 FAX.018-880-5467
[営業時間] AM9:00~PM6:30
[定休日] 水曜日

「ワインに合うのは、同じ土地で育まれた食材や郷土料理」と成田さん。
地元のレストランや飲食店でワインと食事を楽しむもよし。ワインと食材・料理をおみやげに家でゆっくり味わうもよし。小坂町特産の「桃豚」や「十和田湖ひめます」、鹿角市の「かつの牛」、大館市の「比内地鶏」などとのペアリングを楽しもう。

レストランへ



ワイナリーレストラン 青銅館

「ホテル小坂ゴールドパレス」に隣接するレストラン。館内で小坂七滝ワインの販売も。

小坂町小坂鉦山字古館9-3

営業時間/昼 11:30~14:00(ラストオーダー 13:30)
夜 17:00~20:00(ラストオーダー 19:30)
定休日/火曜日(予約状況によって変更有り)
TEL.0186-29-3636

ワイン飲み比べ (税込880円)

この日のラインナップは「ウィングランド」「ロゼ」「ナイアガラ」



黒鉦カツカレー
(税込1,350円)



桃豚ロース粒マスタードソースセット(税込1,350円)

物産店・直売所

明治百年堂

小坂鉦山事務所内にある物産店。小坂七滝ワインのほか、桃豚、比内地鶏、かつの牛などの加工品、山ぶどう交配種を使用したブドウジュースを販売。

小坂町小坂鉦山字古館48-2

営業時間/9:00~17:00
休館日/年末年始
TEL.0186-29-5522

©小坂鉦山事務所は入館料が必要だが、明治百年堂利用のみの場合は、入館無料



七滝神社

七滝の麓にあ化身である七左衛門による社。地域と近づく。

道の駅

ハートランド

ドライブの小休する、地場産加工品、山菜、トランドマーケットの銘柄豚「桃」ラーメンを提茶屋 孫左衛門

