



おカイもの ●北海道で見つけた逸品



余市ハル農園
こはる

80セット
限定

Non-Alcoholic Dessert Wine 2014
red & white
赤&白セット 2,800円(税込)※送料別

① ツヴァイゲルトレーベ (赤ワイン用品種:写真左)
② ミュラートウルガウ (白ワイン用品種:写真右)
各360ml×2本 箱入り

ワイン専用品種の
葡萄ジュース

搾ったまま、
何も加えない

お店では
買えません

澱が沈殿します。
よく振ってお飲み
ください。▶▶▶





ワイン葡萄を、あえてジュースに

ワイン専用品種葡萄の摘みたてを、口に入れたことはありますか？ワイン専用品種をふだん味わえるのは、発酵などの工程でワインに変化した後のもの。でも実は、生の摘みたても格別に美味しいのです。農場でつまみ食いでできない皆様にもこの味を体験してほしいと、余市ハル農園はワイン葡萄を「ノンアルコールデザートワイン」としてジュースにしました。

なるべく手を加えない、だから一見「キレイ」ではありません

「葡萄そのものの味」をジュースにするにはどうすればよいか。試行錯誤して得たのはシンプルな答え。「何も足さない」そして「手をかけるのは最小限」。ジュースづくりのプロセスで、皮と実を触れ合わせるスキンコンタクトという工程^{で味}を決めたら、びん詰めしておしまい。発酵止めのため最小限の加熱はしますが、旨みが含まれる澱^{おろ}をわざと残すため、ろ過もしません。そのため、見た目は少々悪いのです。日頃キレイな食品を選ぶことに慣れてしまった私たちは濁った果汁の入ったボトルをお店で手にとるといったことはないかもしれませんが、見た目だけでこのジュースを選ばないなんて、あまりにもったいない。カイ読者の皆様に味わっていただきたくて、今回「赤&白セット」を数量限定で販売します。ぜひ、豊かな香りをワイングラスでお楽しみください。

余市ハル農園の葡萄づくり

北海道余市町登町モンガク谷にある余市ハル農園。主宰する^{りゅう}小春さんは、ただ商品としてだけの葡萄やジュースを作っているわけではありません。いま、世の中で分断して見える命のつながりを、農業の営みを通してつなぎ直すことをしたいと笠さんは言います。ジュースづくりも、北海道エコビレッジ推進プロジェクトの体験農園としての農場体験の受け入れも、そのための試みです。

笠さんの葡萄づくりは、“可愛い子には旅をさせよ”的な育て方。天候や土壌、虫たちなど周りの生き物とのかかわり合いの中で葡萄自身の生きる力を発揮できるよう、できるだけ「放置」します。ワイルドに育てても食べておいしい果実を实らせるように、笠さんは毎日農場中を歩き回って観察し、必要最小限の手を必要なタイミングでかけ、葡萄の成長を見守ります。この方法では慣行栽培よりも収量は落ちますが、それも、土壌やまわりの虫たちも含めた自然の恵みの中でこれからも長く葡萄づくりができるように未来につないでいきたいから。

まずはこの2種類の「ノンアルコールデザートワイン」を楽しみながら、笠さんの葡萄づくりに思いを馳せていただければ幸いです。



余市ハル農園主宰の
笠小春さん

●余市ハル農園 <http://haru-yoichi.seesaa.net> ●北海道エコビレッジ推進プロジェクト <http://ecovillage.greenwebs.net>

お問い合わせ

(株)ノーザンクロス「カイのおカイもの」係 (宮永、堤)
TEL:011-232-3661 ※平日9:00~18:00 年末年始はお休み

ご注文は別紙をご覧ください