

本日のひと品

巨峰ワイン (刈谷市)



▶▶12

完熟させた豊潤な甘み



刈谷市産ブドウ 市によると、市果樹組合ぶどう部に加盟する農家14軒が栽培。特に北部地域が盛んで、井ヶ谷町の丘陵地では昭和30年代から栽培が始まったとする資料がある。小林農園によると、特産地の長野県や山形県に比べて寒暖差が少ない分、果皮の色は濃くなりにくい、温暖で日照時間が長いために甘みが強いという特徴がある。



(神谷慶)

平たんな地形の刈谷市内では最も標高が高い北部の丘陵地。みよし市境近くで県道234号から南へ入ったところにある井ヶ谷町の「小林農園」は、南斜面で陽光を浴びて育つデラウェア、シャインマスカットなど三十五種前後のブドウとかんきつ類を主に手掛け、バーベキュー場も備える観光農園だ。原料に同農園産の巨峰を100%使ったワインを毎年販売している。ワインは甘口で、渋味が少

なくフルーティ。例年九月半ばごろまで生食用に育てた巨峰を成熟させ、山梨県甲州市のワイナリーに送って色鮮やかな「ロゼ」に仕上げてもらう。色合いと味は気候によって毎年異なる。冷やして食

らワインを造り始めた。巨峰は他品種に比べ、価格の高さなどからワインの原料として多用はされない。同園でも過去にマスカット・ペリ

まで知られてはいないが、県内の他産地に比べても引けを取らず、おいしいと思う。刈谷の小林農園の巨峰のみで醸造したワインをぜひご賞味ください」とPRする。例年三百本前後を販売。ラベルは、国の天然記念物に指定されている地元の小堤西池のカキツバタ群落と巨峰の絵。アルコール度数一一度。五百ミリの入りで、農園では一本千四百円。市内では東境町の刈谷ハイウェイオアシス産直市場などでも購入できる。市のふるさと納税の返礼品にもなっている。

小林農園の巨峰のみを原料にしたワインを紹介する及川社長
「いずれも刈谷市井ヶ谷町で

小林農園で巨峰を
実る同農園提供