

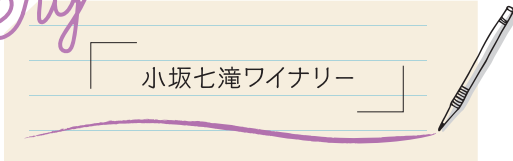
第一回日本山ぶどうワインコンクールで紫賞(金賞)を受賞した「小公子スイートプレミアム」、「フリーランロゼワイングランド」などのほか山ぶどう系品種を使用したワイン。



日本酒、ワイン、クラフトビール

鹿角エリアのお酒情報

Winery



日本の滝百選・七滝の麓、2017年に誕生した「小坂まちづくり」が運営する「小坂七滝ワイナリー」。希少な山ぶどう系品種を丁寧に手摘み選別し、フリーラン果汁などを用いた贅沢な手法で醸造する「小坂七滝ワイン」は、全国のワイン通を唸らせ注目を集めている。

そのワインの秘密は、30数年前に立ち上がった「ぶどう栽培振興事業」から生まれた「山ぶどう系品種」。かつて栄えた鉾山に代わる町の産業として、地域に自生する山ぶどうに着目し、オリジナルの日本ワインを創ろうと、鶴(ときと)地区にて栽培が始まった。当時から生産に携わるぶどう農家の宮館さんが「初めは育て方が分からず、5、6年は苦労が続いた」と話すように、すぐには収穫できなかったそう。それでも、火山灰が堆積した水はけの良い土壌が栽培に適していたこともあり、宮館さんをはじめとする農家の努力が実って、収穫が安定。ワイン製造に使用される、さまざまな品種が採れるようになった。

秋田が誇る「山ぶどう系品種」で作るワインから、今後も目が離せない。

鹿角郡小坂町上向字滝/下22
TEL / 0186-22-3130
※ワイナリー見学は要予約
営 / 10:00~15:30
休 / 火曜
P / あり

▼直営店
小坂七滝ワイナリー(試飲販売所/セアドラ七滝)
小坂鉾山事務所内売店「明治百年堂」
小坂町康楽館



事前予約で実際にワインを製造している工場内を見学でき、ワイナリーのスタッフが丁寧にガイドしてくれる。ワインの試飲もあり。



取材時に、小さな実をつけていた山ぶどう系品種の木。ここから徐々に成長し、8月下旬から10月中旬にかけて収穫となる。





秋田のお酒を愉しもう

県産酒で乾杯!



北限の桃
ピーチウィートIPA
(330ml)
650円



道の駅かづの あんたらあ

道の駅あんたらあオリジナル商品として2021年の発売以来人気を博している、北限の桃を使用したクラフトビール。フルーティーな桃の甘みと柔らかな口当たりが魅力で、ホップの絶妙な苦みとのバランスが◎。お土産にもピッタリの、ここでしか買えない1本を、ぜひ。



鹿角市花輪字新田町11-4
TEL/0186-22-0555
主な販売先/道の駅かづの



鶉 小公子 (720ml) 3795円
鶉 ワイン グランドロゼ (720ml) 2640円

ワイナリーこのはな

商店街の一角、約60坪のワイン醸造所「このはなワイナリー」。木樽を一切使わずステンレスタンクで醸造・熟成し、葡萄本来のピュアな果実味がストレートに感じられる仕上がりに。看板商品の「鶉」は、「TRAIN SUITE 四季島」でも採用される逸品!



鹿角市花輪字下花輪171
TEL/0186-22-2388
主な販売先/ワイナリーこのはな
秋田空港 売店
秋田県産品プラザ「あきたの」



十和田ワインマイルド(右) 1595円
十和田ワインドライ(左) 1595円

十和田ワイン

昭和40年頃から、ニホンヤマブドウの果汁を醸造してワインを製造する「十和田ワイン」。キャンベルアーリーのワインとニホンヤマブドウのワインをブレンドしており、特有の酸味と風味が愉しめる。辛口タイプの「ドライ」とやや甘口タイプの「マイルド」を飲み比べてみては。



鹿角市花輪字新田町37
TEL/0186-23-3114
主な販売先/秋田県産品プラザ
道の駅かづの あんたらあ
秋田ふるさと館(東京)



チトセザカリ
純米大吟醸:緑色
(720ml)
3,343円

千歳盛酒造

明治5年創業、鹿角市で唯一現存する酒蔵。蔵の上に位置する白州台地からの天然伏流水を仕込み水に使用して醸造。写真の「チトセザカリ純米大吟醸:緑色」は県産秋田酒こまちを40%まで磨き上げて仕込んだ限定酒で、華やかな香りと後味の旨みの余韻を愉しめる。



鹿角市花輪字中花輪29
TEL/0186-23-2053
主な取扱店/関小市商店
道の駅かづの あんたらあ

