

平成26年10月20日(月)

高濱葡萄酒 誕生！

天草市商工会では、平成26年度小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業において、「ちのもの、ぶ〜てみろな！」～南蛮回帰で「地元の人しか知らない天草」を伝えるおもてなしをコンセプトに事業に取り組んでいます。

これまで、天草市天草町高浜地区振興会により、同地区に明治時代に導入され、一時は盛んに栽培されていた**高浜ぶどうを復活させる取り組み**を行ってきました。この度、商工会による全国展開支援事業の一環として、**今年収穫した高浜ぶどうで、ワインを造りました**。製造は創業大正2年の老舗ワイン醸造所・大和葡萄酒株式会社に委託しました。

高浜ぶどうの歴史

- 明治12年(1879) 原種が高浜の先人が支那との交流により導入されたと言われている。品質は、当時は甲州のぶどうよりも良く、糖度も高いと言われている。
- 明治40年(1907) 高浜の**海辺の砂地が栽培に適し、主に村落家々の庭先・軒先で栽培された**。五足の靴がぶどう栽培の情景を紀行文・詩に託す。
- 平成3年(1991) 病気や天災により数が減少。台風17号、19号の被害により、**1株**となる。
- 平成21年(2009) 高浜地区振興会で挿し木を始める。
- 平成24年(2012) 挿し木に初めて実がつく。



高浜ワイン

●容量:720ml ●アルコール分:12度 ●品種:甲州種 ●タイプ:辛口/白
今年収穫した貴重な高浜ぶどうを使って造ったフレッシュワインです。

【ソムリエ・仲田氏によるコメント】

香りは深く、**フルーティーで爽やか**。口に入れると**葡萄の甘さがパーンと口の中に広がります**。口あたりは**繊細で柑橘系の甘さ**があるのは、きっと**温暖で潮風の吹く高浜で育ったから**でしょう。酸味があるので、あまり甘くもなく、甘さが口に残りません。**非常に飲みやすいワイン**です。

ワインに合う料理は、天草で獲れる魚を使った**刺身、お寿司、すり身、天ぷら...**
焼き魚にレモン等を搾ってオリーブオイルを垂らしたのものにも合います。



天草のシンボル
マークを基調にし
た、華やかで高級
感のあるラベル

【ソムリエプロフィール】仲田 晃子 氏

シニアソムリエ/チーズプロフェッショナル/ポムドテール代表/ワインショップアドバイザースタッフ

平成9年(1997)、九州第一号としてシニアソムリエ資格取得。現在は熊本市上通町のポムドテールにて料理・ワインを提供。東区西原のプルミエ・クリュではワイン・チーズのアドバイスを担当。食を楽しむをモットーに、ワインやチーズのある食卓を提案しながら、日々の食事を豊かにする食提案を日々実践中。

今後の展開

- 価格:現在は試作の段階であり、来年度以降、ぶどうの収穫量とワイン醸造量により検討していく。
- 流通チャネル:地元の宿におけるプレミアムな飲み物としての提供などを検討していく。

お問い合わせ先

- ◆天草市商工会天草支所 担当 林田
〒863-2805 熊本県天草市天草町高浜北897-1
TEL 0969-42-0154
- ◆天草市商工会本所 担当 松本
〒863-0003 熊本県天草市本渡町本渡2547-2
TEL 0969-23-2020