



石井ぶどう(板室)

いしい あきら
石井 晶 さん

あゆこ
亜由子 さん

平成27年、埼玉県から那須塩原に移住し、ブドウ農家となりその後結婚。令和2年は収穫したブドウを足利のワイナリーに委託して醸造し、5種類のワインを製作。令和2年11月開催のONSEN・ガストロノミーウォーキングでは園場がコースに組み込まれ、参加者にワインを振る舞った。

「鳥獣被害が多くて大変です。サル、シカ、イノシシ。でも、思わずワインのパッケージデザインにしてしまいうくらい、切っても切り離せない存在。これ以外にも妻がイラストを描いたパッケージもあります」と笑顔で話す石井さん。

板室のブドウ農家の助言もあり、板室でブドウ栽培を開始。わずかに600本の苗木から、夢への一歩を踏み出すことに。

ワインで感じる那須塩原

本市は雨が多く、風も強い土地。冬は雪が降ります。そのような厳しい土地で、石井さんは愛情をたくさん込めてブドウを育てます。そのブドウから造られたワインが、板室温泉の旅館でも観光客をもてなします。今後多くの観光客が、石井さんのワインから本市の魅力を感じてくれることでしょう。



◀ONSEN・ガストロノミーウォーキングで参加者が舌鼓を打った「Itamurogne」。ロコミで人気に火が付き、即完売に

▼ブドウの世話をする石井夫妻。手を掛けた分だけおいしくできあがる



将来に悩んだとき、
ワインを扱った映画を観たんです。
夢は、憧れから始まってもいい。

ワイン造りを夢見て那須塩原に

埼玉県で生まれ育ち、30歳の頃に将来のことを強く考えるようになったという石井晶さん。「映画が好きで、たまたま観た映画がワインを取り扱ったものだったんです。それからワインを飲むようになり、自分で作ったワインを飲んでみたいと考えた石井さんは、母が大田原市出身だったことから栃木県をワイン造りの地として選びました。



そもそも
ワインってなあに？



ワインは、主にブドウの果汁を発酵させたもので、人々に長く愛されてきた人類最古のお酒です。紀元前2,000年頃の文献には、すでにワインに関する記述があり、古代エジプトの壁画にもブドウ栽培や醸造の様子が描かれています。

中世ヨーロッパではワインが神聖な「キリストの血」と考えられ、やがてその人気はヨーロッパ全土から世界へと広がっていきました。日本に初めてワインを持ち込んだのは、ポルトガル人宣教師のフランシスコ・ザビエルだと言われています。

国産ワインの歴史は諸外国に比べて浅く、今から約150年前、明治時代の初期の頃にワイン造りが始まりました。その後、輸入ブドウが日本の土壌に合わず、ワイン造りが一時低迷した時期も。しかし、日本在来のブドウを品種改良するなど、多くの人の努力によって、徐々に日本でもワインが盛んに造られるようになりました。

～ワインの造り方～



収穫

主に白ブドウを使用

黒ブドウを使用

じょうご ばせい
除梗・破碎

じょうご ばせい
除梗・破碎



破碎機にかけて枝から実を外し、
ワイン造りに適した状態に



圧搾

発酵



発酵させる前に、果汁のみを絞り出す



酵母を加え、皮や種ごと25℃前後で発酵させる

発酵

圧搾



酵母を加え、15℃前後で発酵させる



ブドウを皮や種ごとつぶし、ブドウ液のみを絞り出す

熟成

熟成

たる 樽やタンクなどで貯蔵し寝かせる

皮を取り除き、果汁のみを使用するため色は透明に。酸味が特徴



白ワインの完成！

赤ワインの完成！



黒ブドウを皮まで丸ごと使うため、色はワインレッドに。渋味が特徴