

和食のワイン造り

# 何も足さない 引き算のワイン

「ワインは本来シンプルなもの。和食の考え方をワイン造りに活かしたい。そう語るのは女性醸造家（エノログ）内貴麻里。和食は旬の食材をアクやえぐみを取り除き、料理人が少し手を加えることによって、美味しい料理になります。同じように最良のぶどうであれば人の手をほんの少し加えることによって美味しいワインが生まれるはず。その信念のもと2年間試行錯誤を重ねてできたのが酸化防止剤無添加スパークリングの「てぐみ」です。

まずは種ありのデラウェアを、糖度

や酸度のバランスが最適な状態で収穫していただくよう栽培農家さんへお願いしました。その上で入荷されたぶどうを素早く搾汁。窒素置換する密閉式の新しい搾汁機を導入し、ジュースにした後は極力酸素との接触をさせないよう細心の注意を払うようにしました。

ジュースは一旦タンクで寝かせてデブルバージュという清澄作業を行います。通常のワインと比べると強めに不純物を取り除いてやります。取り除きすぎると旨みや酵母が活動できる栄養素が無くなるため発酵がすすまないのですが、このギリギリの線を見極めるのがエノログの見せ所。ぶどうに含まれる酒石酸もこの時にある程度取り除いていきます。酒石酸を取り除きすぎると酸味のないボケたワインになり、残しすぎると冷やした時にワイン中で結晶化します。結晶化した酒石酸



が泡で巻き上がりワインが吹きこぼれるので、絶妙なバランスで残してやらないと美味しいワインにはなりません。

「発酵とボトリリングのタイミングは一番気を遣います。まさに時間単位です。発酵終了直前、狙い通りのガス圧になるように少し残糖がある状態でボトリリングしていきます。「ワインに耳を傾け、酵母が最良の状態の中で活躍できるシーンを造ってやるのが私の仕事です」。細心の気を配りながら美味しいワイン造りへの情熱を語る内貴。

補糖、補酸、酸化防止剤を加えない、何も足さないワイン。果汁を綺麗にし、酒石酸をバランス良く取り除く、引き算のワイン。澱や酵母の香るぶどうのボテシヤルがそのまま活かされた味わいの「てぐみ」。是非一度おためし下さい。（文・撮影・衛）



酸味と果実味のバランスの良いぶどうを使用し、入荷後すぐに搾汁を行います。日本ではまだ珍しい密閉式の搾汁機で酸化を極力抑え、品種の香りを豊かに残します。ジュースにした後はタンク間の移動を控え、タンク上部に炭酸ガスを充填させ、酸素との接触を防ぎます。エノログの内貴麻里は「丹波誠でやっていただけたぶどう。人工的なものは極力加えない。糖分もぶどうが本来持っているもので発酵させていきます」。



酸化防止剤無添加スパークリング  
「てぐみ」  
サベラヴィー - 数量限定  
シャルドネ - 数量限定  
750ml-2200円  
白（デラウェア）  
ロゼ（マスカットベリーーA）  
750ml-1870円  
500ml-1265円  
330ml-858円（白のみ）  
（全て税込）  
<https://bit.ly/30FK5Nv>



てぐみ  
酸化防止剤無添加

## 丹波ワイン ことはじめ

照明器具メーカー社長であった黒井哲夫が、海外の駅のホームやカフェで気軽に愉しめるワインの旨さに驚き、そのワインを日本へ持ち帰りました。

しかし、海外で味わったワインも日本で味わうと何かが違う…。何度試しても同じ結果。匂い、言葉、気候、調味料などによって自然に形成された食文化こそがワインにも重要であることに気づきました。そこで今まで勤めてきた会社を辞め、私財をなげうって自ら日本、京都の食文化に合うワイン造りを目指しました。

ワインナリーは、丹波で生食用葡萄農家経営者であった山崎高明と黒井哲夫の二人



が中心となって設立。醸造技術者として、当時山梨のワイン工場に勤務していた大川勝彦が参加しました。また山梨大学からは農学部出身の末田が会社設立と同時に入社。ワイン造りに情熱をかけるものたちが一人一人と集まり始めました。

醸造所は現在のワインナリーから車で5分ほど離れたところにある日本酒の酒蔵をお借りしました。酒蔵の長年住み着いた麴や酵母もワインに影響を与えたのかもしれません。今でも、時折お客様から「日本酒のニュアンスがある」と言われたりします。

ワインでありながら日本酒のように、普段自分たちが食べている食生活になじみ、和食との相性を楽しめるワイン、そんなワイン造りが始まりました。

丹波ワイン一九七九年の創業です。



三月。暖かくなる前に行う大事な作業に接ぎ木があります。自社で栽培した台木品種の枝と穂品種の枝を継いでいきます。ぶどうは自根で生育しますが、台木を接ぎ木してやることにより病害虫に強い木にすることが出来ます。また台木の品種によつて根を横に張るものや深く張るものなど、その土地の土壌や気候にあわせて接ぎ木していくのがポイントです。自社で接ぎ木をし、苗木まで造っているところは珍しいのかもしれませんが、それだけ気候や土壌に左右されるぶどうとワインの品質。子供を育てるような感覚を大事にしたいです。

四月。ぶどう畑では支柱にくくりつけられたワイヤーにぶどうの枝を添える作業が始まります。水を吸い上げた木々が上に成長しやすいように固定してやりま

六月。梅雨入りと同時にぶどうの木々は一気に枝を伸ばし始めます。蔓性のぶどうは放っておくと枝が垂れ下がりに着いてしまうので、一本一本ワイヤーに枝を添えて上げていく作業（誘引）を行います。

そしてもう一つ、夏場の大切な作業に草刈りがあります。丹波ワインでは除草剤を一切使いません。萌芽、結実、ベレゾン（着色）の直前に草刈りを行い、土にすぎ込んでやることで堆肥化し、ぶどうの木々の有機肥料として活用しています。

七月。京都市内では祇園祭のお囃子の音も聞こえてくる蒸し暑い季節。丹波は高原のため市内と比べても平均気温は5℃ほど低めですが、それでも日中35℃近くまであがります。ただ、日が沈むと



す。「新芽が芽吹くと自然の生命力に感動を覚え、気持ちは引き締まっていきます。水を吸い上げ始めたぶどうは一気に成長し収穫まで気が抜けません」と農園担当。

四月下旬。西洋たんぼぼやヒメオドリコソウ、オオイヌフグリなど野花が咲き始めます。傍ら、ワラビやツクシなどの山菜も顔を出し、スタッフが時間の合間を縫って採取。おひたしや天ぷらなどにして旬を楽しみます。

山の幸、海の幸に感謝しながらその時期に採取したものを美味しい状態で頂くのが和食。丹波ワインもワインを造る限り、日本の美しい季節を感じさせるものを造り続けたいと思っています。旬を醸すワイン。

夜間は20℃前後まで下がります。この昼夜の温度差がぶどうの糖度を上げ美味しいぶどうができるのです。

八月下旬。待ちに待った年一回の収穫が始まります。丹波の自社農園では五十種類ほどの葡萄品種を栽培しています。品種によつて収穫時期が異なります。お盆過ぎのソーヴィニヨン・ブランから始まり、ピノ・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワールへと続きます。最後は十一月の遅摘みセミヨン。この時期になるとぶどうは紅葉・落葉をはじめ、ぶどう畑も冬支度。木の上でレズン状になったぶどうは糖度も高く、極上のデザートワインになります。

たわわに実ったぶどうの房。無事収穫できたことに感謝し、美味しいワインになるよう全力を尽くします。



## 会社概要



■ 名称  
丹波ワイン株式会社

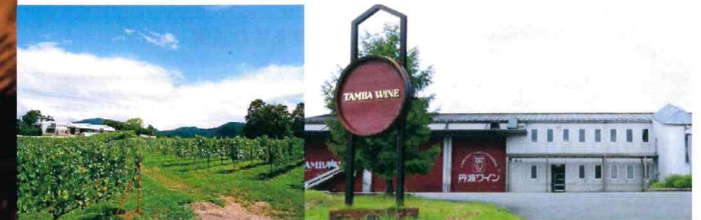
■ 設立  
1979年4月17日

■ 資本金  
4,800万円

■ 所在地  
本社  
〒622-0231 京都府船井郡京丹波町豊田鳥居野96番地  
TEL.0771-82-2002 FAX.0771-82-1506  
WEBサイト:<https://www.tambawine.co.jp/>  
ECサイト:<https://www.tambawine.com/>

関連会社  
丹波ワインハウス事業株式会社(レストラン&ショップ)  
〒622-0231 京都府船井郡京丹波町豊田千原83  
TEL.0771-82-2003 FAX.0771-82-2092

クロイ電機株式会社  
〒601-8121 京都府京都市南区上鳥羽大物町7 京都南ビル4F  
TEL.075-555-0569(代)



■ 事業の目的  
・葡萄や果実を原料とする果実酒および甘味果実酒の製造とその販売  
・ワインを通じて京丹波や京都の食文化に貢献  
・その他、前号に関する一切の事業

■ 丹波ワインの想い  
・和食(日本料理)に併せやすく演出できるワイン作り  
・日常の食生活を含んだコミュニケーションシーンを提案  
・ヨーロッパ文化(ワインの歴史)を尊重し、日本文化を世界に発信



### ■ 主要取引先

京都銀行  
京都信用金庫  
三菱UFJ銀行

日本酒類販売株式会社  
国分グループ本社株式会社  
伊藤忠食品株式会社  
三菱食品株式会社  
順不同

### ■ 会社役員

代表取締役 黒井 衛  
専務取締役 黒井 仁吉  
取締役 百田 智之  
取締役 鈴木 やよい  
監査役 小野 泰

### ■ 会社の沿革

昭和43(1968)年 4月1日	関連会社農園開発
54(1979)年 4月17日	丹波ワイン株式会社設立
54(1979)年 6月15日	丹波町富田にて試験免許醸造開始
56(1981)年 4月1日	本免許醸造開始
59(1984)年 2月	モンテセレクション初出品 金銀銅賞受賞 その後6年連続受賞
61(1986)年 10月1日	本社工場を現住所に移転
平成9(1998)年 2月1日	関連会社 丹波ワインハウス事業株式会社を設立

### ■ 保有する主な設備

農園.....6.0ha  
 醸造工場.....1棟  
 製造貯蔵タンク.....500kl分  
 全自動瓶詰めライン.....1本  
 カーボネーター.....1機  
 プーハー型 压榨機.....2機  
 ヴェニマティックタンク.....2機  
 除梗破砕機.....2機  
 濾布濾過機.....1機  
 珪藻土濾過機.....2機  
 日本ガイシ 0.2ミクロンセラミックフィルター.....2機  
 貯蔵木ダル(225リットル).....130本  
 フォークリフト.....2台  
 乗用草刈り機.....1台  
 スピードスプレーヤー.....2台  
 トラクター.....1台



## 丹波ワイン受賞履歴

- 2022 SAKURA AWARD 銀賞 - フルーティーロゼ
- 2021 JapanWineChallenge 銅賞  
- 京都丹波SauvignonBlanc2020、てぐみ白、須坂産Merlot
- 2016 JAPAN WINE COMPETITION 銅賞 - 丹波鳥居野タナ 2012
- 2016 JAPAN WINE COMPETITION 銅賞 - 丹波鳥居野ピノ・ノワール 2013
- 2011 JapanWineChallenge 銅賞 - 播磨産シャルドネ 2009
- 2011 JapanWineChallenge 銅賞 - Sparkling Joshuhaku
- 2010 JapanWineChallenge 入賞 - 丹波鳥居野CabernetSauvignon&Merlot2007
- 2010 JapanWineChallenge 銅賞 - Sparkling Joshuhaku
- 2009 JAPAN WINE COMPETITION 奨励賞  
- 丹波鳥居野カベルネソーヴィニオン&メルロー 2006
- 2009 JAPAN WINE COMPETITION 銅賞 - 丹波鳥居野ピノブラン 2007
- 2008 JAPAN WINE COMPETITION 奨励賞 - 丹波鳥居野ピノブラン 2007
- 2008 Chardonnay du Monde 銅賞 - 丹波鳥居野シャルドネ2006
- 2007 Chardonnay du Monde 銅賞 - 丹波シャルドネ2004
- 2007 International Wine Competition 銀賞 - Joshuhaku, KoshuNigori
- 2007 Japan Wine Challenge Seal of Approval受賞  
- 丹波カベルネソーヴィニオン&メルロー2004、丹波ピノワール 2005
- 2006 Challenge International du Vin 銀賞  
- 丹波カベルネソーヴィニオン&メルロー 2002
- 2005 Challenge International du Vin 銀賞 - 丹波シャルドネ 2003
- 2005 JAPAN WINE COMPETITION 銀賞  
- 丹波カベルネソーヴィニオン&メルロー2002、丹波ピノブラン 2004
- 1983~1988 MONDE SELECTION 金賞  
- 鳥居野、丹波ホック、丹波クラレット

