

東北復興日記



市太白区)のオーナー、毛利親房さんを訪ねたのです。秋保ワイナリーは、三年前から醸造ブドウを栽培し始め、今月から本格的に醸造を開始しています。震災後、ブドウ栽培を始めた陸前高田や気仙沼のワインもこちらで醸

市太白区)のオーナー、毛利親房さんを訪ねたのです。秋保ワイナリーは、三年前から醸造ブドウを栽培し始め、今月から本格的に醸造を開始しています。震災後、ブドウ栽培を始めた陸前高田や気仙沼のワインもこちらで醸

この連載は、東京のNPO法人JKSKと、被災地の女性たちが協力して復興に取り組む「結核プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。

先月中旬、仙台市の秋保^{あきほ}温泉にある秋保ワイナリーを、

南三陸の仲間と訪ねました。先月二十七日のこの欄でお伝えしたように、南三陸は林業と漁業の両方で国際認証取得を進めており、とりわけ養殖漁業の国際認証は国内初の試みとなります。

ワイナリーを訪ねた日は、南三陸養殖漁業のASC国際

大正大学人間学部 准教授
山内明美さん



南三陸産ワインへの一歩

認証の審査日でした。審査結果は来年二月に発表されま

す。南三陸町の戸倉漁協が地域を挙げて挑戦しているプロジェクトです。そこで、国際

認証取得後に日本初のカキをみなさんにお届けするにはおいしいお酒もあるといいね、という発想から、ワイナリーを営む仙台秋保醸造所(仙台

域を挙げて挑戦しているプロジェクトです。そこで、国際認証取得後に日本初のカキをみなさんにお届けするにはおいしいお酒もあるといいね、という発想から、ワイナリーを営む仙台秋保醸造所(仙台

た。年明けには南三陸産リンゴと県内各地のリンゴでシードルの醸造が始まります。林業と漁業の協働プロジェクトでもあることから、南三陸杉の間伐材でワインの贈答用木箱をつくってみては、と

アイディアも出ました。みなさん、来年三月には日本初のASC認証の南三陸産カキと一緒にシードルを味わえますよ。秋保ワイナリーではサポーターズクラブ会員を募集しています。問い合わせは同醸