

ご当地のマドンナが
案内する最旬の外遊びガイド

日本全県 アウトドア巡り



その43 山梨県

イケナイコトをしている気分!? ワイン作りで踏みまくり!

(山梨県・笛吹市)

葡萄の名産地、山梨県には「ワイン作り体験」ができるワイナリーがある。葡萄狩りからはじまって、なんといってもハイライトは、葡萄踏み。踏んで踏んで踏みまくる、ある種の非日常体験を味わえるのだ。

今月の マドンナ

UTYテレビ山梨アナウンサー
青木美菜さん

テレビ山梨の人気アナウンサー。趣味は旅行で、かつて合唱クラブに所属していたこともあり、歌うことも大好き。現在は番組の企画でピアノに挑戦中。
<http://www.uty.co.jp/blog/akki/>



葡萄をわしゃわしゃと、思い切り踏みつける。

「ひえーっ!!一粒一粒潰れる感触がわかりますうー」と、ナイスリアクションをしてくれているのは、テレビ山梨のアナウンサー、青木美菜さん。

おかあちゃんに怒られそうなの行為だけど、別にイケナイことをしている訳じゃない。これもひとえに美味しいワインを作るためなのだ!

今回訪れた笛吹ワインは、ワイン作り体験ができるという珍しいワイナリー。

体験内容は、まず専用の葡萄畑へ行き、ワインの材料となる葡萄を手摘みで収穫。ちなみに葡萄は食べ放題だから、材料集めの時点ですでに楽しい。

今回収穫したのはデラウェア種。「甘さと酸味のバランスが良くてとっても美味しい!」。以上、青木アナの食レポでした。「葡萄狩りだけでも来る価値がありますよね。葡萄畑ってこんなに綺麗だったなんて、初めて知りました!」

次から次へと葡萄を頬張る青木アナ。「このままだと、全部食べちゃいそうですう……!」という食いしん坊発言が出たので、とりあえず足踏み用の15房ほどを確保して、ワイン工場へと戻ることにする。

そしてついに、冒頭で書いた禁断のワイン踏みつけ工程に突



甘ずっぱくて
美味しい!

どれでも自由に摘んでよし ワインのための葡萄狩り



7月下旬～8月下旬はデラウェア、8月下旬～9月下旬は
マスカットベリー-A、10月上旬～11月上旬は甲州と、
季節によって種が変わる。ワイン用は、ちょっと青い部
分が残っているものを選ぶのがコツだ。

**ラベルを手描きしたら
ウッティ君ワインの完成!**
ラベルを手描きして完成。今回は撮影用にホ
トルに貼ったけど、実際にワインが届くのは
2か月後。ワイン作り体験の料金は500ml
のワイン付きで2430円(大人・幼児、小!
中学生はジュース作り体験ができる。



触感がクセになる!? オノで潰した 葡萄汁のお味は?

葡萄が均等に潰れるようにひたす
ら踏む踏む。結構滑りやすいらしく、
中には転倒する人も。青木アナ、
わかってますよね!? 潰した
葡萄から採れた果汁もその場で試
飲できる。さっきまで踏みつけて
いた葡萄のお味は?



とっても
フレッシュ!



笛吹ワインではお土産も充実!



笛吹ワインには、立派なお土産コーナーも。デラウェア、
マスカットベリー-A、甲州、巨峰、アジロンなど
種類豊富なワインやジュースを購入できる。山梨とい
えばやっぱり一升瓶ワインでしょ!

笛吹ワイン 山梨県笛吹市御坂町夏目原992
☎055(263)2299

スタジオでの 生放送を拝見! ビールも取材されちゃいました!

青木アナの普段のお仕事も拝見。
「ウッティタウン6丁目」という
山梨ローカルな情報番組の収録ス
タジオにお邪魔しました。お料理
コーナーも頑張ってきましたよ!



ウッティタウン6丁目(UTYテレビ山梨) 毎週月～金の16時50分スタート/
<http://www.uty.co.jp/uttytown/>



入するのだ。最初は「ひえひ
〜!」といていた青木アナも
だんだんと慣れてきた。「この
プチプチ感がだんだん快感にな
ってきますね。ちょっとクセに
なりそうです。しかも結構良い
運動になりますよ、これは」
今回仕込んだワインができ上
がるのはクリスマス前。品種を
替えて11月上旬まで楽しめる。
採って、食べて、踏んで、飲む!
全身を使って体験するワイン作
り。これはもう立派なアウトド
ア遊びに認定です!!

水分補給は熱中症対策の基本 葡萄狩り中は キンキンに冷えた 葡萄ジュースで!

生い茂る葡萄の葉が日よけにはなってくれるけど、それでもやっぱり野外の作業に変わりはない。だからこまめな水分補給は必須。笛吹ワインであらかじめ購入していた葡萄ジュースを、葡萄に囲まれて飲む。「すごく冷えていて美味しいです～」と青木アナも大満足の様子なのだ。



飲み物だけでなく
スープやアイスなども



真空断熱構造のカップ。保温保冷対応で、飲み物はもちろんアイスなどの器としても丁度良いサイズ感。食洗機対応で、ソコカバーは取りはずしも可能。真空断熱カップ/JDD-401 400ml 3000円



水の保ちが断然違う!
真空断熱構造の
便利なタンブラー



ステンレス製の魔法びん構造で、飲みごろ温度をキープ。冷たい飲み物も温かい飲み物もどちらもOKなので、アウトドアシーンだけでなく、家使いでもとても重宝する。真空断熱タンブラー/ (左) JDE-420C 420ml 5000円 (右) JDE-420 420ml 4000円