



柵津御堂ワインだより

NETSU MIDO

VOL.03

発行/2021年10月1日 発行者/御堂地域活用構想推進協議会 会長 別府 英宣
(協議会事務局: 東御市6次産業化推進室 電話: 0268-75-2016)

柵津御堂地区の今についてお知らせします

御堂地区でワイン用ぶどうが収穫されています！

平成31年4月に最初のワイン用ぶどうの定植が行われて、約3年半がたち、いくつかの圃場で初めての収穫が行われています。生産者からは「感慨深い」との声が聞かれています。

発売の時期等がわかりましたら、この広報でお知らせします。



生産者紹介③

「御堂」を世界の「Mido」へ

ドメーヌナカジマ 中島 豊 さん

●ワイン造りを志したきっかけを教えてください。

元々システムエンジニアとして働いていたのですが、一度きりの人生、せっかくなら自分がやりたいことをしようと思い、大好きなワイン造りを決意しました。

●候補地として、東御市を選んだ理由を教えてください。

フランスでのワイン造りも考えましたが、山梨県にあるワイナリーのワインを飲んで「日本でこれだけのワインが作れるならフランスに行く必要性はない、日本で世界と勝負できるワインが作れる！」と思いました。

そしてワイン特区である東御市に可能性を感じました。

●実際に栽培されて、御堂はいかがですか？

御堂はこれまで栽培していた田沢の畑から100mほど標高が高く、冷涼な地域です。フランス東部のジュラ地方をイメージして栽培しています。高台で日当たりや風の通りが良く、栽培に適していると思っています。

●御堂への思いを聞かせてください。

多くの地元の方々の協力があって、このブドウ団地が成り立っていると思っています。その方々のために、美味しいワインを作らなければと思っています。現在、シンガポールなどの海外にワインを輸出していますが、御堂でできた美味しいワインを輸出し、世界中の人々に「御堂 (Mido)」を知ってもらえるようなワイン造りをしていきたいです。

●御堂の将来像をどのように描かれていますか？

この地で作ったワインを地元の方々と飲み交わし「良いワインだね、美味しいね」と言ってもらえるような、ワインを作りたいです。そして、将来的にはイベントなどを通じて、地元の方々と共に、御堂を盛り上げて行きたいと考えています。

聞き手: 米田直人 (東御市地域おこし協力隊・ワイン&ピアミュージアムコンシェルジュ)



ドメーヌナカジマ
住所: 東御市和4601-3
メール: info@d-nakajima.jp
営業日: 土日祝
(GWから売り切れまで)