

恵那のワインを使って作ろう!



白ワイン使用 さつまいものハニーレモン煮

爽やかなレモンと白ワインの風味がおいしい一品

材料(4人分)

- さつまいも…2本ほど 塩…少々
- 白ワイン…大さじ3 しょうゆ (薄口があれば) ……小さじ1/2
- 水…適量
- 砂糖…大さじ1
- はちみつ…大さじ3
- レモン汁…1/2個分
- レモン(輪切り)…4枚



クッキング START!

下準備

さつまいもは皮ごときれいに水洗いし、厚さ1.5cmの輪切りにして、しばらく水にさらす。

1 ホーロー鍋、またはフライパンにさつまいもを並べ、白ワイン・かぶるくらいの水を入れて中火にかける。煮立ったら火を少し弱め、5~6分煮る。

2 砂糖・はちみつを加えてさらに5~6分煮て、さつまいもがやわらかくなったらレモン汁・レモンの輪切り・塩・しょうゆを加える。

3 2~3分煮て火を止め、そのまま10分以上置いて味を含ませ、器に盛る。

ココ! POINT

鍋はホーローかフライパンを使いましょう。

アルミ鍋はレモンの酸で変色するおそれがあります。



冷めても美味しい。お弁当にもぴったりです。

伝える! 恵那の食文化

The food culture books in Ena city Vol 12

ぶどうと発酵の恵み 「ワイン」の話

恵那でもワインが作られているよ



作ろう!

さつまいものハニーレモン煮

知ってる?

恵那峡で作られる

教えて!

ワインの種類
ワインができるまで



市内製造所マップ

で製造されています 恵那峡ワイナリー



氏名

【取材/協力】 恵那峡ワイナリー

発行 恵那市 農政課

〒509-7292 岐阜県恵那市長島町正家一丁目1番地1 ☎0573-26-2111(内線:374)



もっと知ろう恵那の食



恵那食農ポータルサイト たべとる TABETORU



岐阜県恵那市

ブドウと酵母から生まれた世界最古のお酒「ワイン」

人類の歴史の中で最も古くからあるお酒とされる「ワイン」。現在ではヨーロッパを中心に、オーストラリアや南北アメリカ、南アフリカなどが主な産地です。
日本でも明治時代から本格的なワイン作りが始まり、山梨、長野、山形、北海道が主要産地として知られています。
恵那でも2020年にワイナリーが誕生。恵那産ワインの歴史がスタートしています。



ぶどうの栽培も恵那で行われているよ



恵那峡ワイナリー
ぶどう収穫風景

恵那峡でつくられる **恵那ワイン** 恵那の自然のなかで、ぶどうとワインづくりが行われています。

恵那唯一のワイン醸造所「恵那峡ワイナリー」

2020年、恵那初のワイン醸造所「恵那峡ワイナリー」が設立されました。障がい者介護事業を手がける有限会社チェリッシュ企画が母体となり、障がい者の方々の自立支援の一環として2015年から恵那でのブドウ栽培をスタート。

EM農法などで育てられた、恵那のブドウや他県産のぶどうを使ってワインづくりが行われています。
現在、ワイナリー直売所やオンラインショップ、イベントで入手できるほか、市内外の飲食店・ホテルで味わうことができます。



写真左から：ブドウ畑、ブドウ棚、収穫の様子、醸造タンク

人と自然にやさしい「恵那峡ワイナリー」のブドウづくり

雨よけの設置

もともと乾燥した土地を好むぶどうは、雨が苦手です。雨に当たることで病虫害が出やすくなるため、成長や収穫に影響を与えることもあります。

雨よけを設置することで、ぶどうの品質を保ち、収穫量を増やすことができます。



ぶどう畑に並ぶ、雨よけ

「EM菌」の活用

EM菌とは、乳酸菌や酵母など、自然界にいる微生物の集まりのこと。恵那峡ワイナリーでは、米のとぎ汁などから自家製のEM活性液を作り、土壌改良や病虫害予防、ぶどうが元気に育つための肥料として活用しています。

EM菌をつかって土壌づくり



環境に配慮したブドウづくりが行われているよ



知ってる？歴史

ワインの歴史

世界最古のお酒

黒海に面したジョージアのコーカサス地方で、約8000年前のものと思われるワイン醸造用の壺が見つかっています。ワインはコーカサス地方からフェニキア、エジプトを経て、ローマ帝国の拡大とともにヨーロッパ全域に広がったといわれています。
15世紀以降、ワインはヨーロッパ各国の植民地の国々へ持ち込まれ、現地での生産も行われました。



ウィーン近郊のワインセラー

日本のワインはいつから？

日本に初めてワインが伝えられたのは室町時代だといわれていますが、本格的なワイン作りが始まったのは明治10年(1877年)に「大日本山梨葡萄酒会社」が設立されてから。
現在、日本には400を超えるワイナリーが存在し、世界的な評価も高まっています。

製造方法によって異なるワインの種類

ワインは赤や白といった色で分類されるだけでなく、製造法・原材料によって4つに分類されます。

スティルワイン Still Wine
炭酸ガスを含まない一般的なワイン。赤、白、ロゼに分けられる。

スパークリングワイン Sparkling Wine
炭酸ガスを含む発泡性のワイン。国によって規格が異なる。

フォーティファイドワイン Fortified Wine
ワインまたはぶどう果汁に度数の高いアルコールを加えたワイン。

フレーバードワイン Flavored Wine
スティルワインにハーブや果実、蜂蜜を加え、独特の風味をつけたもの。

ブドウを発酵させる酵母

ワインの発酵には酵母が使われます。酵母は糖分をアルコールに変換し、二酸化炭素を生産することで発酵を起こします。酵母の種類や量、発酵の温度や時間などによって、ワインの風味やアルコール度数などが変化することがあります。



タンクのサンプリングコックから注ぐワイン

一般的なワインができるまで 赤ワインと白ワインでは、ブドウの種類や作る工程がやや異なります。

赤ワイン
黒ブドウを使い、果汁と果皮、種子と一緒に発酵させます。

- 1 発酵させる
- 2 压榨する
- 3 熟成させる
- 4 瓶詰め
- 5 瓶内熟成
- 6 完成

白ワイン
白ぶどうを使い、実をつぶした後、しぼった果汁だけを発酵させます。

- 1 压榨する
- 2 発酵させる
- 3 熟成させる
- 4 瓶詰め
- 5 瓶内熟成
- 6 完成

ロゼワイン
黒ブドウを使い、主発酵の途中で種子と果皮を取り除き、果汁のみを発酵させます。

- 1 発酵させる
- 2 压榨する
- 3 発酵させる
- 4 熟成させる
- 5 瓶詰め
- 6 瓶内熟成
- 7 完成