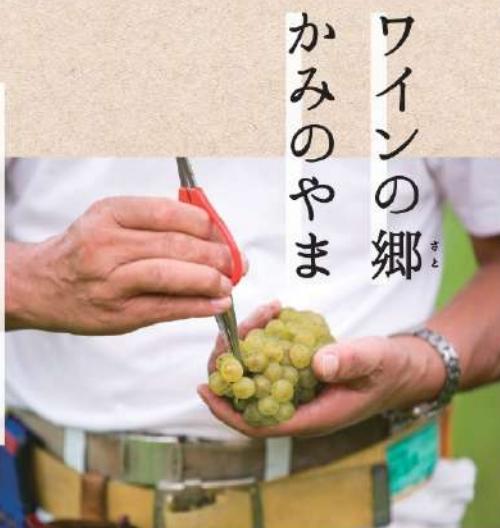


「偉大なるワインを作るには、次なる人たちが必要である。狂人がぶどうを育て、賢者がそれを見張り、正気の詩人がワインを作り、愛好家がそれを飲む」。スペインの画家サルバドール・ダリの言葉です。良質なワインは、生産者、醸造家のひたむきな研究心と費えることのない情熱によって生まれます。寒暖差の激しい気候と水はけがよく豊かな土壌。長年にわたり培われた栽培技術でぶどうに情熱を注ぎ続ける生産者。そして、そのぶどうの力を十分に引き出す醸造家。ここ山形県上山市には、ワイン作りに必要なものすべてが揃っています。



ワインの郷 かみのやま



2015年、官民をあげて「かみのやまワインの郷プロジェクト」を発足。ワイン特区認定をはじめ、ワイナリー創設やワインぶどう栽培のための就農支援、オリジナルワインなどの商品開発など、ワインを通してこのまちで多くの人が活躍できるよう、そして想いがつながるよう取り組んでいます。



動画をお楽しみください

ワインを支えるぶどう生産者たち

日本一と呼ばれたデラウェア農家が、この土地をさらに生かしたいと試行錯誤を開始。研修で訪れたフランスの農場などで出会ったのがワインぶどうづくりへの想いに火をつけ、上山の風土が良質なワインぶどう栽培に適していることを確信。いくつかの日か上山をワインの郷にしたい」と夢を抱き、その情熱を次世代に引き継いできました。40年前に、彼らが描いた「明日の農業に夢を」を胸に刻み、これからもやまとワインの未来を支え続けます。



南果連協同組合ワイン部



ひたむきな想いと
あくなき挑戦に
裏付けされた
ワインぶどう生産の
パイオニア

果実専門の生産出荷団体である南果連ワイン部は昭和49年に結成。大手発酵メーカーがワインぶどうの栽培適地を求めて、全国各地を探していたところ、南果連の「デラウェア」の園地とその生産技術の高さに惚れ込み即決。「高品質なぶどうを」の想いのもと、数ある栽培工法の一端面ごとに講習会を開き技術を磨くほか、自ら20項目もの基準を設け、各園地を格付けし切磋琢磨を続けてきました。大手ワイナリーはその想を受け「かみのやま」が商品名に入ったワインを醸造しています。

ぶどうの主な栽培者・サンタネージュ、サントリーライシングナーナチュラル、ココ・フルーム・ワイナリー



名峰・越王連峰の麓に広がる山形県上山市。城下町、温泉町、宿場町の3つの顔を持つ全国でも珍しいこの地は、豊かな食文化を育んできました。ワインもその一つ。上山のワインは、かみのやまの風土・歴史・人の魅力を凝縮した逸品です。貴方の特別な時間や普段の暮らしのひとときの傍らにぜひお供させてください。



山形ワインバル
2014年にスタートした「やまとワインバル」。
毎年、県内外からアイナリービンファン
が上山に集結、熱い日を過ごします。
\CHECK!/

山形ワインカーヴ
場所はかみのやま温泉駅西口すぐ。山形
ワインバー出店ワイナリーのワインが買え
る、飲めるお店。お気軽に入りのワインを見
つけてください。

\CHECK!/

QRコード
観光と宿泊のご案内は…
(一社)上山市観光協会物産協会 TEL.023-672-0839

発行:かみのやまワインの郷プロジェクト協議会

KAMINOYAMA WINE KAMINOYAMA WINE KAMINOYAMA

上山のワイナリー、すべてがここに。

<1>

TAKEDA WINERY

タケダワイナリー

「良いワインは良い葡萄から」1920年開園の老舗ワイナリー

南向きの高台にある15haの自社農園で、東京ドーム2.5個分の面積を誇る自社畠。開園以来、過剰な施肥を排除し、自然のサイクルを最大限活かした減農薬・無化学肥料によるぶどう栽培をおこなっています。長い歴史と、高い技術力で讃されるワインは、日本トップクラス。全国に多くのファンを持ちます。

<2>

WOODY FARM & WINERY

ウッディファーム エ ワイナリー

かみのやまのテロワールを活かすドメーヌワイン

晴れた日が多くテロワールに恵まれた戸山麓の自社畠で、9種のぶどうを栽培し、醸造・瓶詰めまでを行なうドメーヌワインです。ショップではワインの試飲や購入、園内工房で手づくりしたジャムやドライフルーツなどを販売しています。

<3>

BELLWOOD VINEYARD

ベルウッド・ブドウ園

風と空と畑と人と。土地の味わい香るワイナリー

山形県内のワイナリーで19年間のキャリアを積み、栽培から醸造、お客様に届けるまですべてに手をかけたいとの想いから2020年、ワイナリーを設立。ワインを飲めば、戸山連峰を望む美しい景色と田園風景が浮かぶワインづくりをしています。

<4>

DROP

ドロップ

ぶどう畠の四季を表現、街中で楽しめるワイナリー

2019年に就農し、ワインぶどうの栽培を続けてきた出来さんが2023年に、会津のワイナリーをオープン。ワインスタンドが併設されており、作り手と対話しながらワインを楽しめるのはドロップならでは。自然の恵みをそのままに春夏秋冬を表現したナチュラルワインがここにあります。

<5>

南東北サンシャインファーム

ミナミウカサンシャインファーム

農業を元気にしたい!
農業とお客様に寄り添うワイン

農業機械の販売・整備などを行う南東北 Kubota が、様々な形で農業支援を実現するために開設。減農薬などの苦情したノウハウをいかし将来的には機械化と管理システムで「未来の農業」を目指しています。

<6>

La Família

ラ・ファミリア

いくつもの想いが重なり
時間を絶ぐワインになる

地元ワイナリーの研修で出会った2人が重き投合。それぞれの感性でワインづくりを追求し、あたたかな想いのこもった本当に仕上げています。グラスの中で表情が変わっていくワイン。いろいろな人や場面に合う包容力のあるワインを目指しています。

<7>

ふあーすと・すてっぷ

社会福祉法人 友愛会 農業従事者支援専門所

かみのやまのぶどう畠から
踏み出す、未来への第一歩

障がいを持っている人の自立支援として始めたぶどうづくり。「自分が出来る事を精一杯」にモットーに、栽培における作業も互いに協力しながら取り組んでいます。さらに、今後はワインの醸造、販売まで関わたいという思いで、人が集まるワイナリー完成を目指します。

<8>

À PIED

アピ

美しい景色のもとで生まれる
風味豊かなブレンドワイン

上山の園地を訪れた際に「良いワインは良い景色のところから生まれる」という師の言葉が体現された場所だと信じ、2018年に移住。良い時も難しい状況の時もワインづくりと革新に向かい、アピの核となる赤と白の混醸ワインはファンを魅了しています。

<9>

Nora(野良)

ノラ

美味しいぶどうを作る
個性派グループ

「良いものを作っているからこそ、自分たちのぶどうをワインに変えて伝えたかった」自然を大切にして、畑の酵母で醸したワインは、誰が好みかビュア。猫の様にひと寄りあって優しい気持ちにさせてくれるそんなワインを目指し、彼らの挑戦は続きます。

<10>

つきほし果樹

ツキホシカジュー

新世代が受け難いだ
ぶどう農家の新たな一步

2011年、結婚を機に上山市に移住した森安さん。40年前からぶどう栽培を続けてきた森安父の想いを引き継ぎ、ワインづくりを始めました。森安さんのカヘネ・ソーヴィニヨンと森安父のメルローを混醸し、2つの歴史を折り込んだ二つのワインに仕上げています。

<11>

Aguri-Coeur

アグリ・クール

かみのやまの土壤が育む
個性が光るナチュラルワイン

元ソムリエの片吉さんは本場フランスでワイン醸造を学んできました。飲食店やワイナリーで経験を積み、2022年上山市に移住。ぶどうの露地栽培を続々と実践し、この土地でしかつくれない、テロワールを最大限に引きだすワインを目指しています。

・かみのやまのぶどうを使う理由・

01 サントリーウイン インターナショナル

「世界を感動させる日本ワイン」を目指し、厳選された国内4ヶ所の絶景産地で風土や品種の個性を活かすワインづくりに取り組んでいます。一つ一つある上山のぶどうから、凝縮した果実味のある「最も豊かなワイン」が生まれます。栽培者とともにその魅力を表現していくために「かみのやま」ビラヘルに記しています。

02 サントネージュ

よいぶどう栽培に欠かせない気候風土が通う上山で、テロワールを生み出す「人」に注目。ぶどう生産者である「人」とともにぶどうづくり力を注ぎ、その個性を最大限に引き出すことを使命として、生産者とワインの作り手の強い絆が、結ぶた結果実と芳醇な味わいをもたらしてくれます。