

# 月山ワイン

昭和40年代後半、北海道で山ぶどうのワインを作ったことを耳にした旧朝日村(現鶴岡市)の地元農家とJA職員らが「それなら山ぶどうがたくさんあるここでも造ってみんな」と奮起したことが月山ワイン造りの始まりでした。



おいしさがギュッと  
詰め込まれた山ぶどう

鶴岡市 朝日地域

JA朝日支所山ぶどう部会では、現在、部会員約80人が山ぶどうを生産。鶴岡市朝日地域の熊出、下名川集落を中心に栽培され、ワイン用として出荷される。

ワインの濁りとなる成分を取り除き、ピン詰めしていく。



タンクや木樽に入れ熟成。新樽や古樽、大きさによって熟成進行度が変わる。



## 栽培

### 適正に品質管理された山ぶどうが芳醇な月山ワインを生む

鶴岡市朝日地域では、昼夜の気温差を利用して良質な山ぶどうが栽培されており、10月〜11月上旬に収穫最盛期を迎えます。2020年産は、夏季の天候不順による病害虫被害が一部の園地で見受けられたものの、糖度の乗りが良く、品質共に例年を上回る良好な生育状況であります。結実を十分に確保する為、雄木と雌木を近くに定植し、自然受粉させることで着色不良の青玉の発生が少なく、バランスの良い結実が望めるとしてあります。より多くの高品質な山ぶどうを生産できるよう、1房の葉5〜6枚を基準に枝整理を行い、園地の日当たりを良くすることで果実の糖度が上がるよう園地管理を徹底しています。部会では年間出荷量50トンを目標に掲げ出荷しております。

園地に多く足を運び、管理を徹底することで品質維持に努めている。



朝日支所  
山ぶどう部会長  
佐藤均さん

おいしい月山ワインができるよう高品質生産に努めていきます。今後も、月山ワインの活躍に期待しています。

## 山ぶどうが原料のワインとジュース

|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>月山ぶどう果汁<br/>100%ぶどう果汁、保存料等一切使用していません。(しぼったまま)<br/>720ml 1,080円</p>                                                                   |  <p>月山ワイン山ぶどう酒(甘口)<br/>昔なつかしい味。低アルコール、山ぶどう100%の甘口酒です。(ヴィンテージによりアルコール度数が異なる場合がございます。)アルコール分7%<br/>720ml 2,765円<br/>360ml 1,445円</p>           |
|  <p>月山ワインオリジナル 赤(辛口)<br/>山ぶどう・山ぶどう交配種使用。やや酸味が強くスッキリとした深みのあるワインです。アルコール分12%<br/>720ml 1,938円<br/>360ml 990円</p>                           |  <p>ソレイユ・ルパン ヴィティスコワニティ パレル(辛口)<br/>山ぶどうに豊富に含まれる豊かな酸味と樽由来の甘い香りが混ざり合った魅力的な赤ワインです。朝日地域で栽培された山ぶどうの芳醇な味わいをお楽しみ下さい。アルコール分12%<br/>720ml 3,575円</p> |
|  <p>ソレイユ・ルパン ヴィティスコワニティ(辛口)<br/>山形県鶴岡市朝日地域で優良選抜された山ぶどう(学名ヴィティスコワニティ)を使用。酸味と味わいのバランスが抜群です。アルコール分12%<br/>720ml 3,025円<br/>360ml 1,650円</p> |                                                                                                                                                                                                                               |

月山ワインは月山ワインネットショップ、  
んめ農マルシェオンラインショップでも  
販売しております。  
詳しくはQRコードからどうぞ!



月山ワインネットショップ



んめ農マルシェオンラインショップ

## 加工

### 土地の個性を活かし、 地域と一体となったワイン造り

昭和54年にワイン製造を開始。翌年に「月山ワイン」が誕生しました。それ以来、地域の生産者と一体となって月山ワインを製造しているのが「JA月山ワイン山ぶどう研究所」という名のワイナリーです。寒冷地の特徴である「酸味」を活かした爽やかな風味になるよう工夫するなど、土地の個性を活かしたワイン造りで、親しみやすい味わいに仕上げられています。

赤ワインは茎(果梗)を取り除いたブドウの粒を潰し、ポンプでタンクに輸送。果皮や種子と一緒に酵母を加え主発酵させ、色や複雑な味を引き出すため、高い温度で行います。白ワインは果汁のみを搾り、温度管理できるタンクにて低温発酵を行います。その後各ワインはタンク・木樽に入れ熟成させますが、樽熟成の場合、樽の大きさや新樽、古樽の違いで熟成の進み方が異なるのも特徴です。旧国道のトンネルを貯蔵庫として利用しており、通年18℃以下に保たれる天然のワインセラーとなっております。

また、太陽と月の特徴的なラベルを

月山ワイン仕込みの様子。ベルトでぶどうが運ばれ、粒を潰した後、皮や種ごとタンクに輸送する。

