

# DFWC NEWS

## Directforce Wine Club Journal No.7 (2026.4)

DFWC 第1回Winery Visit<シャトーメルシャン椀子ワイナリー>

DFWC 3月例会ナショナル・ワイン会<イスラエル>

会員ミニエッセー 第1回「ワイン大好き人間の田舎暮らし」石井勝己さん



去る2月9日、第1回ワイナリー・ビジットとして長野県にある<シャトー・メルシャン椀子ワイナリー>をDFWC有志で見学・製品試飲をしてきました。当日は前日の雪が残る寒い日でしたが、快晴に恵まれ非常に良いコンディションでワイナリーの持つ広大な葡萄畑から最新技術の詰まった醸造施設まで、メルシャン担当者のガイドでしっかり見学することができました。メルシャンはこの椀子（まりこ）の他、長野県に桔梗が原、山梨県に勝沼ワイナリーを所有していますが、ワイン関係者の間で椀子の評判が圧倒的に高く、DFWCとしてはその椀子を訪問先に選びました。ワイナリービジットの記録は本文でご覧ください。（菅原）

### 写真説明

ワイナリービジットに参加されたDFWC会員の皆さん。ワイン試飲と地元の食材を使ったランチ後、葡萄畑の見えるテラスで記念撮影。

## 【DFWCワイン例会報告】 ナショナルワイン会第1回<イスラエル編>

\*開催日時：2026年3月30日

\*会場：会員制プライベートクラブ「OCA Tokyo」

\*参加者数：17名

\*テーマ：第1回ナショナルワイン会「イスラエル編」

\*担当幹事：ワインと料理セレクション鎌田敏行会員（イスラエル国名古屋名誉領事）  
鎌田さん作成資料は[こちらから](#)

【ワイン紹介】 \*各ワインの説明は大木理さんにまとめていただきました。

\*登場したワインは次の通り

1) Sparkling 白 Gamla 種 «Golan Heights Winery»

第三次中東戦争以前はシリア領だった北部ゴラン高原の有名ワイナリーのもの。バランスがよくすっきりした酸味でいいですね。いくらでも飲み続けてしまいそうです。

2) Still 白 Dabouki種 «Cremisan Wine Estate»(Bethlehem)

パレスチナ最古の、ベツレヘム近くのサレジオ会修道院のワイン。このワイナリーでは4種の土着品種を使っていて、イエスもこのようなワインを飲んだかもしれないとのこと。Daboukiはきれいな濃い金色で、淡い青リンゴやライムのような香り。ステンレスタンク熟成だそうです。しっかりした黄金色です。爽やかで、さっぱりしたサラダや魚介類と合います。

3) Still 白 Emerald Riesling種 «Binyamina Winery»

イスラエル大手のワイナリーで、北部ガリレイ地方のRiesling交配種を使ったワイン。透明感のある淡い黄色で、トロピカルな香り。イスラエルでは人気とのことですが、甘めで微かに苦味が残ります。Rieslingとは違って、味の濃い料理に合いそうです。

4) Still 赤 Argaman種 «Jezreel Valley Winery»

中部、ナザレの北のワイナリー。「神が種を蒔いてくださる」という意味の肥沃なエズレル平野で作られたArgamanというイスラエルで作られた交配種を使ったワイン。オーク樽で長期熟成。CSよりやや濃いルビー色でCSに似た香りと味。やや複雑な香りと雑味がありますが、飲み続けるとクセになりそうです。ラムステーキとは合いますね。このボトルはヘブライ語のラベルでした。

5) Still 赤 CS種 «Golan Heights Winery»

エルアル航空のファーストクラスで供されるフラグシップのYardenのラベルがついたCS。標準的なCSで、ルビー色のフルボディ。国際品種のため6本の中ではいちばん飲みやすい印象です。抜栓後に短時間で劣化が進んだようにも感じました。

6) Sweet. シェナンブラン種 «Nana Estate»

南部ネゲブ砂漠の乾燥地で点滴灌漑で作られる遅積みのChenin Blancを使った濃厚な甘味ワイン。スパイスが加わったカリンやハチミツのような香りとしっかりした甘味。甘いのでたくさんは飲めません。

**【料理紹介】**

- \*ピタパンとディップ：3種ディップ（フムス、ババガヌーシュ、サルサ）
- \*鮮魚のセビーチェ
- \*グreekサラダ
- \*シャクシャーカー：トマトソースに卵を入れて煮込んだもの。
- \*ファラフェル：ひよこ豆とそら豆を使った球状のコロッケ
- \*鮮魚のポアレ
- \*子羊のロースト
- \*デザート：スフガニヤ（ドーナツ）、マラビ（ミルクプリン）、

**【参加者講評】**

大木理さんに会場とワインの感想を寄せていただきました。

**DFWC イスラエルワインの夕べ**

時節柄「イスラエル」と聞くとドキリとしますが、この会の準備が始まったのは戦争が始まるずっと前だったとのこと。イスラエルが大好きで、商社マンとしての駐在経験が長かった鎌田敏行幹事（在名古屋イスラエル国名誉領事）が準備されたスペシャルなワイン会でした。

以前カナダの大学にいたときに大学院生の一人に敬虔なユダヤ人がいて、彼らの生活や考え方をいろいろと教えてもらいました。またある時の欧州への飛行機ではこれからキブツに行くという可愛らしい女子学生が隣に座って、コペンハーゲンに着くまでずっとイスラエルの魅力について楽しそうに話してくれました。現政権と戦争のことは傍において、「乳と蜜の流れる地」のワインについてしっかり知り味わう貴重な機会になりました。イスラエル各地の風景を思い浮かべながら。

最初に鎌田さんからイスラエルとそのワインの歴史についてのレクチャーがあった後、泡、赤、白、甘、計6本といくつかの珍しい料理をいただきました。ワインはすべてユダヤ教徒が飲むことができるコーシャ認証付きだそうです。

- 1) 泡 Golan Heights Winery, Gamla ☆☆☆
- 2) 白 Cremisan Wine Estate, Dabouki ☆☆
- 3) 白 Binyamiana Winery, Emerald Riesling ☆☆
- 4) 赤 Jezreel Valley Winery, Argaman ☆☆
- 5) 赤 Golan Heights Winery, Cabernet Sauvignon (CS) ☆☆☆
- 6) 甘 Nana Estate, Dessert Wine ☆

隠れ家のような会場も素晴らしかったですね。丸の内というのに看板のない扉の内側は別世界。すてきな調度に囲まれた一室で、これまで知ることのなかったイスラエルのワインと料理を堪能することができました。鎌田さん、すてきな夕べをありがとうございました。

大木 理



写真下段左から（石毛さん、大木さん、中山さん、石井さん、菅原）

上段左から（鎌田敏行さん、鳴島さん、鈴木さん、鎌田望さん、菅原佳子さん、石澤さん、G尾田さん、安西さん、児玉さん、G佐原さん、岡田さん、菅原茂さん）

第1回ナショナルワイン会<イスラエル編>にご参加の皆様、大変ありがとうございました。

次回第2回ナショナルワイン会は10月を予定しております。どの国を選ぶか、どんな場所でやるのか、現在幹事団で協議中です。どうかお楽しみに！

## 【DFWCワイナリービジット報告】 <シャトーメルシャン椀子ワイナリー >

訪問日：2026年2月9日

参加者：中山さん、鎌田望さん、宮崎さん、大木さん、寺崎さん、菅原

天候：（前日の雪も上がり）快晴、気温8度

【ワイナリー訪問記】 \*大木理会員に原稿をお願いしました。

上田の「シャトー・メルシャン椀子ワイナリー」に行ってきました。

降雪や北陸新幹線の遅れなどもありましたが、現地は積雪もわずかで抜けるような青空。浅間山をはじめとする山々に囲まれたなだらかに傾斜したワイナリーには見事な垣根が広がっていました。2003年に開場した標高650m、30haのメルシャン3つ目のワイナリーで、ワールド・ベスト・ヴィンヤードに6年連続で選ばれている名園。名称は椀子（まりこ）皇子の領地だったという古い地名（=丸子）から名付けられたそうです。

山に囲まれているので降水量が少なく、風の通る気持ちのいい台地に傾斜に沿ってかなりの広さに垣根の縞が連なっています。土壌は粘土質で、黒ブドウに適しているそう。元は桑や朝鮮人参が作られていた荒廃地をメルシャンが借り上げ、今のように美しいワイン園になりました。この広いヴィンヤードを管理する社員はわずか10名ほど。ほとんどが手作業ですが、除葉や収穫の季節にはシルバー人材やボランティアの手も借りています。また、地元の小学生や人々、自然・生態系との繋がりも大切にし、ヤマトシジミなどの絶滅危惧種の保護・増殖にも努めているそうです。

ワイナリーはガラス張りのモダンな建物で、設備・樽などはすべてフランスなどからの一流品ようです。2019年に植栽が始まった時から勤務している小宮山ゆかりさんによる畑での剪定作業などの説明、醸造所内の作業や設備などの説明、VIPルームでの映像によるワイナリーの歴史やフィロソフィーの説明の後、いよいよ椀子のブドウから作られたワインを試飲しました。



「梔子ソーヴィニヨン・ブラン」2024 ☆☆☆☆ 淡い黄緑色の柑橘系の爽やかで、ステンレスタンク育成によるすっきりした香りと爽やかな酸味が調和した、和食に合いそうなワイン。旨味が広がります。2024年は雨が多かった年だそうですが、おいしいですね。私も帰りに買ってしまいました。

「梔子シャルドネ」2024 ☆☆ シャルドネの香りは薄めですがオーク樽による熟成で味はしっかり。余韻も長く残ります。

「梔子ロゼ」2024 ☆☆ メルローなどによるやや茶がかったロゼ。おとなしい味で、どんな食事にも合いそうです。

「梔子メルロー&カベルネ・フラン」2022 ☆☆☆ やや濃い赤色で、オーク樽で長期間熟成。カベルネ・フランによる香りとスパイスも感じます。

「梔子メルロー」2019 ☆☆☆ かすかに茶がかった赤色。粘度が高いようで涙もしっかり。香りも味も豊かで、これもおいしい。

「梔子シラー」2020? ☆☆☆☆ シラーらしい香りと滑らかなうまみ。これもおいしい。作付けを広げて生産量を増やしてほしいです。ワイン煮込みの鹿肉シチューとよく合いました。梔子のブドウを使ったワインは必ずしも多くはありませんが、最高級の赤の「オムニス」やスパークリング「梔子のあわ」などもあります。

私は日頃は手頃なイタリアワインばかりを飲んでいますが、これだけ手間暇をかけたワインであればメルシャンも時々は買ってみたいと思いました。値段は高めでも納得です。今回の見学で、「日本を世界の銘醸地に」というメルシャンの意気込みをしっかりと感じました。ブドウ栽培から瓶詰めまで、梔子の地で心を込めて作っているワインを見られたことは大きな収穫でした。

地元産の食材を使ったランチボックスもおいしかったですね。

大木理

## 【ミニ・エッセー 私のある日】第1回

石井勝己さん

\*DFWC Newsでは新たに会員の皆さんからエッセーを募集し、本誌に掲載することとしました。美味しいワインや料理に出会えた時、そんな楽しさを会員の皆さんと共有してください。ミニとありますように、400字程度でも結構ですし、今回の石井さんのような本格的エッセーも歓迎です。原稿ができましたらメールを菅原までお送りください。よろしくお願いいたします。

第1回 「ワイン大好き人間の田舎暮らし」 石井勝己さん

[→本文はこちらから](#)

## 【DFWC今後のイベント予定】

## &lt;2026年第2回DFWC例会&gt;

- \*開催日時 : 2026年6月29日(月) (5月1日より参加者募集開始予定)
- \*会場 : ホテル椿山荘東京
- \*定員 : 20名限定 (会員+ゲスト)
- \*担当幹事 : 鎌田望

## &lt;2026年第2回ナショナルワイン会&gt;

- \*日時 : 2026年10月
- \*テーマ : グルジア (ジョージア) ワインと料理
- \*会場 : 都内グルジアレストラン
- \*参加者定員 : 20名限定 (会員+ゲスト) (9月1日より参加者募集開始予定)
- \*担当幹事 : 菅原信夫

Directforce Wine Club (DFWC) 機関紙 «DFWC News» 第7号 2026年4月発行

発行者 : Directforce Wine Club(DFWC) 幹事団

発行人兼編集者 : 菅原信夫

連絡先 : [sugahara@directforce.org](mailto:sugahara@directforce.org)