

環境教育「まず、今できることから」

歴史に学ぶ

発行所：地域環境活性化協議会
 編集者：代表幹事 高橋 賢一
 連絡先：市民活動支援センター
 尾張旭市茨川町三丁目5番地7
 (茨川福祉センター内)
 TEL0561-51-2878

創業1885年、
 1901年に傾斜地を
 利用した石蔵飛騨
 橋と地下貯蔵庫が
 造られた。それまで
 清酒発酵に使われ
 ていた木桶での発
 酵が主流でしたが、
 大規模製造とする
 為の設置として石
 蔵飛騨橋が造られ
 た。この石蔵発酵
 槽は全部で10基あ
 り、一基で約10トンの葡
 萄を仕込むことが
 出来た。大量生産の
 時代が移り仕込タ
 ンクも徐々に増え、
 金属製に移行され、
 石蔵は次第に廃れ、
 1997年に文化庁か
 り国の文化財として
 登録された。

ルミエールワイナリー
 レストラン「ゼルゴバ」



貯蔵タテ内で熟成
 静かにして耳を澄ませ
 聞いてみる。
 ブドウの熟成した液
 発酵が上る。
 国の文化財登録を期
 に1999年石蔵知
 飲造りが復活した。
 文化財を保護するた
 けでなく当時の仕込
 みも継承することが
 できた。石蔵で発酵
 させたワインは味は深
 みがあり独特な味
 香りは多くのファンに
 嗜されている。
 この特徴ある酒は
 たしかにルミエールに
 出来た。貴重な酒造
 りの歴史を今に
 少くも伝えて飲ま
 せたい。旨まです。



「ゼルゴバ」とは英語でクマ、合風14号で折れる。現在店のシンボルとい
 われています。



▲ ワインショップとレストラン「ゼルゴバ」入口
 ▼ レストラン「ゼルゴバ」でフランス料理前菜でマコヒケを食べる(左)



アドン栽培によりカビを入れて自然発酵法を
 取り入れる。カビの下に、さとうが実る。

