



ブドウ産地で造る 究極の「地産地消」ワイン



おすすめの一本
たかやしろルージュ エステート
メルロー、ピノノワールなど数品種をブレンド。ほどよい果実味と穏やかな渋味が、どんな料理とも相性抜群です



ワイナリーの名前の由来にもなった「高社山」の麓に抱かれた場所で、ワインの醸造が行われている



収穫から醸造まで鮮度良くスピーディーに行えるのも「農家のワイナリー」の強み

「家庭で毎日飲めるワインを造りたい。ワインを飲みながら愛を語ってほしい」と語る代表の武田晃さん



農家が経営する地域に根差したワイン造り

たかやしろワイナリー

平成16年(2004年)設立。竹原地区で果樹栽培農家を営む武田晃さんは、ブドウの付加価値を高め、生業としての農業を維持しようと、同じ農家の仲間とともにワイン造りを始めた。6ヘクタールの自社農園で18種類のワイン用ブドウを栽培。ワイン生産で使うブドウの94%は自社栽培で賄っている。標高400m余で、日照時間が長く、水はけの良い扇状地はブドウの栽培に適しているが、近年

の異常気象なども影響し、品質管理には苦勞も多い。年間約25,000本から30,000本を生産。その60%から70%は県内で消費されている。武田さんは今後も生産量を拡大する考えはないと言う。「うちは農業経営だから利益は追及しない。中野の人たちがワインを飲んでくれるだけで、俺は大好きな酒を毎日飲めるから」。“地産地消の代名詞”とも言えるワイン造りがここにある。



中野市大字竹原1609-7
TEL.0269-24-7650
<http://www.takayashirofarm.com/>
☎ am9:00 - pm5:00
☎ 日曜日・祝日

きのこ・フルーツ料理コンクール最終審査結果発表

9月28日、中野地域職業訓練センターにおいて「我が家の料理大集合きのこ・フルーツ料理コンクール」最終審査会が行われました。本年度は、「えのき氷」を使ったきのこ部門56点、フルーツ部門24点、合計80点の家庭で手軽に作れるアイデア料理の応募がありました。書類審査を経て選ばれた、きのこ部門10点、フルーツ部門4点を、料理専門家2人と一般の方18人の審査員が試食し審査しました。審査の結果、きのこ・フルーツの各部門から3点の優秀作品と特別賞各1点が選ばれました。

なお、11月9日(土)の産業展会場で、優秀作品の試食会がありますので、ぜひお越しください。

【問い合わせ先 売れる農業推進室推進係 ☎(22)2111 (内線406)】

酢でさっぱり！きのこ鶏肉スペアリブ



☆きのこ部門 最優秀賞☆

【材料(4人分)】

シメジ	150g	A	水	50ml
エリンギ	100g		しょうゆ	80ml
鶏肉スペアリブ	500g		酢	80ml
ゆで卵	4個		キビ砂糖	大さじ3
えのき氷	3個			

《作り方》「調理時間：60分」

- ①シメジは石づきを取り大きめに、エリンギは4等分の大きさに切る。
- ②鶏肉、ゆで卵の順に鍋に入れ、Aとえのき氷を入れたら火をかけ蓋をする。
- ③煮立ってきたら、①を上に乗せる。
- ④蓋をして中火～弱火にし、汁が少なくなるまで煮込む。
- ⑤鶏肉、シメジ、エリンギを皿に盛り、ゆで卵を半分は切って盛り付ける。

豆乳ヴァバロアのごろごろフルーツのせ

【材料(4人分)】

A	豆乳	300cc	卵黄	2個分
	牛乳	50cc	グラニュー糖	25g
	バニラエッセンス	適量	粉ゼラチン	4g
			卵白	1個分

<フルーツゼリー>

B	水	150cc	季節の果物 リンゴ、ブドウ、 モモ、キウイなど 適量
	レモン汁	小さじ2	
	グラニュー糖	5g	
	パールアガー	4g	
	あんずジャム	小さじ2	

《作り方》「調理時間：60分(冷やして固めるのにさらに60分程度)」

- ①粉ゼラチンを水で戻す。Aを鍋に入れて沸騰させたら火を止める。
- ②ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ③②に①を少しずつ加え、もう一度鍋に戻し加熱、とろみがついてきたら粉ゼラチンを加え溶かし、濾す。
- ④卵白を泡立てて、六分立てのメレンゲを作る。粗熱を取った③と合したら器に入れ、冷やし固める。
- ⑤Bを鍋に入れ沸騰させ、粗熱を取る。
- ⑥フルーツ類をカットし⑤と合せる。固まった④の上にかけて、もう一度冷やして完成。



☆フルーツ部門 最優秀賞☆

応募コーナー

○広報クイズ

■今月のプレゼント

「信州中野地酒セット」：2人

問題

表紙の写真になった酒蔵はどこでしょう？

クイズの答え、住所、氏名、年齢、電話番号、世帯主名を記入し、今月の広報で参考になった記事、今後知りたい情報などをご記入いただき、11月25日(月)までにご応募ください。
※当選はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

○我が家のアイドル

小学校就学前のお子さん(平成19年4月2日以降に生まれた子ども)を募集します。(先着5人のみ掲載)
①お名前(ふりがな) ②生年月日 ③性別 ④応募者の名前 ⑤住所 ⑥電話番号 ⑦メッセージ(30字まで)を明記し、写真データを添付のうえ、11月15日(金)までにご応募ください。

問い合わせ・応募先

〒383-8614(住所記載不要)

庶務課秘書広報係

☎(22)2111(内線212)

Eメール koho@city.nakanonagano.jp