



長崎の美味し酒と  
海の幸

五島



スパークリングワイン 巨峰

ワイナリーでは、県内産の葡萄を使ったワイン造りも行っている。  
時津町産の巨峰を使ったスパークリングワインは、  
ストロベリーのような優しく甘い香りが特徴で、ワイン初心者におすすめ。



# 五島ワイン×イタリアン

長崎県の西に位置する五島列島は、古くは遣唐使の寄港地だった。また、弾圧を逃れてキリスト教徒が移り住んだ地としても知られ、今も数多くの教会が点在している。大小百五十を超える島々からなる五島列島の中でも、最も大きな島が福江島。福江島のシンボルでもある鬼岳のふもとに二〇一四年、県内初のワイナリーが誕生した。その名も五島ワイナリー。

美味しいワイン造りは、上質な葡萄を作ることから。その信念のもと、こちらでは葡萄の栽培から

手掛けている。鬼岳はその昔活発に活動していた火山であるため、土壌は火山灰質で葡萄が好む水はけの良い土地。とはいえ台風も多く、栽培にあたっては苦労が耐えないが、自然と向き合い、極力農薬を使わない栽培に取り組み続けている。ワイナリーが誕生する前は、ここで栽培した



「美味しいワインのためには葡萄の栽培、加工の技術の両方が大切ですね」と話す広崎岳さん。

葡萄を県外のワイナリーへ送り、醸造してもらっていたという。事業主任の広崎岳さんは「念願のワイナリーができたことで、収穫から醸造、熟成、出荷までをトータルでデザインできるようにしました」と話す。納得のいく葡萄を育て、自分たちの考えるベストタイミング

ら醸造、熟成、出荷までをトータルでデザインできるようにしました」と話す。納得のいく葡萄を育て、自分たちの考えるベストタイミング

で醸造や熟成を行うことで理想の味わいが完成する、というわけだ。

現在、五島ワイナリーでは、赤、白、ロゼ、スパークリングなど、七〜八種類のワインを作っている。

広崎さんは「葡萄畑の栽培面積を年々拡げていて、新しい品種にもチャレンジしています。早くその葡萄で新しいワインが作りたいですね」と夢を語った。愛情いっぱいに育てられる五島ワイン。島での挑戦はこれからも続いてゆく。



ワイナリーに併設しているショップでは、グラステイスティングが可能。お気に入りの1本を見つけてほしい。

Delicious Sake and  
Seafood of Nagasaki

## 長崎唯一の ワイナリーで生まれた 極上ワイン。



スパークリングワイン ナイアガラ

フルーティーながら、すっきりとした飲み口。  
五島の料理の味を引き立てる味わい。