

〇二二年九月、小浜温泉街にワイナリーが誕生した。二十八年ぶりに故郷に帰ってきたという川島貴宏かわしまたかひろさんは、大阪や長野でイタリア料理の修行を積み、本場イタリアではワインの醸造にも携わったと話す。経験を重ねる中で、川島さんは気付いたことがあった。それは「日本でイタリア料理を作る人はたくさんいるが、ワインを作る人は数えるほどしかない」ということ。それなら、自分がやってみよう。もともといつかは故郷でイタリア料理店を…と思っていた川島さんは、ワインを造るために故郷に帰ることを決めた。

小浜でワインを造ることに不安はなかったのか。川島さんは「ドイツや北海道などの寒い所でも、またチリや南アフリカなどの温かい地域でもワインは造られています。だから小浜でも全く心配していませんでした」と笑った。ワイナリーでは昨年、島原市産のデラウェア、時津町産の巨峰、雲仙市産と南島原市産のみかんを使用した三種類のワインを発売した。大きな一歩ではあったが、目指すのは小浜産のブドウで造るワイン。川島さんは現在、一九〇〇本のブドウの苗木を育てており、今年初めて五〇キロを収穫したばかり。それらを時津町産の巨峰と合わせて二〇二二年十一月、「長崎ヌーヴォー」として発売した。

ワイナリーが本業だと語る川島さんだが、同級生から空き店舗を譲り受け、イタリア料理店も営んでいる。運ばれてきた料理は、洗練された中にも素材そのものの味わいがあり、格別の美味しさ。「オーリーブオイル以外はこの辺りで採れたものですよ」と言う川島さんは、県外に出たことで、故郷の魅力に気付いたと話す。「車で十五分も行けば、肉も魚も野菜も全て揃



今宵は島原半島の恵みに乾杯！

天然真鯛のカルパッチョ ピーズのソース

国産豚バラのみかんワイン煮込み

新発売の「長崎ヌーヴォー」と、ほんのりみかんの香りがする「雲仙みかんワイン」。

小浜温泉ワイナリー

shop & restaurant



う。島原半島は食材の宝庫ですね」。小浜産のブドウだけで造るワインが出来るのは、五年後の予定。「レストランは僕が死んだら終わりますが、ワイナリーなら誰かが受け継いでくれるでしょう。ブドウは、僕が死んだ後の方が美味しくなるでしょう」。川島さんは、そう言って笑った。湯上りに味わうワインと料理と、そして人生の物語。小浜の夜は実に楽しい。