

# 「信州高山りんごワイン」

## J A 高山支部が商品化

J A 須高りんご部会  
高山支部 (西原瀧雄支  
部長、部会員二百四十  
四人) はこのほど、マ  
ンスワイン (東京都)  
に製造を委託して、高  
山村産リンゴを原料に  
した「信州高山りんご

ワイン」を作った。写  
真。新たな特産品とし  
て広くPRしていく。  
一本五百<sup>ミ</sup>入りで  
千円。二千七百本を製  
造した。アルコール度  
七%。甘口でほどよい  
酸味とさわやかさがあ  
り、飲みやすい。ラベ  
ルの文字は荒井原の小  
出悦子さんが書いた。  
高山産リンゴ一〇〇

%使用。傷などが付い  
て市場販売できないサ  
ンふじ約三千六百<sup>キ</sup>を  
使い、裏ごしなどして  
ピューレ状にしたもの  
を山梨・勝沼の醸造場  
に送って製造した。  
傷リンゴの多くはジ  
ュースなどに加工され  
るが、ワインにするこ  
とで一層の所得向上や  
活性化につなげると共  
に、生食用として評価  
の高い「信州高山さわ  
やかりんご」をより広

める狙いもある。  
普段は堀之内の資材  
センターで販売する。  
八月〜十二月に開く信  
州高山さわやかりんご  
祭りでも販売する。観  
光協会の協力を得て旅  
館などでの販売や、食  
事の際に提供してもら  
うことも考えている。  
西原支部長は「付加  
価値を付けた新たなリ  
ンゴ商品として期待で  
きる。様子を見ながら  
販路も拡大したい」と  
話している。問い合わ  
せは高山共撰所 ☎24  
5-2348まで。



り、飲みやすい。ラベ  
ルの文字は荒井原の小  
出悦子さんが書いた。  
高山産リンゴ一〇〇  
%使用。傷などが付い  
て市場販売できないサ  
ンふじ約三千六百<sup>キ</sup>を  
使い、裏ごしなどして  
ピューレ状にしたもの  
を山梨・勝沼の醸造場  
に送って製造した。  
傷リンゴの多くはジ  
ュースなどに加工され  
るが、ワインにするこ  
とで一層の所得向上や  
活性化につなげると共  
に、生食用として評価  
の高い「信州高山さわ  
やかりんご」をより広

# 逸品 一村

## 信州高山りんごワイン

長野・JA須高

### 甘さと酸味が程よく

長野県のJA須高りんご部  
会高山支部が部員の所得向上  
を目指し、高山村産のリン  
ゴ、サンふじ100%で造っ  
たワイン「信州高山りんごワ  
イン」。8月から売り出し  
た。

アルコール度7%で通常の  
ワインより低く、まろやかな  
甘さと程よい酸味。JAは高  
山共選所から出荷するリンゴ  
を「信州高山さわやかなりん  
ご」の名前で出荷しており、  
ワインもさわやかな味わいに  
仕上がった。

同共選所に併設する「さわ  
やかなりんご直売所」で、12月  
中旬まで期間限定で販売す  
る。宅配便で県内外にも発送  
する。

価格は1本（500ミリ）  
1000円。

問い合わせはJA須高高山  
共選所、(電)026(245)  
2348。

(長野・須高)



期間限定

# さわやかかりんごワイン



期間限定発売を計画する「信州高山りんごワイン」

【長野・須高】JA須高りんご部会高山支部は、所得向上を目指し高山村産のサンふじを100%使った「信州高山りんごワイン」を造

った。1本500ミリリットルで、価格は1000円。8月下旬～12月中旬に、JA高山共撰所での期間限定販売を計画する。

## 原料は地場産

### 8月発売、所得確保へ

長野  
JA須高

アルコール度7で通常のワインより低く、まろやかな甘さとほど良い酸味。JAは同共撰所のサンふじを「信州高山さわやかかりんご」の名前で出荷しており、ワインもさわやかな味わいに仕上がった。かすりの入った青いボトルには、ワインでは珍しい和紙調のラベルが張ってある。ラベルの文字は高山村荒井原の小出悦子さんが書いた。

りんごワインは部会員の所得向上が目的で、直売所の売上向上対策の一環として計画した。同支部長の西原瀧雄さんは「皆さんにぜひ一度味わ

ってもらいたい。リング部会の活性化に向けて、いろいろな取り組みをしていきたい」と意気込む。

# さわやかにんご ワインが出来ました 「信州高山りんごワイン」



▲スリムでおしゃれな「信州高山りんごワイン」味わいも「さわやか」です

りんご部会高山支部（西原瀧雄支部長）はこのほど、高山村産のサンふじを一〇〇％使った「信州高山りんごワイン」を作りました。一本五〇〇ml入りで価格は一、〇〇〇円、八月下旬～十二月中旬に高山共選所で期間限定販売を計画しています。

アルコール度は七％で通常のワインより低く、まろやかな甘さとほど良い酸味で「さわやかにんご」から出来たワインらしくさわやかな味わいです。かすりの入ったスリムなブルーのボトルでワインには珍しい和紙調のラベル

が貼ってあり、ラベルの文字は同村荒井原の小出悦子さんに書いていただきました。

プライベートりんごワイン作りは、部会員の所得向上目指して、「さわやかにんご直売所」の売上向上対策の一環として計画したものです。西原支部長は「これからも高山村のブランドを大切にし、いろいろな取り組みをしていきたい」と意気込みを語ってくれました。

六月二十六日には高山村の久保田村長に紹介し、村長も「高山村のりんご産地の活性化に向けてワイン販売を計画していただきありがたい、また『信州高山さわやかにんご』の評価も上がってきているので、更にブランド化を目指してがんばっていただきたい」と感謝と激励の言葉をいただきました。

みなさん、ぜひ一度ご賞味下さい。

## 北信濃「道の駅」を 巡り視察研修

お百S H O P おおせ直売部会（安藤利一部会長）は六月十八日視察研修を行いました。今年は地元北信濃の「道の駅」内にある「ふるさと豊田 農産物直売所」「農産物直売所 千曲川」「山ノ内町情報物産館」を視察してきました。中でもJA北信州みゆきの直売所は女性の部会員が多いことや、雪深い北信濃で冬の問品薄になるので、県外JAと提携して農産物の確保に努めていることなどを聞きました。

「お百S H O P おおせ」直売所は、昨年十二月拡張して広くなり、すっきりとして買い物がしやすくなりました