



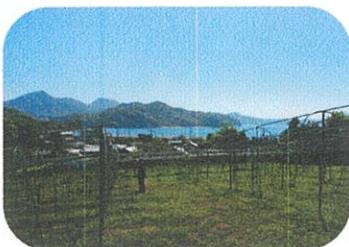
おおみしま みんなの ウイナリー

## 大三島みんなのワイナリーとは

愛媛県今治市瀬戸内海に位置する大三島、しまなみ海道の中で一番大きな島で、畑からは風光明媚な景色を眺めることができます。

温暖な気候に恵まれ柑橘農業が盛んな地域ですが、農家さんの高齢化が進み耕作放棄地が増えています。

弊社代表の建築家・伊東豊雄のプロジェクトにより、耕作放棄地を醸造用のぶどう畑に転用するという活動が2015年からスタート、栽培から醸造まで島で一貫して行っています。醸造用ぶどうの栽培は弊社が県内初、今では愛媛県の協力を得て、「醸造用ぶどうの産地化協議会」が立ち上がり、注目を集めている。



**ぶどう畠**

自社農園のほか、島内の契約農家さんが育ててくださるぶどうも使ってワインを作っています。畑は海のすぐそば、島内20箇所に点在しています。(面積計 約2.7ha)



**醸造所**

天窓と木の柱や梁が柔らかい空間をつくりだす醸造所内には、ステンレスタンクが並び、フレンチオーク樽をもちいた樽熟成も行っています。裏手には瀬戸内海の景色が広がる立地です。



**販売**

大山祇神社参道内の元法務局を改装した建物が販売所です。店内では有料試飲も可能です。ホームページのオンラインショップからもお買い求めいただけます。

### ワインのご紹介

#### 樽熟成ワイン

厳選した大三島産葡萄を使用し、フレンチオーク樽で熟成したワインです。赤はマスカットベーリーA、白はシャルドネを使用。大三島ワインの魅力を最大限に感じていただけるトップキュヴェです。

#### 島紅(しまんか)・島白・島ロゼ

赤ワイン…マスカットベーリーA、メルロー

白ワイン…シャルドネ、ヴィオニエ、アルバリニヨ、ピノグリ、ゲヴェルツトラミネールなど  
エチケットは弊社代表・伊東豊雄がデザインしたものです。

#### 島みかん

島内の契約農家さんの栽培する柑橘を100%使用し、ワインと同じ製法で醸造しました。

皮ごと絞った柑橘果汁を発酵させた後、瓶内で炭酸ガスを閉じ込める瓶内2次発酵で仕上げ、酸化防止剤は全ての行程で添加せずに仕上げています。味わいは柑橘の酸味が特徴で、柚子やオレンジの様な香りと相まってポップな印象のワインに仕上りました。



おおみしま みんなのワイナリー



vol.03

2024年12月発行

# 大三島みんなのワイナリー 季節のおたより

2024年11月、大三島みんなのワイナリーの口、ゴラベルデザインを手掛けて下さっている、「デザイナー」原研哉氏が、文化・芸術・スポーツなどの分野で功績があつた方に授与される『紫綬褒章』を授賞されました。改めて原さんに「デザインをご依頼していることの凄さをワイナリー一同でかみしめ、ラベルに見合うワインをつくらないと…と士気がたかまる出来事でした。

さて、大三島のワインには大きく分けて3つのラベルデザインがあることに、お気づきでしょうか? この機会に大三島みんなのワイナリーのワインラベルをご紹介させてください。

島のワインを飲みながら工チケットの魅力も味わつていただければ嬉しいです。

## ▲【建築家・伊東豊雄のイラストラベル】

「島白」「島紅」「島口ゼ」「島渦」といった、樽をつかわないスタンダードラインのワインラベルは、ワイナリー代表である伊東豊雄のスケッチを元にしたデザインです。桜を囲みながら、ぶどう棚の下で、浜辺で夕陽を眺めながらなど……。季節や時間ごとにそれぞれの楽しみ方でワインをたしなむ人々の光景を描いたスケッチには、穏やかで風光明媚な大三島の景色を思い起こしてワインを飲んでもらいたい、というメッセージが込められています。



強烈な蜜柑の似顔絵で注目を集めている「島みかん」シリーズも日本デザインセンターさんの作品です。ワイナリー代表の伊東さんが蜜柑になっちゃった!というショールさんは、一度見たら忘れない強烈な個性を放っています。ジャケ買い続出の秀逸なラベルは、今では大三島ワインの代表格になりつつあります。

## ▲【島いちご・しまんかジュース・しまんかサイダーのラベル】

苺や葡萄の実をシンボリックに配置したシンプルなのに自然と目線を集めるデザインは、マルヤマデザインさんにお願いをしていました。建築のサインやポスターを手掛けることが多い丸山さんらしいデザインです。果実まるごとを詰め込んだような味わいを伝えつつ、お土産に買って帰り、ボトルを部屋に飾つておきたいと思ってもらえたキャッチャーでお洒落なものになりました。「都市部と島をつなぐ」という言葉がぴたりです。



【原研哉氏率いる日本デザインセンターのデザイン】

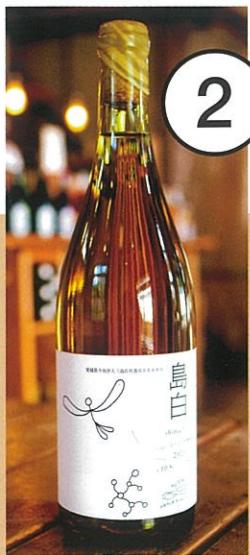
「島白樽熟成」「島紅樽熟成」等フラッグシップのワインのラベルデザイン。原デザインの主流ともいえる、シンプルな文字組で余分なものをそぎ落としたミニマムな表現ですが、「ど」かに「あれ?」と感覚をくすぐる鋭さがあるのが特徴です。

2024年発売のものから樽熟成のラベルデザインをリニューアルし、原さんが自ら描くイラストを配置したものになりました。葡萄や葡萄の精のような、「?」をきっかけに惹きつけられるイラストが後を引くユニークさ。ワインの種類ごとに新たに生み出されていく原さんのイラストから目が離せません。

# 2024年秋の売れ筋ワインランキング

11月に発売した人気ワイン「島白シャルドネ樽熟成」がじわじわと販売数を伸ばしていますが、1位は「島白シャルドネ」でした。大三島のシャルドネ白ワインは後味にしつかりとした塩味を感じるのが特徴的です。木樽の香りが芳醇な印象の樽熟成とスッキリと果実味を楽しむ樽無しの2タイプは、異なる良さがあり好みの分かれのところですが、今回のように同年の醸造方法が違う2タイプを比較できるのは珍しいので、是非飲み比べを試していただきたいです。自分の好みが知れるほか、醸造の奥深さに触れられる体験になるはずです。

3位は、広島県3次のマスカットベーリーAを使用した赤ワインでした。季節柄赤ワインの需要が伸びてきて、泡ものをおさえてランクイン。11月末には大三島産葡萄の赤ワイン「島紅」も発売したので、島の赤白がそろいラインナップも充実していました。



島白  
2023  
シャルドネ



島で醸す  
三次マスカットベーリーA



島白

2023  
シャルドネ

## 受賞のお知らせ

山梨県で開催された「日本ワインコンクール 2024」において、株式会社大三島みんなのワイナリーがつくる「島で醸す 2023 デラウェア オレンジ」が銅賞を受賞しました！

受賞ワイン：島で醸す 2023 デラウェア オレンジ

〔北米系葡萄品種・白〕 部門 銅賞

この受賞がワインコンクールでの初入賞。ワイン造りと向き合ってきた約10年の結晶にも感じとても嬉しいものでした。既に受賞ワインは販売が終了してしまいましたが、2024ヴィンテージも製造していますので発売をお待ちください。受賞を励みに今後も大三島でのワイン造りに取り組んでまいります。



オンラインストアでは、毎年好評、  
冬限定の「イノシシレモン鍋セット」  
なども販売中。

<https://ohmishimawine.raku-uru.jp/>



## 「旅するぶどうが繋ぐワインプロジェクト」

各ワイナリーが栽培したぶどうを交換して醸造することで「産地×醸造家」によるワインの魅力を表現し、瀬戸内を訪れるきっかけを作るプロジェクト。2年目となる2024年は広島の3つのワイナリー（山野峠大田ワイナリー、瀬戸内醸造所、せらワイナリー）と大三島みんなのワイナリーの4社が参加しています。

2024年ヴィンテージは山野峠大田ワイナリーのキャンベルアーリーから、自然発酵・無濾過・亜硫酸塩不使用のワインを発表しました。鮮やかなマゼンタピンク、ジューシーでファンタグレープ?! を想わせるボックな飲み口で華やかで楽しいワインです。大三島のぶどうはせらワイナリーさんがワインしてくれており、発売が楽しみです。4社合同イベントなど今後も行っていますので、ご注目ください。

大三島みんなのワイナリーは、農家の高齢化で荒れてしまった「大三島」のみかん畑をワイナリーワインとしてよみがえらせるプロジェクトです。代表である建築家・伊東豊雄、ワイン造りのために移住してきた栽培・醸造スタッフを中心に、島の農家さんや苗木オーナーの皆さまのご協力により、運営されています。美しい大三島の風土を表現した魅力あるワイン造りを目指しています。



大三島みんなのワイナリー  
公式アカウント



OHMISHIMA\_WINE