

# 四季島のラウンジ 彩る深紅の小公子



錦秋のJR北上線を走る「トランススイート四季島」  
秋田市の鉄道カメラマン・佐藤和博さん撮影



ときと  
鶺鴒ワイン  
(ワイナリーこのはな)

鹿角市

クラシカルとモダンが融合した空間、地域の旬の食材に新たな命を吹き込む料理：贅を尽くしたもてなしで特別な旅情に浸れるJR東日本の周遊寝台列車「トランススイート四季島」。鉄道ファンならずとも憧れる豪華列車のラウンジで提供されているのが、鹿角市花輪のワイナリー「このはな」の「鶺鴒小公子」だ。ワイナリーはこのはなは、鹿角市小坂町鶺鴒地区にある自社

畑で収穫した、国産ヤマブドウ交配種・小公子を車で30分ほど離れた同社のワイナリーで醸した赤ワイン。ヤマブドウワインの特徴である濃く深い赤紫色。濃厚で柔らかなタンニンと爽やかな酸味が特徴で、2017年の四季島デビュー時から採用されている。

「前年の16年秋に県とJR東が上野駅で開催した産直市で四季島関係者の目に留まり、飲料担当者が直接ワイナリーや畑を訪ねて試飲していただき採用が決まったのです。うれしいやらびっくりするやら」と代表取締役の三ヶ田美香子さん(60)は振り返る。

美香子さんが、今年7月に65歳で亡くなった一彌さんと夫婦二人三脚でワイン造りを始めたのは2010年のこと。「二人ともAターン経験者で、パソコン教室を運営していましたが、夫がネットで作るワイナリー造りを学び思い切った設備投資して転身しました」

当初は、小坂町の委託でワインを醸造していたが、希少なヤマブドウ系のワイン造りを目指し、つながりのできた鶺鴒地区に自社畑を借りて栽培を開始。小公子

とヤマ・ソービニオンの2種を核に、地区の農家が育てるポートランド(白ワイン)なども加えた「鶺鴒ワイン」シリーズの醸造に移行。「鶺鴒小公子」はそのフラッグシップ。四季島で飲んだ味わいが忘れられず、台湾から一家そろって訪ねてきた熱烈なファンもいる。

ヤマブドウは強い酸味の特徴だが、温暖化の影響か近年はほとんど完熟が早まり「鶺鴒小公子のコンセプトである柔らかな酸味にかなう収穫適期の見定めにも夫ともども腐心してきました」という。今年7月には県による

「あきた食のチャンピオンシップ2025」で、小公子を使った微発泡ワイン「シャンペトル小公子2023」が、最高賞の総合グラプリに輝いた。同月に亡くなった一彌さんの「忘れ形見」となったこのワインが、ワイナリーで築き上げた上質さを証明した。

「余計なことはしない。ブドウが持っている力を信じて醸すだけ」という美香子さん。一彌さんが育んだ小公子の深紅のワインは、「走るアート」とも呼ばれる四季島のラウンジでも輝きを放っている。



▲ワイナリー2階のワインやコーヒーを楽しめるカフェ「クーン@このはな」に併設された直売コーナー。「鶺鴒小公子」(3,795円税込み)をはじめとするワインなどを取りそろえている

▶ワインを醸造するステンレスタンク



## ワイナリーこのはな

〒018-5201  
鹿角市花輪字下花輪2-1  
TEL0186-22-2388