

三ヶ日みかんワイン着々



三ヶ日みかんを使ったワインを試飲する女子学生たち
―浜松市北区のはままつフルーツパーク時之栖で

フルーツパーク 開発、6月販売予定

はままつフルーツパーク時之栖（浜松市北区）が特産の三ヶ日みかんを使ったワインの開発、販売に取り組んでいる。1年ほど試行錯誤を重ね、ミカンの香りや風味を感じられる味わいを実現。6月からの一般販売を予定し、クラウドファンディング（CF）を利用した体験購入も受け付けている。（高橋雅人）

時之栖グループの御殿場高原ワイン（御殿場市）が昨年、合併で消滅した旧JA伊豆太陽から東伊豆醸造所（東伊豆町）を引き継いだのがきっかけ。ミカンのワインを醸造してきた同醸造所の技術を生かし、三ヶ日みかんの新商品開発を思い付いた。開発では「どれだけ香り

大学生試飲「飲みやすくおいしい」

や風味を残すか」が課題となった。果実そのものではなく、濃縮した果汁を使う方が醸造しやすいことが判明。糖度などを調整して試作を繰り返した結果、絶妙なバランスを導き出し、アルコール分4%の甘口と同8%の辛口が誕生した。

二月には静岡文化芸術大学の女子学生を招き、試飲会を開催。普段はお酒を飲まない学生からも「飲みやすくおいしい」と好評を得た。フルーツパーク園長代理の芦沢拓麻さんは「甘口はジューズのような飲み心地。辛口は爽やかな香りが広がる」と説明する。

六月の販売を目指し、現在は醸造中。百八十リットルで税込み四百八十円を予定する。芦沢さんは「パックなのでキャンプなどで飲んでもらえれば」と話す。返礼品として飲み比べセットが届くCFは二千三百五十円から。目標を三十万円に設定し、CFサイト「Makake」で五月十五日まで募集している。