



ブドウ産地で造る 究極の「地産地消」ワイン



おすすめの一本 たかやしろルージュ エステート

メルロー、ピノノワールなど数品種をブレンド。ほどよい果実味と穏やかな渋味が、どんな料理とも相性抜群です



ワイナリーの名前の由来にもなった「高社山」の麓に抱かれた場所で、ワインの醸造が行われている



収穫から醸造まで鮮度良くスピーディーに行えるのも「農家のワイナリー」の強み

「家庭で毎日飲めるワインを造りたい。ワインを飲みながら愛を語ってほしい」と語る代表の武田晃さん



農家が経営する地域に根差したワイン造り

たかやしろワイナリー

平成16年（2004年）設立。竹原地区で果樹栽培農家を営む武田晃さんは、ブドウの付加価値を高め、生業としての農業を維持しようと、同じ農家の仲間とともにワイン造りを始めた。6ヘクタールの自社農園で18種類のワイン用ブドウを栽培。ワイン生産で使うブドウの94%は自社栽培で賄っている。標高400m余で、日照時間が長く、水はけの良い扇状地はブドウの栽培に適しているが、近年

の異常気象なども影響し、品質管理には苦勞も多い。年間約25,000本から30,000本を生産。その60%から70%は県内で消費されている。武田さんは今後生産量を拡大する考えはないと言う。「うちは農業経営だから利益は追及しない。中野の人たちがワインを飲んでくれるだけで、俺は大好きな酒を毎日飲めるから」。“地産地消の代名詞”とも言えるワイン造りがここにある。



中野市大字竹原1609-7
TEL.0269-24-7650
<http://www.takayashirofarm.com/>
営業 9:00 - 17:00
休日 日曜日・祝日



別冊広報なかのに掲載している市内の各施設を紹介します。
また、このほかにも市内には魅力的な施設がまだまだいっぱいあります。皆さんも自分だけのお気に入りスポットを探しに、中野市にお出掛けしてみませんか。



中山晋平記念館

場所: 新野 76
内容: 童謡・唱歌
(詳細は34～39ページ)



高野辰之記念館

場所: 永江 1809
内容: 童謡・唱歌
(詳細は34～39ページ)



日本土人形資料館

場所: 中野 1150
内容: 観光・土人形
(詳細は40～43ページ)



信州中野観光センター

場所: 草間 1539-1
内容: 観光・土人形
(詳細は40～43ページ)



まちなか交流の家

場所: 中央 4-2-33
内容: 絵付け体験
(詳細は40～43ページ)



一本木公園(バラ公園)

場所: 一本木 495-6
内容: 観光・バラ
(詳細は44～49ページ)



志賀泉酒造

場所: 東山 3-1
内容: おいしい地酒
(詳細は22ページ)



天領誉酒造

場所: 岩船 190
内容: おいしい地酒
(詳細は23ページ)



丸世酒造店

場所: 中央 2-5-12
内容: おいしい地酒
(詳細は24ページ)



井賀屋酒造場

場所: 中野 1597
内容: おいしい地酒
(詳細は25ページ)



たかやしろワイナリー

場所: 竹原 1609-7
内容: おいしいワイン
(詳細は26ページ)



豊田農産物加工施設

場所: 永江 2211-1
内容: おふくろの味
(詳細は28～32ページ)