

さんさんと降りそそぐ、福智の太陽を浴びて育った赤池梨が原料の出来たてワイン。秋晴れの空の下での味もまた格別、透明とグリーン色の瓶に詰められ1本 1500 円で発売中。(金田ふれあい塾で撮影)



上野の里ふれあい市発 赤池梨の上品な甘さで挑戦  
**上野の里 梨ワイン**  
 福岡県内初の梨ワインついに商品化  
 まちの新たな特産品に期待大



口に含むと優しく広がるフルーティーな味わいは、デザートワインにも最適。女性好みの風味に仕上がっています。

【問い合わせ先】  
 上野の里ふれあい市 28-2017  
 定休日：毎週火曜日  
 営業時間：10時-17時

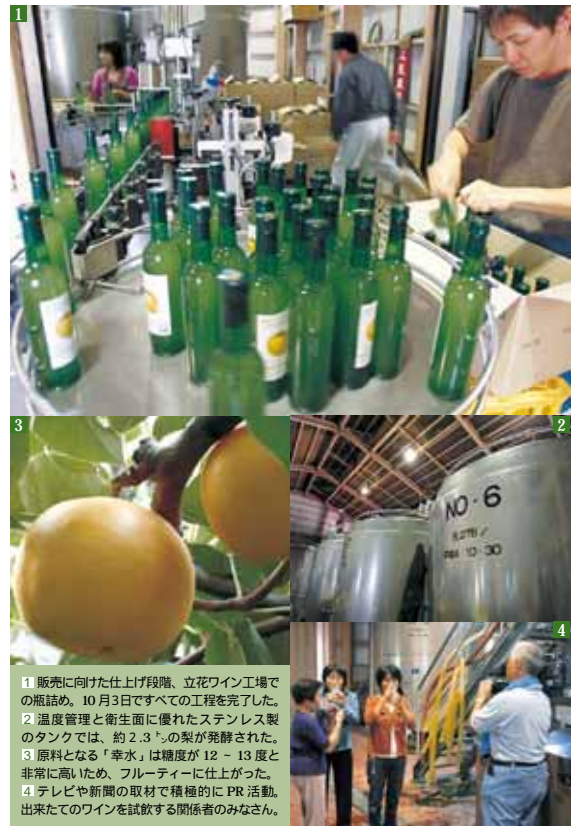


上野の里組合長  
 平川秀子さん(市場)  
 「立花ワインさんの全面的なバックアップのおかげで製品化できました。クセのないサラッとした飲み口は、特に女性やお酒の苦手な人にオススメです。下戸のわたしでも、ジュース感覚でおいしく飲みました。この新しい特産品を町のイメージアップにもつなげたいと思います」

**サ** ヌットした歯ざわりとジューシーな果汁。そしてさわやかな甘さが自慢の、赤池梨。明治末からの歴史を持つ福智の「大ノランド」町内外に抜群の知名度を誇ります。しかし、ここ数年は梨の市場価格が低迷。農産物直売所利用組合「上野の里ふれあい市」に出荷する生産者らも危機感を強めました。そこで「赤池梨ブランドをもっとPRしよう」「傷のある梨も有効活用しよう」と加工品研究にのり出した「ふれあい市」は、賞味期限のリスクが少ないワインの醸造を思い立ちます。そして、昨年9月下旬、立花町のワイン醸造所「立花ワイン」に試作を依頼することができ、幾度にも渡る試作・検討を経て、今年の本格醸造を迎えたのです。

8月上旬に生産者8人が収穫した赤池梨をシャム状に加工し、「立花ワイン」のタンクで2か月間発酵。品種は香り高い甘さが特長の「幸水」を使用しました。できあがったワインは、10月3日に500MLの瓶に詰められ、黄金色の梨がデザインされたラベルが貼られています。

完成した4千248本のワインは、10月10日にJ・A田川赤池支所とふくちの郷などで販売を開始。アルコール度数は6%とやや控えめで、口当たりの良さと梨独特のスッキリとした甘さが特長です。試飲での評判も上々。テレビや新聞で紹介された影響で問い合わせも多く、売れ行きは好調のようです。梨ワインとしては、福岡県で初めて製品化された「上野の里梨ワイン」。従来の特産品に手を加えた新たな特産品が、この福智町に誕生しました。



1 販売に向けた仕上げ段階、立花ワイン工場での瓶詰め。10月3日ですべての工程を完了した。  
 2 温度管理と衛生面に優れたステンレス製のタンクでは、約2.3℃の梨が発酵された。  
 3 原料となる「幸水」は糖度が12～13度と非常に高いため、フルーティーに仕上がった。  
 4 テレビや新聞の取材で積極的にPR活動。出来たてのワインを試飲する関係者のみなさん。