



ワイン徒然…

## 代官山にオープンした小売店舗のこと

ちっきんを愛する皆様、お元気ですか？ハスミワイン・堀井克人です。

今回は弊社アンテナショップのご紹介をしたいと思います。

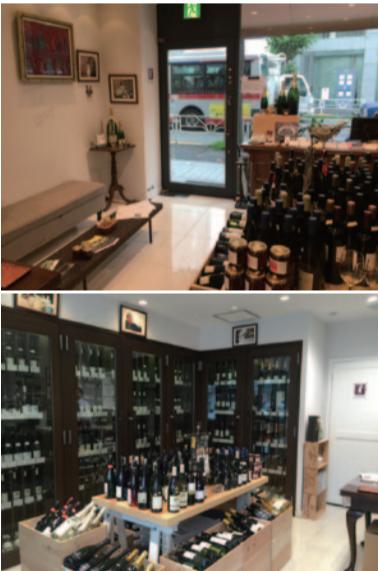
渋谷区代官山にNOBLESENSという名前で2012年4月に開店させました。業務卸専門としている弊社は、ここだけで唯一、店頭小売販売をしています。

「NOBLESENS」という名前は我々の造語です。直訳をすれば、高貴な感覚、とでもなるのでしょうか。取り扱うワインの生産者たちは、一見すると田舎の素朴な農家・職人さんという感じですが、ただならぬ情熱と誇りを胸に秘め、何世代にも渡って超一流の評価を得続け、その顧客は大統領官邸やヨーロッパの貴族を初めとする富豪たちです。そんな彼らのワインを日本において看板を背負う者として、皆様に彼らの生き様を感じて欲しい—そんな想いで名付けました。

お客様には、例えば夕食の食材に合わせてワインをふらっと選びに来て頂き、予算や好みに応じてご提案します。手ごろなものでは1800円ほどからご用意していますが、全て一流の造り手のワインしか置いていない、そんなワインショップです。有名なブランドを中心に揃える通常のワインショップとは異なり、我々は品質（味筋とも言います）が全てです。価格やブランド、ヴィンテージのみでワインを選ばせるお店は星の数ほどあります。自分たちで輸入しレストランに卸すことを専門としている者がお客様に直接おすすめするショップは中々無いと思います。ワインは輸入経路や管理がとても大事なので店頭もしくはネットなどの価格だけを選ぶ、という電化製品のようには選べません。

誰もが知っていてどこでも売っているワインより、とにかく美味しいワインが欲しい、そういう需要はやはり東京を中心とした首都圏が最も高いです。全国的に見ても今後はこのような需要の方がありますます高まっていくと考えています。気軽に家飲み用でも、大事な記念のためでも、全てのご希望に対して「NOBLESENSで選べば間違いない」と思って頂けるお店を目指しています。

異なる場合もありますが、基本は毎週火曜と月1度土曜に自分は代官山に出勤しています。お近くにお越しの際はお気軽にお出で下さい！



長野県・佐久で野菜を作る吉田さん。お客様に向けて毎月発行される「めぐるだより」から、毎回1号分を掲載し、農家さんの旬の情報をお届けします！吉田さんの畑を訪れた様子は、「ちっきんプレスNo.4」にも掲載されました。

めぐるだより  
第35号

稻穂が色づき始め、風がさわやかな佐久です。

久しぶりのめぐるたよりとなりました。前号ではほうれん草の大失敗をお知らせしたところですが、他の作物は順調に推移し、なんとか「超」がつくほどの繁忙期はくぐり抜けた感触です。

今年は農作物全般に豊作です。春先から常に市場が飽和状態を続けていました。ここに来て、雨や台風の影響もあり、少しにぎわっていますが、基本的に相場は低空飛行で農家としてはやきもきする状態でした。周囲の白菜は出荷調整のため、出荷できるものを畠で廃棄するという光景もよく見られました。「もったいない！」という声も多く聞かれそうですが、経済という渦のなかではその一言では片付けられないものがあるようです。こうした状況を皮肉して、「豊作貧乏」と言われ、農家としては良いものがたくさん取れつつも、その実感が薄いという、なんとも表現しがたい心境になるものです。

さて、6月～8月のトピックスです。

## ◆育苗ほうれん草、無事に出荷へ

大失敗からたくさん学び取り、少し克服して無事に出荷することができました。とても取り返すほどの量ではありませんが、この先につながる大きな失敗となりました。ぐうっと耐えるような日々でしたが、みんなの励ましとスタッフの悔しがる顔がエネルギー源でした。ありがとうございました。



## ◆ズッキーニ、インゲン絶好調！！

豊作年だけあって、良い出来でした。栽培面積を拡張したこともあります、いずれもこれまでを大幅に上回る収穫量となりそうです。ズッキーニは一日の収穫量が4000本を越え、悲鳴をあげていました。インゲンは20代の若い戦力5名が黙々と収穫作業をこなしてくれ、大きな舞台での販売も実現しました。これらはまだ収穫出荷が続きますので、最後まできっちりやり遂げたいと思います。



公式ホームページ → <http://www.e-kitchen.jp/>

イタリアン酒場ちっきん 大宮店 → <http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>

炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店 → <http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/>

大宮店 → <http://r.gnavi.co.jp/k7pbmacp0000/>

産直素材の台所ちっきん → <http://r.gnavi.co.jp/b887800/>



かほくイタリア野菜作り便

ラディックキオのパスタと  
山形の夏休み

かほくイタリア野菜では、まもなく稲刈りも終わり、いよいよ秋野菜の出荷が始まろうとしています。10月の末にはキオッジヤをスタートに赤いラディックキオ（チコリ）が続々と出てきます。11月の秋が深まるにつれ、苦味の中に甘みのある味わい深い野菜たちが出荷されていきますので、ちっきんさんで旬のイタリア野菜を楽しんでいただけたらありがたいです。私の一押しはラディックキオを使ったゴルゴンゾーラのパスタです。ゴルゴンゾーラチーズは香りもきつくて苦手な方も多いと思いますが、生クリームと苦いラディックキオの相性は抜群で、生クリームにゴルゴンゾーラを溶かしたソースにペネネ等のショートパスタを入れ最後に刻んだラディックキオを入れ完成するパスタです。我が家では年寄りから2歳の長男まで全員の大好物です。このパスタを知ってからは、我が家のクリスマスには必需品の一皿となりました。

他にも、今年栽培に初挑戦したリゾット専用のお米「和みリゾット」はおすすめです。リゾットと言えばイタリアのお米カルナローリが有名ですが、このお米の種はイタリアから持ってくることが出来ません。そのため独立行政法人「農研機構」が、カルナローリと日本のお米を掛け合わせて日本の田んぼで作りやすいリゾット用のお米を開発しました。オリーブオイルで炒めたお米に赤ワインとたっぷりのパルメジヤーノチーズ、そして刻んだラディックキオを入れたリゾットはトレビーゾの郷土料理です。機会があればぜひ召し上がってみてください。

今年の山形の夏は残暑が少し厳しかった以外は、とても夏らしい夏だったかなと思います。私の農業経営では、雪解けの3月中旬からサクランボの剪定、4月は田んぼの畦塗り・耕うん・苗作り、5月は代掻き・田植え、5月の末からサクランボのハウスビニール張り、6月からは摘果や葉摘み、その合間に大豆の種まき、そしてサクランボの収穫、7月には



田んぼの草刈・追肥、大豆の中耕、と、もう7月の末まで休みは2日くらいで息つく暇が無いくらいフルに農作業をします。冬の間は雪に閉ざされる山形なので当然なのですが、その疲れを癒すためにも8月のお盆は7日間休みを取ります。

私には3人の子供がいますが、一番下の子が0歳だった3年前に、奮発してコールマンの一番大きいテントとリビングテントを購入し、4・2・0歳の子供を連れて2泊3日で海の近くのキャンプ場へ出かけました。そんな小さい子供を連れて大丈夫？なんて思いますよね。体はまったく休まりませんが、けっこう楽しいのです。当然朝からビールを飲み、子供たちと海に行ったり、釣りをしたり、自転車を乗ったりとアウトドアを満喫します。昼はお父さんのイタリア野菜を使ったパスタ！夜は連日バーベキュー三昧です。最初は2泊だったキャンプも翌年には3泊、ついに今年はたまたま友人から中古で安くキャンピングトレーラーを購入し、移動しながら5泊の旅となりました。色々なキャンプ場へ行って感じのですが、設備の整ったキャンプ場が最近増え、休みの日は予約が取れないキャンプ場まで出てきます。ちょっとしたアウトドアブームですね。次は何処へ行こうかなと子供達と話ながら、仕事の励みに日々がんばっています。アウトドアで仕事をしているのに休みの日もアウトドアしている我が家でした。

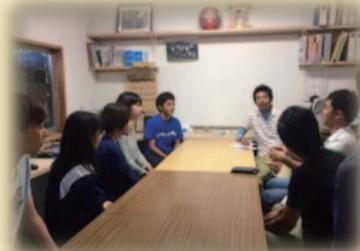
◎企業組合かほくイタリア野菜研究会

理事長／牧野聰（まきの さとし）

イタリア野菜作りにまつわるコラムを毎号お届けします！

## ◆学生団体 FaVo の受け入れ

8月下旬に大学生10名を受け入れ、農業体験をしてもらいました。タイミング良く雨が続いたこともあり、じっくりと若者と話をする時間を取れ、こちらとしても学ばせてもらうことが多くありました。進路は様々のようですが、現時点では農業に興味・関心を持ち、わざわざ畠まで来しまる。そんな熱量にほだされてしましましたが、彼らは近い未来の食を支える人財です。小さな小さきかけでもつかんできてくれていれば本望です。



イタリアン酒場ちっきん 大宮

TEL 048-783-4770

炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店

TEL 048-825-2205

炭火串焼台所ちっきん 大宮店

TEL 048-778-7212



産直素材の台所ちっきん

TEL 048-831-8881

宴会プラン  
店舗情報

店舗の詳細情報は  
ぐるなびにて