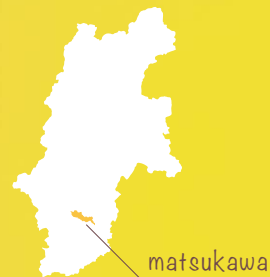




シードルは、りんご果汁を発酵させて造る発泡酒です。アルプスを眺めながら、満天の星空を仰いで、ガレットとのマリージュを堪能しながら、りんごの樹の下で語らいながら…。松川町には、シードルを楽しめる贅沢なステージが揃っています。



【発行】(一社)南信州まつかわ観光まちづくりセンター
【企画】南信州まつかわりんごワイン・シードル振興会
(一社)南信州まつかわ観光まちづくりセンター

【お問い合わせ】
まつかわ旅の案内所

〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2788-1
TEL: 0265-36-6320



dansuki.jp

松川町のシードルをご存じですか？



松川町は、約100年前からくだもの栽培が始まり、今も500軒以上の果樹農園がある「くだもの里」です。特にりんごの生産は近隣の生産地に比べて生産量も農園数も群を抜いています。そんな松川町は2016年に「南信州松川町 りんごワイン・シードル特区」に認定され、今では町内1ヶ所であった醸造所が3カ所になり、20軒程の果樹農家ではそれぞれオリジナルのシードルを委託醸造で生産しています。

シードルとひと口に言っても、原料となるりんごの品種は様々。さっぱりキリッとした飲み口の辛口から、果実そのものを味わうようなフルーティーな甘口まで、色々なテイストが造られています。是非あなたのお気に入りを探してみてください！

ふたつのアルプスを臨む 全国有数の「くだもの里」



長野県南部、伊那谷のほぼ中央に位置する下伊那郡松川町は、雄大な南アルプスと中央アルプスを臨む、河岸段丘と扇状地にひらけた自然豊かな町です。日照時間が長く、昼夜の寒暖の差が激しいことから大正時代より本格的に果樹栽培に取り組み、今では春のサクラランボから晩秋のサンふじまでリレーが続く全国有数の「くだもの里」となりました。

まつかわまち



信州まし野ワイン

松川のシードル文化を
リードするパイオニア

自社製品に加え、松川町の農家シードル醸造も担う信州まし野ワイン。先人への敬意を込めて名付けられたシードル「Pionnier (ピオニエ)」は、自社農園で栽培した10種類以上のりんごと洋ナシをブレンド。それぞれの特性が生きた豊潤で深いうまみ特徴です。



📍 松川町大島3272
☎ 0265-36-3013
☎ 0265-36-5599



MAP 1



スマートフォンで正しく表示されない場合は「PC版サイトを表示」に切り替えてご覧ください

VINVIE (ヴァンヴィー)

美しい郷土に
豊かな食文化を

2020年4月 南アルプスが目の前に見える丘の上に、醸造所を作りました。松川町産のりんごや自社畑で育てた醸造用のりんご・ぶどうを使い、南信州の気候風土を反映したシードル (cider) とワイン (wine) を生産しています。併設されたテイスティングルームでは、様々なタイプのシードルやワインの飲み比べが出来ます。醸造所見学も行っていきます (要予約)。



📍 松川町大島3307-7
☎ 0265-49-0801
☎ 0265-49-0802



MAP 2



シードルができるまで



えらぶ・あらう

1 収穫したりんごはまず農家さんの手によって、造りたいシードルをイメージしながら選果されます。次に冷たい水と細かな泡できれいに洗浄していきます。



くだく

2 洗ったりんごは、ミキサーやハンマークラッシャーによって丸ごと粉々に砕く「破碎」という工程に入ります。皮には重要な成分が多く含まれているので付いたまま砕きます。



しぼる

3 搾汁機 (プレス機) にかけてジュースのみを取り出します。搾り方によって味わいや香りに違いが出てきます。搾汁の圧力をどのタイミングでどのくらいかけるかは腕の見せ所です。



シードルができるまでの基本工程を、竹村剛さんに教えていただきました。シードルの醸造には数種類の方法がありますが、ここでは松川町や長野県で多く用いられている瓶内二次発酵を説明します。



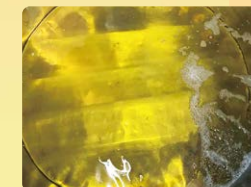
「シードル作りの8割は畑で終わっています。残りの1割を醸造家が手を加えて、もう1割が瓶の中で眠っている間にできあがるんです」と竹村さん。松川町のりんご農家が絶大な信頼を寄せる醸造家です。

しらべる

4 搾ったりんごジュースの糖度、比重、pH、総酸度、窒素素量の測定をします。酵母の発酵がうまく進むような条件を整えていきます。

くわえる・はっこう

5 ジュースをお酒に変えるために酵母を添加します。酵母を添加して1~2日後からぶくぶくと炭酸ガスが発生し始めます。およそ2~4週間で一次発酵が終了します。



つめる・はっこう

6 瓶詰め直前に酵母と糖分を加えます。糖分は酵母のえさになります。瓶内二次発酵は約1~2ヶ月ほどで終わります。酵母によって生じた自然の細かな泡のシードルができあがります。



完成

南信州まつかわ りんごワイン・シードル 振興会

松川のりんごワインとシードルの
魅力を国内外に発信

2015年、りんごワインの普及と荒廃農地などの対策を目的に発足した南信州まつかわりんごワイン・シードル振興会。町内だけでなく海外のシードルイベントにも積極的に出展を重ね、松川町と伊那谷のシードルをアピールしています。

詳しくは
「南信州まつかわりんごワイン・シードル振興会
Facebook」をご覧ください

限定販売

10周年記念シードル 「Marry.」

松川町において、シードル醸造が10周年を迎えるにあたりシードル文化の魅力を地域へ届ける一品として、町内の7農園がりんごを持ち寄り記念となるシードルを作りました。暮らしに寄り添うような乾杯の一杯、松川町産シードルの入口となる一品、そして特別な日に飲まれる一本として。

Marry. 2024 お問合せ先

まつかわ旅の案内所

📍 〒399-3304 松川町大島2788-1

☎ 0265-36-6320



Orchard
ツーリズム
とは

「くだもの里」松川町で2022年よりOrchardツーリズムを始めました。果樹に囲まれ美しい空間の中で、背景のアルプスを眺めながらおいしい料理をいただくOrchard (=果樹園) を中心とした、忘れられない旅を提供していきます。



Orchard レストラン

「食卓を農園へ」をコンセプトに、特別なレストラン体験をご提供いたします。果樹園の園主によるガイドウォークで松川町の自然や果物について学んだ後、松川町自慢のシードルやワインとともに、南信州の季節の食材を使ったお料理をお楽しみいただけます。



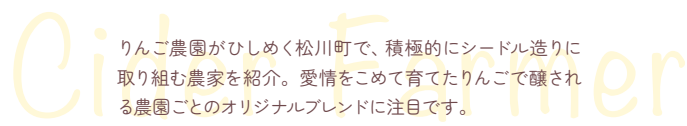
Orchard ピクニック

素敵な風景に包まれた果樹の木陰で、ピクニックセットを広げてランチを楽しんでみませんか？農園で販売されている自家製のジュースやシードルを手に乾杯し、時間の許すかぎりのんびりと果樹園で過ごすひとときは、きっと特別な思い出になることでしょう。



醸造所ツアー

お酒好きにはたまらない、松川町内にある3つの醸造所をめぐる醸造所ツアー。シードル造りの工程を見学した後は、オリジナルのおつまみとともにシードルの試飲をお楽しみください。また、移動は貸切タクシーで安心。



原りんご園

A man with short brown hair, wearing a dark blue long-sleeved shirt, is smiling and holding two bottles of beer. The bottle in his right hand is blue, and the one in his left hand is orange. He is standing outdoors with a blurred background of trees and foliage.

松川町は
// んご農家がいっぱい!
まつかわ



MAP 9



MAP 10



A green glass bottle of Apple Hill Cider. The label is dark with 'Apple Hill' in a script font at the top, a red diamond logo in the center, and 'CIDER' in a large, bold, serif font at the bottom. The bottle is sealed with a cork and a foil cap.



MAP 13



マルトモ奥田農園 丸善農園 まるいち大場農園 ヤマヨシ林農園 まるもと農園
☎0265-36-2671 ☎0265-36-2669 ☎0265-36-2673 ☎0265-36-3353 ☎0265-36-2757



MAP 14-1 ▶▶ 14