



tetta(株)代表取締役 高橋 竜太氏(中央)

昭和初期から石灰産業で街が形成された新見市。時が過ぎ、石灰岩の地形がワインへとつながった。中山間特有の気温の寒暖差、そして希有な地質、ワイン造りには最適な環境。ここで育てられるワインぶどうで醸すワインは、口にふくむとこの地の風景がイメージされる。この地はワイン造りにチャレンジする人が集う、新たなワインドリーム之地。

原料となるぶどうの善し悪しで、7~8割が決まってしまうといわれるワインの品質。市内の生産者は、丁寧に一つひとつ栽培・収穫することで、高品質のぶどうに仕上げ、ぶどうの持つ本来の甘み、酸味、深みを存分に発揮させることで、上質なワイン造りを実現しています。



市内で生産しているワイン事業者
左から、COLTRADA、岡山ワインバレー、tetta、黒髪山葡萄園

新見市哲多町エリアは、フランスの銘醸地に似た、水はけの良い石灰質土壌で、寒暖差も大きく、雨も少ないといったワイン造りに適した類い稀な環境。広大な畑地帯に多くのワインぶどうが栽培されています。



The similarity in climate and terrain between Niimi City and Burgundy, France allows for the full range of production needed for winemaking. There are four wine producers in the city.

こだわりの抜いた味と香り
カルスト台地に広がるぶどう畑。夏は暑く冬は寒い、晴れの日が多い内陸。ワインの銘醸地と同じ石灰質土壌で形成される風土は、芳醇な味と香りが魅力の上質なワインを造りだします。
新見産ワインをリードする「domaine tetta」。そして内閣府の構造改革特別区域「ワイン特区」の認定を契機に、新たな事業者もワイン造りに取り組んでいます。
2017年、tetta、岡山理科大学と包括協定を締結し、産学官の連携で、ワインによる人材育成と地域発展を目指しています。

ワイン



新見フレッシュキャビアには、チョウザメの中で最も希少価値の高いペルーガ(オオチョウザメ)と生育の速さを持つスターレット(コチョウザメ)との交配で生まれたベステルの卵を使用。新鮮な素材そのものの風味と食感を十分に味わうことができるよう、塩分を控えめにした「フレッシュキャビア」を製造・販売しています。



クラッカーやトーストしたパンの上にたっぷりキャビアをのせると、程よい塩気も相まって日本酒やスパークリングワイン、ウオッカなどにぴったりの一品に。オードブルだけでなくメイン料理の味付けや彩りにもぴったりです。



MSファーム(株) 飯田 光俊氏

MSファームでは現在1万尾を超えるチョウザメを飼育しています。スタッフが365日生育状態を観察し、10~3月までの採卵期間には卵径や成熟度をチェックし最適な魚卵のみを厳選してキャビアにしています。

キャビア

Sturgeon farming started in 2000. Using Bester, hybrid of Beluga and Sterlet roe, Niimi Fresh Caviar comes in flavors such as 3.5% sodium, 5.0% sodium and soy sauce.



チョウザメの卵から作られるキャビアは、世界三大珍味の一つに数えられる高級食材。新見漁協が2000年からチョウザメの養殖を開始し、長年の努力の末、キャビアの商品化に成功しました。2015年にMSファームが運営を引き継ぎ、さらに良いキャビアの製造に鋭意努力しています。石灰層で濾過された湧水で養殖した魚の卵から製造された「フレッシュキャビア」は、長期保存のため塩辛く、あるいは加熱や添加物で殺菌された外国産キャビアと違い、素材が持つ本来の風味や舌触りをお楽しみいただける逸品です。

新見フレッシュキャビア