

おかげさん

2026年6月 梅雨 vol.119

～造り手の想いを伝えたい～
直輸入ワイン&こだわり食品の店
Vin Santé ばんどう酒店
TEL: FAX 06-6681-1710
<https://www.vin-sante.com>



ゴールデンウィークが終わると、春を通り越して、はや、夏日となりました。それでも、梅雨が明けるまでは、朝晩はまだ涼しいですが、今年の夏の暑さが、今から恐ろしいです。

ようやく行けました！

東京でワインの勉強会ありましたので、行ってきました。せっかく東京に行くのだからと、前々から行ってみたかった場所を詰め込んで、いざ東京へ。

まず、一番に行ったのが、豊島区の住宅街にある熊谷守一美術館です。彼の住居兼アトリエだった所を画家の娘さんが美術館として改修されました。三毛猫の絵が有名ですが、それもよかったです。にわとりの絵が愛らしくて、見入ってしまいました。人がすれ違いが出来ないぐらいの狭い階段で、3階までありますが、フロアー自体はコンパクトでした。もう一度見てから出ようと、なごり惜しく、なかなか出られず結局3周して、やっと次に向かいました。

(⇒ピンバッチ)



次は、世田谷にある江戸時代から400年以上続く、大平農園です。ドキュメンタリー映画「大平農園401年目の四季」の上映会をしたこともあり、どうしても行きたかったところです。

世田谷区と聞くと、高級住宅街のイメージで、やはり、大きな家が立ち並ぶ、住宅街でした。東急大井線の尾山台駅をおりて、徒歩7～8分のところにあります。

住宅街を歩くと、大きなケヤキが道にせり出していて、ここだとすぐにわかりました。

ちょうど、その日は、野菜の販売日で、農園で採れた野菜が並んでいました。

5～6人の方が交代で農園の手伝いに来られていて、その方に聞くと、お母さんは奥に居てるよ。とのことで、11代目の当主である、

大平美和子さん(93歳)にもお会いすることが出来ました。「もうさすがに農作業は出来ない」とおっしゃっていましたが、とてもお元気な様子でした。

農薬がなかった時代から、普及した時期になり、その時に家族が病気になり、植木が枯れ、何かおかしいと感じて、農薬をやめてみようと思ったそうです。「今の農薬は、昔のものと違って、良くなってるし、防除する時は、ちゃんと防護服やマスクもするし、大丈夫よ。」と言われる人もいるけど、本当にそうでしょうか？ 土壌消毒にクロルピクリン、殺虫剤のスミチオンやマラソンも今も使われているでしょ。と。フランスでは、農薬使用は免許制で勝手には使えないとお伝えしたら、「そうでしょうね。だって危ないんだもの。」そんな話をしながら、今の心配ごとは、後を継ぐ人がいないこと。「農業だけでは食べていかれないしね。畑がなくなっちゃうね。」と。そんな寂しい話もしながら、最後にぐるっと農園も見せていただきました。役所にも相談をしているそうですが、このまま都市農園として残ればいいのになぁと思いながら、後にしました。

そして、本題？の、ワインの勉強会へ。どっちがついでかわかりませんが(笑)充実した上京でした。

さよならジャッキー 最終入荷

前回ご案内しました、北フランスロワールの造り手、ジャッキー・プレスさんのジャッキーさん。パリでも人気蔵ではありましたが、高齢で作業が大変なこと、また跡継ぎもいない、というのが理由で、昨年末に蔵を閉めてしまいました。

1月便は完売してしまいましたが、6月末に最終入荷があります。前回とは違うアイテムでのご案内となっております。最後にぜひ、味わってくださいね。

【坂東武子】



ベアレンビール頒布会 8～10月

岩手県盛岡市にあるベアレン醸造所。2003年に醸造を開始し、「世界に伝えたい日本のクラフトビールコンテスト」で、初代グランプリに選ばれた、世界に誇る日本の地ビール蔵です。2019年から始まったこの頒布会も今回で終了となります。

8月、9月、10月の3か月間、限定ビールを3種類2本ずつのお届けです。

各月中旬に入荷します。店頭お渡し、発送も可能です。（要送料）

◆月々 3,080 円（税込み）

◆お申し込み〆切日 7/16（木）

詳しくは、店頭または、
インスタにもあげています。



新茶の季節になりました

熊本県水俣市で40年以上に渡り無農薬栽培をしている桜野園さんから、新茶「萌もえ」が、始まりました。小さな芽を手摘みして作られる、新茶の前の新茶、ゼロ番茶です。



昨年よりもより厳しく選別したため、収量は減りましたが、旨みの乗った美味しいお新茶が出来上がりました。数量限定ですので、どうぞお早めに。

新茶「萌」700 円/50 g

冷凍庫も覗いてね！

★＜一番人気＞

龍馬のタタキ。一本釣りのカツオの完全わら焼き。香ばしく臭みがないと好評です。冷蔵解凍後、付属の塩でお召し上りください。1870 円

★★＜人気上昇中＞

無投薬で丁寧に豚を育てる岩手県のアーク牧場。加工品も全部無添加・手作りです。最近の人気は、豚レバーパテ。615 円。全く臭みなく、なめらかで、美味しい。ワインが進みます。

★★★＜不動の人気です＞

木次乳業のアイスクリーム。新鮮なミルクから無添加で作られるアイスクリーム。素材を活かした優しい味わい。440 円

6/21（日）玄米揚げおにぎり＆ワイン

住吉公園の汐かげ横丁にある玄米揚げおにぎり屋さん。お友達のお店が近くに来てくれた！と喜んでいたのですが、お家の事情などで、残念ながら今月で閉店することになりました。最後に楽しいことをしよう！となりまして、プチイベントを開催します。
◆玄米揚げおにぎり＋ミニおかず、グラスワインを気軽に楽しんで下さいね。美味しいワインお出しします！！ 17時～21時

クレンショウ de ワイン会

毎月1回、八戸ノ里のミュージックバー・クレンショウでワイン会をしています。オーナーあきさんの手料理とワインを、ワイワイいながら飲んでいきます。時々音楽も。気楽で楽しいメンバーです。ぜひ、ご参加ください。

◆ 7/19（日）19：00～

会費：ワインと料理 7,500 円

寿楽温泉ワインガーデン♪

お風呂の修理が終わり、復活しました。以前のようにひとつ風呂浴びてから、一杯！！銭湯の2階でほっこりグラスワインが楽しめます。毎回変わるフードも楽しみです。ふらりと遊びに来て下さい。

場所／寿楽温泉 北加賀屋 1-10-1

地下鉄北加賀屋駅下車徒歩5分

【予約不要】18：00～21：00

★ 6/26（ライブあり）、7/17、8/7 金曜日

13日のカンパイ♪

毎月13日はカンパイの日。ひとつの蔵に限定し、日本中、いや世界中で同じ造り手のワインでカンパイします！場所は店内奥。19時から。ラスト抜栓21時半。会費は、飲んだ分だけ割り勘です。参加は前日までにお知らせください。定員8名様。どうぞお気軽に！

＜イベント・商品のお問い合わせ、申し込み＞

Vin Sant é ばんどう酒店 まで

電話・FAX 06-6681-1710

大阪市住之江区西加賀屋 3-2-23

◆フランスの国旗が目印です。

OPEN :10:00～19:00 定休日：火曜日＆祝日