おかげさん

2026年10月 秋 vol.120

～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
BANDO_SAKETEN

ようやく暑さも和らぎ、過ごしやすくなってきましたね。同時に夏の疲れも出やすい時です。秋の味覚を楽しみつつ、ゆっくり過ごしましょう。

いよいよボージョレ・ヌーヴォの季節です！

今年の夏は、日本も暑かったですが、フランスも大変な暑さでした。
ワインの原料となるブドウは、とても天候に敏感な作物です。気温や雨量が少し変わるだけで、甘味、酸味、房の大きさなど、ブドウの出来が変わり、ひいてはワインの味わいも左右してしまいます。なので、フランスの天候のニュースを見るたびに、ブドウはちゃんと育っているかと、心配になります。
毎年、ボージョレ・ヌーヴォをお願いしているラフォレさんの所の報告では、



5月～6月にかけて、天候に恵まれ、木に病気が発生することはありませんでした。
葉も生き生きしていて、十分な収量の見込みも出来ていました。
しかし、7月に雹（ひょう）が降り、広い範囲で被害を受けてしまいました。また、非常に暑く乾燥し、水不足が深刻でした。
8月も暑く乾燥した日が続き、収穫の日程をなんと、8月22日に前倒しすることになりました。例年の収穫は9月上旬から中ごろで、30年前なら、10月中旬が当たり前でした。それがなんと8月22日とは。温暖化がこれほど進んでいるとは、考えさせられますね。
大慌てで、収穫チームを手配し、なんとか収穫を開始できました。雹と日照りの影響で、収穫量は減りましたが、収穫チームの和やかな雰囲気の中、大変品質の



良いブドウが収穫でました。
8月27日に圧搾を行いました。深い美し いルビーの色調が特徴的で、香りは芳 醇、イチゴや赤系果実のアロマが感じられます。味わいは非常にバランスが良 く、豊かな丸みと調和のとれた仕上がり で、心地よい余韻も長く残ります。現時点では、非常に満足のいく仕上りになり そうです。醗酵も順調に進んでおり、とても期待しています。
とのことです。



どんなに努力しても、天候だけは自分の力ではどうにもなりません。そんな自然の厳しさを受け入れ、すべきことを見極めコツコツやるしかない。農業をされる方は、毎年一年生と仰います。2回として同じ気候条件はありませんからね。
そして、毎年期待を裏切らない、美味しいボージョレ・ヌーヴォを届けてくれることに、感動します。
今年は、本数が少なめなので、どうぞお早めにご予約くださいませ。お待ちしています。

6年ぶりに映画祭復活です♪

2010年からはじめた映画祭。有機農業のことや食の安全、給食、環境問題などをテーマにしたドキュメンタリー映画を集めて1日で4本ほど上映していました。同時にオーガニックマーケットを開催したり、堺の農芸高校と一緒に行った年もありました。
食べ物を育てるには、その環境も大切です。温暖化問題も深刻ですが、今までで一番大地を汚し、農業を出来なくしたのは、原発事故でした。電気がなければ生活が立ち行かない。でも電気を作るために大地を汚しては作物は作れない。今回の映画祭では、食糧と同時に、エネルギーの自給・自立を考えたいと思っています。【坂東武子】

第 10 回 オーガニック映画祭 in 大阪
～食糧とエネルギーの自立を目指して～

とき：2026 年 12 月 6 日（日）
時間：13：00～16：45
場所：大阪私学会館 3 階
大阪市都島区網島町 6-20
「大阪城北詰駅」から徒歩 2 分
「京橋駅」から徒歩 12 分
会費：一般前売り 2000 円（当日 2500 円）
学生前売り 500 円（当日 1000 円）
※中学生以下無料　※当店でチケット販売中

映画上映：13：15～
「陽なたのファーマーズ フクシマと希望」
たべのも、でんき、笑顔も自給。原発事故によって廃業に追い込まれた福島県の有機農家がソーラーシェアリングに活路を見出す。

講演：15：10～
「青木美希さん」ジャーナリスト・新聞記者
原発シフトへの闇と世界のエネルギー事情について

人気の金ごまシリーズが入荷しました♪



高圧窯で骨まで柔らかく炊き上げ、風味豊かな金ごまをたっぷりまぶしてあります。骨ごと食べられて、魚臭さがありません。ご飯のお供に、お弁当に、酒の肴に大活躍です。
◆一番人気　金ごまいわし　595 円
◆豊富なカルシウム　金ごま小あじ 595 円
◆食物繊維たっぷり　金ごまごぼう 450 円

新米の季節になりました

3 件の農家さんからお米を頂いています。
★丹波のたぶち農園さんからは、無農薬コシヒカリと、減農薬コシヒカリ（9 月末から）。
★山形県の菅野農園さんからは、無農薬つや姫と、減農薬ひとめぼれ（10 月上旬頃から）。
★岡山県の山崎農園さんからは、原種に近い品種である朝日米の無農薬（新米は 11 月頃から）。これから入荷してきます。
もちもちで、しっかり甘味のあるコシヒカリ、おかずの味を引き立てる、サッパリめの朝日米。その中間的なのがつや姫やひとめぼれかなと思います。それぞれ、丹精込めて育てられた、美味しいお米です。ぜひ味わってみてくださいね。



小豆島オリーブの新漬け



小豆島の新漬けは外国産のものとは全く違う味わいです。収穫したばかりの新鮮な青い実を渋抜きし、塩水に漬け込んだいわばオリーブの浅漬け。フレッシュな香りと濃厚なオリーブのジューシーな味わいをお楽しみください。10/17 入荷予定

クレンショウ de 日本酒会

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 or 日本酒会をしています。10 月は日本酒！秋に美味しい日本酒と、みなさんの持ち寄り料理（手作り or 購入品どちらでも OK）で楽しみます。
音楽あるかも！？。気楽で楽しいメンバーでワイワイやってます。ぜひ、ご参加くださいね。
◆ 10/25（日）19：30～　会費：6,000 円

寿楽温泉ワインガーデン♪

ひとっ風呂浴びてから、グイっと一杯！
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。
10 月は、キッチンセボイヤさん♪
11 月は、ライブ付きで、まるた食堂さん
12 月は、ポーポー屋さんが出店です。
ぜひ、ふらりと遊びに来てくださいね。
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
★ 10/16，11/27（＋ライブ）、12/11 金曜日

13 日のカンパーイ♪

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 7 名様。

＜イベント・商品のお問い合わせ、申し込み＞
Vin Santé 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
OPEN　：10:00～19:00　定休日：火曜日＆祝日