

イベント開催告知



たかはた桜まつり

4/12(土) 会場 旧高島駅周辺
時間 10:00~19:30

- 桜マルシェ
- ミニ新幹線
- 桜 LIVE STAGE
- 桜・駅舎のライトアップ
- プラレール設置体験
- モルック体験会
- 駅舎歴史ミニツアー



みちのくおとぎ街道キャラフェスタ in 高島

4/12(土) 会場 旧高島駅広場
時間 10:30~15:00 (たかはた桜まつり内)

主催：げんきな高島イベント実行委員会
共催：国道113号観光推進協議会

みちのくおとぎ街道の4市町(白石市、七ヶ宿町、南陽市、高島町)を中心とした近隣自治体のご当地キャラが大集結！参加団体及び、みちのくおとぎ街道の認知度向上と広域での観光の促進を行うことを目的にたかはた桜まつり内で行われる新しいイベントです。



桜舞う まほろばの緑道を タンデム自転車でサイクリング！



二人乗り自転車「タンデム」2人で息を合わせて運転することができる魅惑の自転車です。後部に座る同乗者はハンドル操作が必要ないため、視覚障がい者や高齢者の方も一緒に自転車での走行を楽しむことができ、ユニバーサルスポーツのひとつとされています。高島町太陽館観光案内所にてレンタサイクルを行っておりますので、ぜひ一度乗ってみてください！

貸出場所 高島町太陽館観光案内所(JR高島駅)
料金 1時間/1,000円 利用時間 9:00~17:00
ご予約お問合せ 0238-57-4177

高島町観光協会会員を募集しております

- 個人会員：一口 3,000円
- 一般会員：一口 5,000円
- 事業所会員：一口 10,000円

会員の皆様からいただいている会費は、高島町の交流人口を増やし、町を活性化させる「観光事業」の運営に活用させていただいております。観光協会の活動・運営にご賛同の上、会員としてご協力をいただける方を募集しております。

ボランティア観光ガイド

「まほろばの里案内人」 会員募集中！

お客様に町内の案内をいたします。研修や実践を通して少しずつガイドを学んでいきましょう。興味がありましたらお気軽にお問合せください。

観光協会 新入会員様のご紹介

- 【一般会員】カラオケすなっく音色様、高安犬猫やすらぎの郷運営委員会様
- 【個人会員】安達 敏幸様、近野 和博様、佐藤 文和様、鈴木 将道様、渡部美佐子様

これからも
どうぞよろしく
お願いいたします

一般社団法人 高島町観光協会 発行 令和7年4月1日

観光協会だより

高島の「今」を発信中!!
ぜひフォローしてください!



理事長 村上 健

近年、小雪の時を過ぎた経験から、今年度の降雪は異常に多く感じたのは私だけではないと思います。2月に行われたまほろば冬咲きぼたんまつりも、雪のない中での開催を想像しておりましたが、寒波による大雪の中での開催となりました。今までにない真っ白な雪の中で、赤やピンク、黄色など色とりどりに咲く大輪の牡丹の花をお楽しみいただくのはないでしようか。皆様のご協力により成功裏に終えることができ、誠にありがとうございました。お寄せいただいたご感想、お礼の言葉を心よりお待ちしております。

一方、先日、JR東日本台湾事業部のご協力を賜り、町・商工会・観光協会の三団体にて台湾総統府農林部と花蓮県庁への表敬訪問や観光PRイベントを行いました。今後も国内外を問わず継続して交流人口の拡大と高島町の魅力の発信に尽力してまいります。さて、大雪とは言え少しずつ春めいた日差しが多くなったように感じます。待望の「たかはた桜まつり」の開催も迫ってまいりました。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

令和6年度 実施事業ピックアップ



第24回 まほろば 冬咲きぼたんまつり

「冬の高島にホッとできる楽しいイベントを」との思いから始まったまほろば冬咲きぼたんまつり。令和6年度は2月8日から4日間、開催いたしました。

Coming soon

高島町太陽館ぼたん園

毎年、5月中旬頃に見頃を迎えます。「まほろば冬咲きぼたんまつり」で展示した牡丹を地植えし、約260品種、800株程もの牡丹を見ることができるようになりました。ぜひ足を運んでみてください。

場所 高島町太陽館 (JR高島駅)

物産推進事業で「たかはたファン」づくり

これまで当協会では、JR仙台駅たかはたフェアの実施や横浜市栄区民まつりへの参加など、大都市での物産イベントを通じて魅力ある高島町産品の販売宣伝や販路拡大を進めてきました。令和6年度は既存の取り組みの他、JR高輪ゲートウェイマルシェへの出店や JR浦和駅たかはたフェアの開催など、新たな取り組みも実施しました。今後も物産推進事業を通して「たかはたファン」づくりや交流人口の拡大に努めてまいります。



▲JR高輪ゲートウェイマルシェ2024



▲JR浦和駅たかはたフェア 2024

「TAKANAWA GATEWAY CITY マルシェ」出店

高島の美味しいお酒や自然食を販売&PRしてまいります。

日程 5月31日(土)~6月1日(日)
時間 10:00~18:00
場所 JR高輪ゲートウェイ駅



▲JR仙台駅たかはたフェア 2024



▲横浜市栄区民まつり 2024



たかつき・はたつきが行く たかはた探検隊! Vol.6

太陽館の売店で
お酒の試飲が
始まったらしい
ですっき!

わー!じゃあ
今回は高島町の
酒づくりについて
深掘りするっき!



まほろばの里たかはたの 酒づくり

まほろばの里とは、「丘や山に囲まれた実り豊かで住みよいところ」という意味。山々に囲まれた置賜盆地の寒暖差の大きな気候と豊富な雪解け水は、我々に多くの実りをもたらしてくれます。そんな高島町には1つのワイナリーと3つの酒蔵があります。高島の土壌はミネラルが豊富で、ワインの原料となるぶどうの栽培に適しているほか、日本酒の原料である米などの農作物を育みます。また、大地に染み入った雪解け水は悠久の時を経て良質な地下水となり、日本酒の仕込み水としても使われます。

株式会社高島ワイナリー

親会社は九州で焼酎事業などに携わっていた「南九州コカ・コーラボトリング」。東日本でワインづくりの新天地を探していた際に、ぶどうづくりの環境が整っているうえ町の協力が得られる高島町に出会い、1990年(平成2年)に高島ワイナリーが設立されました。幅広い分野で美味しいワインをつくることにこだわっています。



広報担当 高橋 直彦さん

趣 味: ミュージカル・舞台観劇
座右の銘: 3つの「あ」
あいさつ。あきらめない。あいてのために。
亡き父の手帳に記してあった言葉です。



高島町大字糠野目2700-1

PICK UP 2025高島ワイナリー スプリングフェスタ

5月3日(土・祝)4日(日・祝)5日(月・祝)
9:00~16:30※最終日は16:00まで

フードコートやグラスワインなどが楽しめる毎年恒例のイベントです。今年も春のワイナリーに集い、乾杯しませんか? 詳細は高島ワイナリーHPをご覧ください。

太陽館売店で試飲できるのはコレ!

高島氷結搾り デラウェア

収穫後、即座に凍結されたデラウェアをゆっくり解凍しながら搾汁することで、濃縮感のあるエレガントな香りと贅沢な甘みを楽しむことができる白ワインに仕上げました。

高島町は
デラウェアの生産が
日本一ですっき!

錦爛酒造株式会社

1722年頃(安永年間)の創業。きらびやかで華やかという意味を持つ「錦爛」。戦前はお酒のランク別に「和田政宗」「永楽」などの銘柄があり、その中で最上位のお酒に付けられていた「錦爛」が戦後に残りました。「奇をてらわず、基本に沿って丁寧に手づくりで、少量・高品質の酒をつくること」にこだわっています。



代表取締役 後藤 隆暢さん

趣 味: 木工、絵画制作
座右の銘: 雄弁は銀、沈黙は金、悪名が無名に優ってはならない



高島町大字元和田 732

PICK UP 「羽陽錦爛 純米大吟醸 雪白」

日本酒づくりに本来用いられる「黄麹」ではなく「白麹」を用いてワイン酵母によって発酵させた、クエン酸のすっきりした酸味の効いた低アルコールの日本酒です。お米を原料としているのに果実味があるような軽やかなお酒です。

太陽館売店で試飲できるのはコレ!

羽陽錦爛 純米大吟醸 「青鬼の微笑(ほほえみ)」

高島町出身の童話作家浜田広介の「泣いた赤鬼」がモチーフのお酒です。親友の赤鬼を思い、遠くへ旅立つ青鬼が見せるさみしくも晴れやかな微笑みのように、やさしくほっとさせるほのかな甘みが特徴の純米大吟醸酒です。対となる純米吟醸の「赤鬼の涙」もあります。

わー!
ボクたちと一緒に
オニ仲間だっき!

株式会社後藤酒造店

1788年(天明8年)創業。地元の米にこだわり、米のうまみをしっかり出した、少量で高品質の酒造りを目指しています。山形のブランド米「つや姫」が原料の日本酒も作っています。代表銘柄の「辯天」は、蔵の裏手の「奥津島神社」に祀られている音楽や芸能を司る女神「辯才天」に由来しています。



代表取締役 後藤 大輔さん

趣 味: ウォーキング
座右の銘: 「酒は百薬の長」
食事とお酒を楽しんで、皆さんに健康で長生きしてもらいたいです。



高島町大字糠野目 1462



ここが
奥津島神社
ですっき!

PICK UP 山形県で開発された新しい酒米で醸す 「辯天 純米吟醸 雪」



豊かな香りとうけのないスッキリした味わいが自慢のお酒です。昨年までは試験的に醸造・販売していましたが、今年からは新しいラベルも作り1月から主力商品として売り出し中です。

太陽館売店で試飲できるのはコレ!

辯天 純米大吟醸原酒 出羽燦々

山形県独自の酒米「出羽燦々」で醸した純米大吟醸酒で、おだやかな香りと柔らかくてキレのある味わいのお酒です。

PICK UP 台湾花蓮県産のお米を使用 「米鶴 清酒 福」



長年台湾との友好を築いてきた高島町。2024年に台湾東部で発生した大地震がきっかけで、何か貢献できることをとの思いで生まれたお酒です。東日本大震災の際に台湾から多大な支援をいただいた感謝と台湾大震災への支援を伝えるお酒です。

ラベルの「福」が
逆さになっているのは
「福が到来する」
という意味だっき!

米鶴酒造株式会社

1697年(元禄10年)創業。八十八羽の鶴が末広がりに舞う、おめでたいお酒「米鶴」。お辞儀をするように豊かに実った稲穂にちなんで、「感謝の気持ちを伝える酒でありたい」という思いで名付けられました。こだわりは「基本に忠実に、雑味のない綺麗な透明感のあるお酒を造ること」です。



代表取締役 水津 陽一郎さん

趣 味: 硬式テニス
座右の銘: 理想を追求するものだけが
世界をいい方向に変えられる



高島町大字二井宿 1076

太陽館売店で試飲できるのはコレ!

米鶴 純米まほろば

高島町酒米研究会で栽培した酒米「出羽の里」を100%使用した純米酒。清楚な香り、綺麗なまほろばなコクのある味わいです。

ワインの辛口・甘口ってどうやって決まるの?

糖をアルコールと炭酸ガスに分解する微生物である「酵母」がワインの原料である漬したぶどうの糖分を全部食べるか食べないかで決まります。糖分を全部食べつくしたら辛口、途中で発酵を止めると糖分が残るので甘口になります。また、高島のワインは寒暖差の大きい気候で育ったぶどうを使用しているため、「綺麗な酸味」が特徴です。



▲白ワイン樽発酵管理

ばくが酵母だったら止められる前に
糖分全部食べちゃいそうですっき!

太陽館売店で
地酒の有料試飲
をはじめました!

ぜひ高島の美味
しい地酒を飲ん
でみてください
一杯 200円

あれこれQ&A ワイン・日本酒

日本酒の種類ってたくさんあるけれど何が違うんですか?

主に使っているお米の品種とお米をどれだけ磨いて使うか(精米歩合)が違います。お米の外側の部分にはお酒の雑味に繋がる成分が含まれているので、削り取ることでより美味しくしています。また、蔵元によって辛口寄りにするか旨口寄りにするかで味の違いを出しています。



▲米麹をつくる籾室

便達が普段食べるごはんの精米歩合は92%程。高級なお酒が多い大吟醸酒は50%以下! 半分もお米を削っているなんてなんだかもったいない気もするっき!

美味しい
お酒をつくるのはまほ
ろばの里の大地と、それを活
かす各酒造さんの確かな「技術」
と酒づくりへの「熱意」だと
わかりましたっき!

ありがとう
ございました!
それではまた!
次回も
お楽しみに!

お忙しい中取材の対応
をしてくださりました
各酒造様に心より御礼
申し上げます。

お酒は二十歳になってから