熟塾公開講座
～ ボジョレーヌーボもええけど、
大阪のヌーボ(新酒)もええよ！ ～

第1回大阪産ワインヌーボ・フェアー

基調講演：大阪の葡萄とワイン生産

講師：大阪府立食とみどりの総合技術センター森下正博 氏

日時：2006年１１月１６日(木)午後6時 30 分～9時
会場： 大阪倶楽部　2階　常食堂

2006年11月16日（木）ボジョレー解禁日

午後6時半～7時

基調講演：大阪の葡萄とワイン生産

講師：大阪府立食とみどりの総合技術センター森下正博 氏

バイオリン演奏のオープニングに講演

勤務先のセンターも緑豊かな羽曳野にあるが、葡萄栽培の歴史は古く今から４００年前に農家庭先の日陰樹として栽培。明治末期から大正にかけては増殖が進み昭和３年には栽培面積が1000ヘクタールを超え山梨県を抜いて全国１位となる歴史がある。大阪の葡萄栽培は自然条件的にも恵まれ、水はけが良い土壌、温暖で少雨、多照であるなど葡萄栽培に適した好条件のもと昔から糖度の高い良質の葡萄を実らせ全国的にも高い評価を受けてきた。都市化により生産量は減ったものの、大阪ならではの風土と酵母、そしてデラウェアなどのアメリカ種だけではなくヨーロッパ種であるシャルドネ・カベルネソービニヨン・メルロー等のヨーロッパ種のワイン用品種も大阪で栽培されるようになりその可能性を広げている。

午後6時半～7時

ワイナリー自己ピアールタイム

★飛鳥ワイン㈱

設立：昭和34年(創業昭和9年)
大阪府羽曳野市飛鳥1104
TEL　072-956-2020　FAX　072-956-4667
http://www.asukawine.co.jp/

カタシモワインフード㈱

設立：昭和43年（創業大正元年）
大阪府柏原市太平寺2丁目9-14
TEL 072-971-6334　FAX　072-971-6337
http://www.kashiwara-wine.com/

★㈱河内ワイン

設立：平成8年
（創業昭和9年）

大阪府羽曳野市
駒ヶ谷1027

TEL　072-956-0181
FAX　072-956-4147
http://www.kawachi-wine.co.jp/

★仲村ワイン工房

設立：1988年
大阪府羽曳野市
飛鳥1184番

お客様サービス係
TEL　06-6719-3756

★㈱ナチュラルファーム・グレープ＆ワイン

設立：1998年　大阪府柏原市大県697-2
TEL　072-979-0789　FAX　072-979-0788
http://www.n-farms.com/

午後６時半～9 時
大阪ヌーボーを楽しみましょう！
乾杯の音頭：塾生　弁護士大川哲治氏

ｼﾞｬﾝｹﾝ勝抜き大阪ワイン各社２本ﾌﾟﾚｾﾞﾝﾄ！

大阪締め：塾生 北原祥三氏　お開き

第一回大阪産ワインヌーボへの歩み
「地産地消」青い鳥は地元で探す！

遠い空の下に広がる世界は素晴らしい・・・と井戸の中の蛙は考えるが、実は青い鳥は頭上を羽ばたいていた。ボジョレヌーボ解禁のその日に、大阪産のワインを味わおうという企画を組んだ。

切欠は、塾生で柏原在住の清水さんが以前から美味しい葡萄ワインがあるから来てと以前から提案いただいていた。清水さんの手土産は、いつもご近所にあるというカタシモワイン。そこで、２００５年９月３日に**高井田横穴古墳見学と柏原のぶどう狩りにワイン試飲会**を開催した。私自身、柏原市と隣接する八尾に住まいながら、関西線で奈良に向かう車窓から葡萄畑を眺めるばかりで、その地の歴史や葡萄棚の下の心地よさを知らないでいた。

下見などで何度か柏原を訪ねるなかで、発見の多い中、カタシモワインフードさんの工場あたりに聖武天皇が奈良の東大寺の盧舎那仏を発願されるきっかけとなった知識寺があったことを知る。もしこの地で聖武天皇がその大仏をご覧にならなければ、東大寺の大仏様もないわけで・・・。で、

その感動は、大阪春秋が 121 号で**大阪の酒造り**特集を編集するというので、同人である私はおもむろに筆を取った。

～～～～～～～～～ ● ● ● ～～～～～～～～～

大阪ワイン物語　大阪春秋　平成 18 年新年号　121 号

瓶詰めされた大阪のロマンとワインを味いましょう。

熟塾　代表　原田彰子

ガラス玉と盧舎那仏

歴史は、山河と天空の彩りと共に、流れ行く人々を静かに包み込み過去の記憶として刻みこんでいく・・・。JR「天王寺駅」から、関西線で奈良方面に向かう普通電車に乗って約 15 分、「柏原駅」を出た辺りから左手車窓から葡萄畑が連なる高尾山の裾野が間近に迫ってくる。やがて進行方向右手の視界が広がり、大和川の河川敷の奥に羽曳野の小高い丘陵地帯が長々と横たわっている。電車は左に緩やかにカーブを切って高尾山の裾野に佇む「高井田駅」のプラットホームに静かに身を寄せる。

高尾山には、遠い記憶が秘められている。「高井田駅」で山側の階段を下りると目の前には、「史跡　高井田横穴公園」の名称と共に、石室の壁に描かれていた『線刻壁画』のゴンドラ型の船に乗り行き手を指し示す古代の指導者像が出迎えてくれる。古代の人々は、火山灰が堆積し軟質な凝灰岩に覆われたこの地に横穴を掘削し、河内の地で活躍した多くの有力者たちを埋葬する一大霊園を作り上げた。多くは盗掘されたが、手付かずの５世紀の終わりごろに造られた横穴式石室の「高井田山古墳」が発掘された。石室内からは、日本で２例目の発見となった火熨斗（ひのし＝古代のアイロン）や、冑（かぶと）や甲（よろい）、多数の刀・槍などが出土している。特に、火熨斗は朝鮮百済の武寧王古墳から出土した王妃の埋葬品と酷似しており、技術集団を率いて渡来した高位の王族の夫妻の古墳ではないかと推測されている。更に副葬品の中には、当時中国や韓国でも生産されていなかった金箔を挟み込んだガラス玉が出土した。これは、シルクロードを旅し朝鮮を経てはるか日本の柏原の地に主（あるじ）と共に埋葬された地中海沿岸の産物であろう。

　そして、奈良時代。この高尾山の山麓ぞいには、河内六大寺と称された、智識寺、山下寺、大里寺、三宅寺、家原寺、鳥坂寺の壮大な堂塔が燦然と建ち並んでいたという。天平 12 年（740 年）、聖武天皇が多くの従者を引き連れて平城京から大和川沿いに難波宮に行幸された折、智識寺で大きく立派な盧舎那仏像を拝され深く感銘を受け、大仏建立を発願されたと「続日本紀」は語っている。聖武天皇は早速翌年の詔で、国ごとに国分寺と国分尼寺を造ることを命じ、東大寺は大和国の国分寺であるとともに、日本の総国分寺と位置づけられた。天平勝宝4 年（752 年）に開眼供養会（かいげんくようえ：魂入れの儀式）が行われ、東大寺の「盧舎那仏坐像」が誕生する。風が流れ、平安京へ都が京都に移されると、行き交う人も少なくなり、聖武天皇が拝された盧舎那仏や知識寺の広大な寺院も姿を消した。

　今「知識寺址」の石柱が建つ場所には、「カタシモワインフード㈱」がワインを製造し、高尾山の山麓では歴史を讃えるように葡萄の葉が風が通り抜ける度に手を合せるかのように静かな祈りを重ねている。

大阪に残された5つのワイナリー

　明治 20 年頃までは、農家の日陰樹として、わずかに栽培されているに過ぎなかった。現在栽培されている甲州ぶどうは、明治 11 年頃に、大阪府が沢田村(現藤井寺市)に設けた指導園で育成した苗木を、堅下村平野(現柏原市)の中野喜平氏が栽培に成功。当時の柏原は綿花の産地だったが、外国の綿花に押されていたためにそれに変わる作物として葡萄栽培が選ばれ、水はけのよい土質、温暖で、少雨、多照であるなど栽培に適した環境にも恵まれ普及した。大正時代は、第 1 次世界大戦後に好景気が続き、当時は交通事情が良くなかったので他府県産ぶどうの入荷量が少なく高価で販売されたので大増殖され生産過剰になったため、大正 10 年に出荷組合を設立し他府県へ貨車で出荷販売するようになり、昭和 3 年～10 年には大阪府は全国で第 1 位の葡萄産地に発展していった。しかし、第 2 次世界大戦中には、食糧難や労力、肥料など生産資料が不足したため生産量が減少したが、葡萄から電波兵器に必要な酒石酸を製造するために軍需用に栽培されるようになる。

大戦後は、葡萄栽培も年々復興したが、昭和 30 年代から

台風や高度経済成長の産業構造の変革の影響をうけると共に、他府県産ぶどうの入荷もあり大阪の葡萄生産量は減少。このように、大阪では日本最大の葡萄の栽培面積を誇り、ワインを醸造する会社が二百社を数えるほどの勢いだったが、今大阪のワイナリーとしては 5 社を数えるばかりとなった。

食卓の西洋化も進み、ワインは日本人の食卓に定着したと言える。毎年 11 月の第 3 木曜日には、「ボジョレー・ヌーボ解禁！」と、輸入業者の戦術で仕組まれたように日本中大騒ぎになるというのに、『大阪産ワイン』は余りにも静かにワインブームの陰で息を潜めているように思える。実りの秋を迎える頃、大阪の 5 社の樽からも美味しい新酒が産声を上げているということも忘れずにいてほしい。

今回大阪のワインの取材を通して、大阪の風土が育み日本人の味覚に合った体にも心にも優しい『顔の見えるワイン作り』に取り組む人々と出合えた。フランス語やイタリヤ語ではない大阪弁で語るワイン作りへの思いが、ワインをより身近なものにしてくれた。海外のワインもいいけど、国内でも山梨や長野県に行かなくても、大阪の近郊の柏原や羽曳野が産地なのだから、古代のロマンとワインに出合う為に思いついたら電車や車ですぐに辿り付ける身近な距離にワイナリーがある。予約をすればティスティングや工場見学が可能だったり、河内ワイン館は年中無休で展示・販売している。産地まで出かけるのが面倒なら、販売先やワインを卸しているレストランに出かけるか、出かけるのも面倒なら、ホームページでも購入可能。ワインは読むものでも、見るものでもないので、是非、是非、大阪の大地と人が育んだワインの数々をご賞味あれ。そして、お気に入りの大阪産ワインの銘柄を探して食卓へ。

美味しいものは地元で探す。大阪の大地が育んできた難波伝統野菜として“天王寺蕪”や“田辺大根”“毛馬の胡瓜”を復活しようという農家がいて応援する地元の人々がいる。大阪ワイン応援団、「飲ムリエ倶楽部」みんなの笑顔と出合う為に、静かな祈りを重ねながら葡萄は大阪の大地に根を張り実り、ワインは作り手と飲み手の夢と共に瓶の中で熟成しつづける・・。夢の続きを味わいましょう。

大阪のワイナリー5社をｱｲｳｴｵ順でご紹介します。
飛鳥ワイン株式会社･カタシモワインフード株式会社
株式会社河内ワイン･仲村わいん工房
株式会社ナチュラルファーム･グレープ＆ワイン
（各社1ページづつの紹介）

～～～～～～～～～ ● ● ● ～～～～～～～～～

大阪ブランドは大阪の市民自らの手で

そして、大阪春秋で筆先の赴くままに書き上げた原稿通りに、五社の新酒を飲んでみたい。五社それぞれに活動されているのなら、この機会に交流し、大阪ワイン５つ星として輝いてもらいたいと思った。

大阪の地盤沈下は、みんな遠い空に青い鳥がいると、ばかりフランスのワインや海外ブランドの高級品を買いあさるから、大阪はどんどん地盤沈下していく。もっと大阪の中でお金が動くことを考え行動していかないと、お金も人材もパワーも大阪から流出している。大企業の東京一局集中はやむをえないとしても、大阪市民までもがその流れの中に巻き込まれていては大阪の弱体化は免れない。以前熟塾で寅さんの思い出と共に歩く長田区買物ツアーで、震災の傷と立ち上がろうとする街を案内いただきながら食事をしたり靴や惣菜を買ったり、町で買物をして復興を微力ながら応援したいという企画を組んだ。そういう意味では、大阪で頑張っている芸人さんの舞台を鑑賞し、大阪の物を大阪人が買ったり食べたりして応援することも大切だと思っている。大阪にも青い鳥が身近にいることを認識し、遠い空の下の物に憧れないで、先ず身近なところにある大阪ブランドの素晴らしい物を再発見し、大阪人自ら発信していかないと誰も大阪の良さをアピールできない。地盤沈下を時代の流れだと諦めていてはますます大阪は崩れてゆく。政府も官僚も国民や日本の未来どころか現在にも責任を取ってはくれないのなら、自分たちでできるささやかな発信活動をと熟塾と十年余りも続けているが、働きながらの活動では大きなことはできないが、少しばかりいつもと違うことに挑戦しつづけることを重ねてきたばかりで、今回はたまたま大阪のワインと向き合うことになった。

舞台は大正時代建立の大阪倶楽部

しかし、主催するとなるとそれなりの覚悟や準備がいるわけで、先ず会場をと考えた。ボジョレヌーボ解禁日はホテルやレストランでは無理だしと思い悩んでいるところに、塾生として支えていただいている花外楼の徳光女将に相談した。大阪倶楽部という大正元年に創立された本格的な英国風社交場として登録有形文化財に指定されている「大阪倶楽部」2 階・“花外楼”直営の「常食堂」を確保。ここは倶楽部メンバーの会場で一般の人は立ち入ることができない。会場費はかかるが、小磯良平氏の絵画が何気なく壁に掲げられている格調ある本物の会場を舞台に、この建物と同じ時間を生き抜いてきた大阪のワインを紹介したい。淀屋橋という都心の一等地にありながら職人が手塩にかけて築いた 4 階建てのレンガ作りの洋館の誇りと、それを守りつづけてきた人々の思いは、西洋の飲み物を大阪で育み続けてきたワイン作りにも共通する大阪人の心意気を感じるものだった。時代に流れ流される昨今の風潮を鼻にもかけない昔堅気の孤高な気高さにも似た大正時代発祥のこの由緒ある建物で味わう大阪ワインには主催者として一塩の思いがあった。

しかし、主催者の思いとは裏腹に実際チラシを持って走り回ったが、ボジョレヌーボは有名でも、大阪でワインを作っている？のという返事。ワイン業者でもない一市民団体が、頭を下げて千五百枚ほどのチラシを配ったが、動員に苦戦していた。大阪ヌーボの会って？と首をかしられるばかり、ワイン好きな人はやはりボジョレの会の先約があるとかで、そこに割り込んでいくのはかなり至難の業。それでも、塾生の下野さんや大川さん、北原さんや森田さんや参加する塾生のうち何人かは友人に声をかけていただいた。

飲み残しがないように、グラスにはネームホルダーをつけてマイグラスとして持ち回るように準備した。

そして、毎日新聞の社会部に二週間前に大阪に赴任したばかりだという犬飼記者に取材を受けた。写真があった方があったインパクトがあるからと、柏原のカタシモワインフードの高井社長を訪ねるという。いつ掲載されるかと焦っていたら開催前の日曜日 12 日の朝刊に高井社長が酒樽の前でワインを胸に笑顔の写真、見出しには「ボジョレ　なんぼのもんじゃい」という大見出し大阪ヌーボ　本家の解禁日１６日にフェアという小見出しも目についた。この記事を見てと 30 名ほどの申し込みをいただき、どうにか目標の百名には近づくことができた。

またこの記事を見てと思わぬ電子メールも舞い込んだ。

ボージョレ なんぼのもんじゃい

大阪ヌーボー 本家の解禁日 16日にフェア

府内5ワイナリー

ボージョレ・ヌーボーもええけど、大阪ヌーボーもええよ――。大阪府内のワイナリー5社の新酒をそろえた「大阪産ワインヌーボーフェア」が16日、大阪市内で開かれる。府内のワイナリーが一堂に集まるのは初めてで、ボージョレの解禁日にあえて実施する。主催する市民団体「熟塾」の原田彰子代表(48)は「おいしい地元ワインがあるのだから、大阪弁で楽しむ集いにしたい」と話す。

5社は、いずれも柏原市や羽曳野市の自社農園でブドウを栽培しており、しぼりたてをそろえる。府によると、府内は昭和初期にブドウ生産量日本一を誇った有数のワイン産地。戦後、産地競争激化や宅地化が進んで後退したが、現在もブドウ生産量は7位。

柏原市の「カタシモワインフード」（創業1912年）の高井利洋社長(55)は「大阪は土壌が豊かでブドウの糖度が高く、ワインの酸味がすっきりして香りが強い。大阪人に地元ワインの味を思い出してほしい」と話す。当日は、大阪のブドウとワイン生産の歴史について講演が行われ、各ワイナリーが自社ワインについてアピール。その後、各社の醸造担当者らと語り合いながらワインと軽食を楽しむ。

午後6時半～9時。大阪市中央区今橋4の登録有形文化財「大阪倶楽部」2階の「常食堂」。会費5500円。先着120人まで。参加希望は、電話かファクスで熟塾事務局（いずれも0729・94・2856）へ。ホームページ（http://www.jukujuku.gr.jp）からも申し込める。【犬飼直幸、写真も】

ワインフェアに出す新酒を持つカタシモワインフードの高井利洋社長

神奈川県の奥田大輔さんからの応援メール

熟塾公開講座
「第１回大阪産ワインヌーボ・フェアー」担当者御中

初めまして、神奈川県小田原市の奥田大輔と申します。実家が大阪で、10数年前に家族でカタシモワインフードさんを訪れて以来、大阪のワインを中心に日本のワインをよく頂いてます。それが高じて、下記署名にありますように、日本の山とワインに関するBlogもやっております。
カタシモさんの高井社長には今も家族共々お世話になっており、小生も時折帰省した時に訪問させてもらい、お忙しい中色々とお話を聞かせて頂いてます。また、仲村わいん工房の仲村現二様にもお目にかかったことがあり、本業の酒店だけでなくぶどう畑も訪ねさせてもらいました。
昨日、実家よりファックスで高井社長が満面の笑みで瓶を抱えている写真の掲載された毎日新聞の記事（12日付け）を送られ、「こんなイベントがあるでー。」と遠くで出席出来ないのを分かっていながら、からかい半分マジメ半分に両親が教えてくれたのです。（あいにく大阪の家族は当日都合が悪いので出席出来ないそうです。残念）

最近、雑誌等メディアでは『日本ワイン』が盛んに取り上げられてますが、なにせ特定の所に偏りがちで、故郷の誇りである『大阪のワイン』が取り上げられてないのが歯痒く思うと同時に、変に取り上げられ無い分余計な喧騒から逃れられ良いかと思います。（マッチポンプ的な扱いをマスコミはよくしますから、、、。）
そんな中、地元発のムーブメントでこのような会が開催されるのは嬉しいことです。
他者から取り上げられるよりも、自分達で自発的にムーブメントを起こし、やがて地産地消となって「大阪の旨いもん」と融合し、静かにでも広く浸透して行く。エエ事やと思います。

本当なら小生も参加し、カタシモさんや仲村さん以外のワイナリーの方々とも面識を深めたいのですが、あいにく参加は遠方故できないので、ワイナリーの皆様には何卒宜しく伝えて頂きたいと同時に、盛会をお祈りしてます。
長々と失礼しました。それでは、また。
Blog URL: http://d.hatena.ne.jp/okkuu-daaman/

故郷のワインは遠くにありて思い深く味わうもの･･･。動員に苦慮していた時に、開催の志を深く理解してくれる同志からのような応援メールに、ほっと一息。
亡くなった母の「見てない人は見てないけど、見ている人は見てるから・・・」の言葉を思い出していた。
奥田さんの見守られているかのようなﾒｰﾙは勿論会場で初めて一堂に顔合わせする五社の皆さんにも手渡した。

第一回大阪産ワインヌーボをNHKで紹介。
～　大阪産のワインの味は？　～

更に前日、ＮＨＫの井上記者からお電話いただいた。図らずもどこでご覧いただきましたか？という質問に、「原田さんから報道部宛に送っていただいた資料を拝見させていただきました。」マスコミ関係にも本件についてはお知らせしたが、その多くが討ち死にしてしまったものと諦めていたら、生き残って井上記者に取材いただける大役を果たしてくれていたのだ。熟塾の活動がテレビで紹介されたのは、寅さんの思い出と共に歩く長田区買物ツアーの模様が、開催日夜 8 時 45 分のニュースでＪＲ長田駅の寅さん地蔵や小雪が舞う商店街を歩く一行の姿が紹介されて以来。トピック

ではなく、**夜６時からの関西ニュース一番での特集として11月28日に放送された。**以下はその内容を列記する。

2006年11月28日　NHKTV　かんさい一番より

（男性ｱﾅｳﾝｻｰ・住田功一さん）続いてはとっておき一番です。毎年１１月の第三木曜日はボジョレヌーボの解禁が話題になります。今年もフランスから空輸されたワインを、待ちかねて飲んだという方もいらっしゃると思いますけれども、ワインはフランスやイタリアだけのものではありません。

（女性ｱﾅｳﾝｻｰ・石垣真帆さん）実はここ大阪はかつて国内で一番の葡萄の産地で、今でもワイン工場が残っているのです。地元大阪のワインを知ってもらおうとこの秋初めて行われたボージョレならぬ大阪ヌーボの試飲会を集材しました。**（中央・黄色ﾈｸﾀｲ　塾生・森田秀朗さん）**

（NHK／井上幸子記者）今月１１日ボジョレヌーボ解禁の夜です。大阪でもワイングラスを傾けあう人々の姿がありました。しかし飲んでいるのはボジョレヌーボならぬ、地元大阪産のワイン“大阪ヌーボ”です。**（中央・塾生・森欣子さん）**

大阪の葡萄畑の写真です。戦前、大阪は全国一の葡萄の産地でした。温暖な気候や弱酸性の土壌が葡萄の栽培が適していた為で、当時は二百もの工場があったといいます。しかし、戦後は宅地開発の波に飲まれて栽培地も減り今では５社だけになっています。

羽曳野市のワイン工房の仲村現二さん（４８歳）です。自ら葡萄の栽培も手掛け、高温多湿の大阪では難しいヨーロッパの葡萄メルロー等七種類を育てています。仲村さんが目指しているのは量は少なくても手間をかけて美味しいワインを作ること、今は来年に向けて葡萄の枝の選定作業を行っています。一本の木になる葡萄の数を敢えて少なくすることで、糖度の高い葡萄を作るのが狙いです。

（仲村現二さん）収穫量を多くしたければ枝を落とさなくても、そのままでも葡萄はなります。しかしワインにしたときにちょっとでも濃厚な味を作りたいと思ったら、選定の仕事が必要になってきますよね。

（井上幸子記者）仲村さんの工房に弟子入りし一緒にワインを造っている小椋英且さん（３８歳）。小椋さんは以前、大阪のホテルでソムリエをしていました。ワインの美味しさだけでなく、ワインが生み出される背景にある生産者の思いや自然の偉大さも伝えたいと三年前ワイン作りの世界に飛び込みました。

（小椋英且さん）自分はワインが好きだから飲む側の気持ちも分かるし、実際ソムリエとしてサービスする気持ちも分かし、生産者の気持ちも３年間やらせてもらって分かるので、葡萄畑から食卓までいい意味で通じ合えるような間のパイプ役みたいな仕事が出来たらいいなと思っています。

（仲村現二さん）うちのワインはこの土地でしかできないですから、大阪の味をアピールしていきたいと思っています。

（井上幸子記者）大阪ヌーボを飲むワインの集いです。地元大阪のワインを応援しようと市民グループが開きました。

大阪で造っている５社が初めて一堂に会し、それぞれの実力を見てもらおうと自分たちが作ったワインをアピールしました。

（飛鳥ワイン㈱・仲村社長）果汁の一部を発酵させないでブレンドするジュースリザーブという方法で作ったものです。

（カタシモワインフード㈱高井社長）「料理を作っていただいたら、何でも会うワインです。芋の煮っころがしからサバのきずしでも美味しいです」

（井上幸子記者）集まった人たちはできたての大阪ワインを楽しみました。

（塾生・森川千代子さん）酸味が強いね。爽やかなのはさっきの方が、爽やかやわぁ。

(塾生・原季美子さん)顔がまっかでしょう。ほらこれより赤い・・

(一般参加者・女性)どちらかというあまりこってりしてなくて、あっさり飲みやすいですね。大阪はこてこてしてるけど、ワインはさっぱりあっさり系って感じかなぁ。

(一般参加者・男性)　もう２０杯以上は飲ませてもらいましたねぇ。おいしいです。大阪のワインぜひ飲んでください。

(仲村現二さん)フランスには悪いけど僕の作ったワインはボージョレには負けません。はい。

(井上幸子記者)地元の豊かな恵みを凝縮した大阪ワイン、もっと多くの人に飲んでもらおうと熟成を続けています。

画面塾生・向かって左・北原祥三さん、右・米川俊信さん

(男性アナウンサー・住田功一さん)そして、こちらが５つの会社のワインだということです。

(女性アナウンサー・石垣真帆さん)それぞれラベルもレトロ調あり、日本酒かも思われる「がんこおやじ」というのもありますが、おしゃれなものもありますが、味もしっかりしたものから、甘くて飲みやすいものまで個性様々だそうです。大阪は今でもデラウェアの栽培が全国で３位ということで、今ご覧いただいたワインも３本あって、多いということですね。

大阪ワインの工場は主に羽曳野市や柏原市にありますが、場所によっては工場を見学させてくれるところもあるそうです。

(男性アナウンサー・住田功一さん)以上、とっておき一番でした。

==========

ご参加有難うございました。参加者名（敬称略）

一般：赤田和也・池田弘・和泉雅一・伊藤圭子・井藤良徳・岩本靖子・伍芳・宇田貴美子・内向三枝子・大杉和幸・大谷信幸・大塚良子・小川清太郎・奥田雅章・梶原照代・亀井克信・河崎明洋・河原憲子・木村正治・黒坂和夫・桑田華余・桑原秀夫・近藤博司・崎山光友・佐藤哲彰・佐藤哲夫・佐野良造・庄司成彦・杉谷宗彦・田浦ちづこ・高岡奈緒・高田剛・高橋裕二・寺川・豊澤種三郎・豊澤尚子・中島哲・中島光隆・中野まゆみ・中本なおみ・西明子・西村優子・西本延子・野村修一・川西雅子・浜村やすこ・浜上俊和・浜田真弓・早矢仕千春・東井信子・福岡恭彦・藤原剛・藤原三枝子・松本美早子・真鍋望・真鍋由美・丸山公子・丸山賀子・宮腰光雄・宮田千寿子・村岡俊輝・村上朋子・村瀬茂・森田瀧彦・横田輝一・吉井宏一・吉田勢子

塾生：井上章・大川哲治・大森史子・北原祥三・木村勝美・阪口興・坂田誠治・清水千代子・下野譲・杉山英三・田中俊三・谷福江・中村京子・中村孝夫・原季美子・原田彰子・原田貴志・東口恵子・平野康子・深堀正晶・堀内紀江・森川千世子・森田秀朗・森欣子・米川俊信

終了後、大阪のﾜｲﾅﾘｰ５社揃っての初めての記念写真
大阪倶楽部　２階　応接間にて

2007 年 9 月:大阪のﾜｲﾅﾘｰ５社巡りバスツアー
11 月 15 日(木)大阪伝統野菜と楽しむ第二回大阪ﾇｰﾎﾞﾌｪｱｰ開催予定です。

大阪市住まい公社編集　大阪市住まいのｶﾞｲﾄﾞﾌﾞｯｸ
2007 年冬号:あんじゅ　Volume　29
特集:知的に集う大阪文化探検で熟塾が紹介されました。

Osaka Style

心の成熟めざす現代の「適塾」

原田　彰子さん

商社のOLである原田彰子さんが「熟塾」を立ちあげたのが、94年秋。大阪を中心に関西の幅広い文化を学ぶ熱心な活動で、04年に「なにわ大賞」も受賞しました。「塾生一人一人が自立性と自尊心をもって勉学せよ」という幕末の「適塾」の思いを受け継ぎ、「熟」の字にこめられた「心の成熟」をめざして毎月、多彩なテーマで講座やツアーも開催しています。この１年を見ても「節分」や「卸売市場」「屋形花見船」「原爆」「浪花節」「難波伝統野菜」「大阪産ワイン」など、そのアンテナは全方位に向けられ、同時に「より豊かな大人の学び」の精神で一貫しています。フルタイムで働きながらテーマや講師選び、かわら版報告など大変ですが「みんなで感動すると喜びが倍になる」と原田さん。そうした活動がネットワークを生み「大阪の幅広いジャンルの人々とつながったのが、すごい財産」と言います。「私は大阪一のいちびり。でも、もともと、いちびりというのは市を仕切る人のことなんです」。塾生は20代～80代までいて、自主企画講座は一般にも公開。人間国宝を講師に迎えるなど、臆しない行動力とぶれないポリシーで、大阪の名物講座にもなっています。「知りたいこと、知っておくべきことは、まだまだたくさんある」と言う原田さんのガッツはいかにも浪花の女性と言えます。

「熟塾」が主催した四天王寺を散策する落語で楽しむ観桜会