

熱熱瓦版 第二回大阪ヌーボフェアに先立ち

大阪ヌーボの故郷・柏原・羽曳野を訪ねましょう (^_^)~

大阪ヌーボを楽しむ為の

大阪ワイナリー探訪バスツアー

日時:2007年9月1日(土)

熱熱では、2006年11月16日木曜日、初めて大阪のワイナリー5社が揃っての第一回大阪ヌーボフェアを開催した。その時、ワイン用の葡萄を味わってみたいという声があった。そして半年後、葡萄の実りを迎える9月中旬頃5社のワイナリーを巡るバスツアーを予定していたが、今年の猛暑で葡萄の生育が早いとのこと。9月1日に急遽バスを仕立てて大阪ヌーボの故郷を訪ねた。一週間前の天気予報では雨傘マークが点灯しており雨天決行と覚悟はしていたが、雨雲は退散。当日は朝から快晴、それも残暑が厳しく日差しが眩しい。予定通りJR大阪駅を9時にバスは発車、9時半にはJR天王寺駅へ、10時過ぎには駅舎工事中のJR柏原駅前集合の参加者を積み込んだ。

★カタシモワインフード(株)

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



カタシモワインの工場から高木社長が乗り込んでバスを山の上の葡萄畑へ誘導。柏原の街並みが眼下に広がる。参加はぞろぞろとバスを降り、恐ろかなりの急勾配の葡萄園を下っていく。

く。まずは深い甘みがロー杯に広がる収穫まじかのメル

ロと対面。小粒な実をかみ締める。ワインは皮ごと絞るのでその渋みもワインの味わいへ変化する。坂道を下ると今度は上り坂。参加者は日傘を片手に支柱を手すりしながら坂道を上る。その頭上に淡白



で媚びらない上品な甘みが爽やかな緑色に膨らんだ堅下本葡萄がたわわに実っていた。十五年の老木が大きく枝を伸ばしている。その奥にはふっくらとしたマスカット・ベリーAが木漏れ日を受けて輝いていた。



水はけがよく日当たりのいいブドウ畑を慎重に足元を確認しながら見学し、大屋根を抱えた古民家が軒を並べる通りを下る途中に、聖武天皇が奈良の東大寺大仏建立を発願されるきっかけとなった知識寺の金堂の東西には



ほそびえていた五重の塔の礎石がある。知識寺の盧舎那仏像の高さは18メートルで、五重の塔の高さは48.8メートル。礎石の柱穴も大きく、まさに奈良の薬師寺のような大伽藍があったという境内あたりに今はカタシモワイナリーが操業している。工場に戻ってワインの製造工程の説明を聞きながら見学し、文化庁認定の「登録有形文化財」である大正時代の貯蔵庫にも足を踏み入れた。2階のテイスティングルームへ移動した参加者の乾いた喉を、醗酵途上の新酒や、甘い氷結ワイン、ホワイトブランデー称されるあるアルコール35度のズグラップまで次々に潤していく。ほんのりと気分も良くなった所で高木社長を囲んで記念写真を撮って工場を後にし、近くの直売所にバスを止めワインを買い求めた。



●メルロ [Merlot]

フランス・ボルドー地方で伝統的にカベルネ・ソーヴィニオンとブレンドされる重要な黒ブドウ。ボルドー地方のサンテミリオン地区やポムロール地区で偉大なワインとなる。カベルネ・ソーヴィニオンと比べ早熟で育てやすく、果実味が豊かでまろやか、丸みがあり早く飲める。世界的に人気がありいたるところで栽培されている。ただしチリのメルロは大半がカルメネールという別品種。

●甲州 [Koshu]

山梨県の勝沼が原産。西暦718年に僧行基によって伝えられたという伝説を持つ日本固有の白ワイン用品種。ヨーロッパ系品種に近く、シルクロードを経て伝来したと考えられている。淡く明るい紫色の実をつける。多湿な日本においても栽培が容易で耐病性が強い。香り味わい共におとなしいワインに仕上がる。

●マスカット・ベリーA [Muscat Bailey A]

日本の主要な赤ワイン用品種。日本のワインの父と呼ばれる川上善兵衛が1927年に日本の風土に合わせて開発した。ベリー種とマスカット・ハンブルグ種の交配品種。色が濃く、香り高くまろやかな味わいのワインになる。

★(株)ナチュラルファーム・グレープ&ワイン

設立:1998年 大阪府柏原市大泉697-2

TEL 072-979-0789 FAX 072-979-0788

<http://www.n-farms.com/>

カタシモワインフードからバスで約10分ほど高尾山の山頂目指して登ると、2万坪の敷地にアップダウンのある8ショートホールを備えるミニゴルフ場内で、9種類の葡萄を育てているひめひこワイナリーがある。

(ミニゴルフ場は平日1500円、土日祝日は回り

放題で2000円)バスが着くと、醸造担当の照屋さんが長靴と麦わら帽子姿で現れた。

時計の針は午後12時半過ぎ、食事前なので手短かに案内しましょうと歩き出し一本の葡萄の木に傍で立ち止まると私たちの為に収穫せずに残しておいたというナイアガラの房を枝から摘み取って、「味わってみますか」と差し出された。

参加者はそれぞれに粒を口にふくむ。さっぱりとした甘みが爽やかに広がる。他にもカベルネ・ソービニヨンの房も啄ばむ。

暫く歩くと見晴らしのいいバーベキュー広場デッキがあり、昼食は2500円のAコースを予約していた。席に着き先ずはビールで乾杯。

炭火がいこった網の上で焼く和牛にソーセージ・野菜セットにおにぎりボリュームタップリ。照屋さんからご自慢のひめひこワインを差し入れ頂く。ワインクーラーの氷で程よく冷やされたワインは野外でのバーベキューの味を格別に引き上げ、何だかとても優雅な気分。

日差しは真夏のようだが、ススキが穂を高々と掲げ秋を呼び込んでいるかのようで、通りすぎる風が心地よい。ワインボトルもお皿もすっかり空になり、お腹が一杯になった参加者に、照屋さんが声をかける。「ちょっと散歩しませんか」何人かがカルガモの雛のように照屋さんの

後に続く。工房の裏のフェンスの秘密の扉のような網戸をこじあけると細い遊歩道に出た。



その先の坂道を登りきった先頭を歩いていた人が「わあー！」と声を上げた。坂を登りきると、感嘆符が付いた理由が分かった、眼下に大阪平野がジオラマのように広がっていたからだ。右手に雨後の筍のように立ち並ぶビル群が生茂る大阪市内、その奥に六甲山、左手には泉南。真下に八尾飛行場の滑走路が見えてちょうど着陸体勢に入った飛行機が舞い降りようとしている。電車が走り、車が道路を流れ、大和川がキラキラと鱗を輝かせている龍のように横たわっている。視界の良い日には淡路島がくっきり見えるという。こんな角度で大阪を眺めたことがない・・・ワインを楽しむ大人の林間学校・・・どこか遠くの田舎にきたような気分で、新しい発見は続く・・・。クラブハウスに戻り、お水をもらおうと地下200メートルから汲み上げるという水が格別に涼やかだった。

●ナイアガラ [Niagara]

ニューヨークのナイアガラで生み出された白ワイン用の交雑種。フォクシー・フレーバーが強い。ニューヨーク州に多く、ブラジルでは最も多く栽培される白葡萄。日本では長野県に多い。

★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

柏原市の2社を後に、羽曳野市へ移動。バスは市街地を抜け大和川を渡り、とにかく近鉄「上ノ太子」へと直走。住宅街を抜けると一面の葡萄畑が山の頂上から谷の奥まで広がっている。この辺りを「駒ヶ谷」というらしい。どこを向いても葡萄畑。ここも大阪?!

駅に向かうと、仲村ワイン工房の仲村現二さんが出迎えてくれた。去年まで一緒に畑に入っていた元プラザホテルのソムリエをしていた小椋英且さんが工房を卒業しワインの貿易会社に就職。仲村さんは大阪市内で酒店を営みながらのワイン作りに励んできたが、体調を壊して入院していたそう。その間も友人や仲間がお父さんが開墾した形見のような葡萄畑を守ってくれていた。退院して1週間しかたっていない仲村さ



んは少し痩せたものの思ったより元気そうだった。仲村さんの葡萄畑は山頂上近く。バスも車も入らないので徒歩だと往復1時間かかるという事で、畑に入るはあきらめ、叔父さんが以前住んでいた駅近くのお宅で、事前に畑で摘んでおいていただいたメルロを味わう。亡くなったお父さんが大阪では栽培が難しいといわれていたメルロの苗木を植え、息子である仲村さんがワインに仕込むまで育てた実はつつい手が出る甘さ。葡萄をつまみながらがんこおやじの手造りワインを味わう。

★飛鳥ワイン(株)

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/>



太陽が傾き始めた。上ノ太子駅からバスで3分ほどの葡萄畑の中に赤い屋根のワイナリーが見える。仲村祐三社長の案内でのもろみの状態の葡萄の樽を覗き込んだり、熟成中の樽を見上げたりしながら

らの工場を見学しおえると、事前に摘み取っていた6大赤種類の葡萄が次々に並べられそれぞれを試食した。

手前から・・・

●マルベック [Malbec]

フランス南西部原産でかつてはボルドーで人気のあった黒ブドウ。現在はアルゼンチンとフランスのカオールで重要な品種となっている。スパイシーで熟成に耐えるワインを作る。



●カベルネ・ソーヴィニオン [Cabernet Sauvignon]

フランス、ボルドー地方から世界に広まった最高級赤ワイン用品種。ボルドー地方のメドック地区が代表的産地。フレンチオークの樽による熟成で真価を発揮する。晩熟なので比較的温暖な気候を好む。カリフォルニア、オーストラリア、チリ、イタリアなど世界各国で高品質なワインを生み出している。実は皮が厚く濃い色合いの小粒で、カシスやヒマラヤスギ、チョコレートの香り、色調は濃厚な赤紫となり、味わいはフルボディ、タンニンに富み長期熟成型のワイン。

●リースリング [Riesling]

ドイツのラインガウ、モーゼル地域で銘酒を生み出す最高級白ワイン用ブドウ品種。フランス・アルザス地方でも名高い。世界で広く栽培されるが冷涼地で本領を発揮する。柑橘系の果物やミネラルの香りがし、熟成によりケミカルな香りを帯びる。フルーティーさと豊かな酸味を持ち、辛口から極甘口の貴腐ワインまでを多様なスタイルのワインを生み出す。

●ヤマ・ソーヴィニオン [Yama Sauvignon]

山梨大学の山川祥秀氏が1990年に作り出した赤ワイン用品種。山梨県内に自生していたヤマブドウとカベ

ルネ・ソーヴィニオン種の交配種。小粒で紫黒色。

シャルドネ [Chardonnay]

最も人気のある白ワイン用品種。フランス・ブルゴーニュ地方原産だが、環境への適応能力に優れ、世界のあらゆるワイン産地で生産されている。冷涼地では白桃、温暖な気候の下ではパイナップルのような香りになる。豊かなボディをもつが特に強い個性を待たないため様々なスタイルに作り上げることが出来る。シャンパンをはじめとする各国のスパークリングワインから、オーク樽で熟成されたリッチなタイプまで万華鏡のように変化する。

ソーヴィニオン・ブラン [Sauvignon Blanc]

フランスのボルドー地方及びロワール河上流地域を代表する白ワイン用品種。世界に広く栽培されるが近年ニュージーランドが注目されている。グリーンハーブを思わせる独特の青草の香りを持つ。引締まった酸味を持ち一般的には辛口だが、ボルドーのソーテルヌでは伝統的にセミヨンとブレンド

され極甘口の貴腐ワインに爽やかさを与える。アメリカではフュメ・ブランともいう。

それぞれのワインを試飲。工場内で記念写真。



仲村社長がせっかくだからとバスの止めやすい自社の畑まで単車に乗って誘導いただく。工場から2分程走り、路肩にバスを止め、畑に入る。足元から殿様バツタなど跳ね上がる。子供だったら、目を光らせて追いかけるだろうと思ひながら踏み入った。グラスホッパーとはよく言ったものだ、バツタが歩くたびに跳ね上がる。私は思わず「バツタを踏みしめながら・・・」とつぶやくと「草は踏みしめてもいいけど、バツタは駄目でしょう・・・」と合の手が入った。とはいえ、私に踏みしめられるような運動神経の悪いバツタはいない。農薬が使われていないのだろうか。この葡萄畑はバツタ天国だ。ただ葡萄園を悩ましてるのは、狸に猪。実を食い荒らさないように電流線が張られていた。葡萄の木ほとんどが接木で様々な品種が育てられていた。



畑で記念写真を撮り、目の前の葡萄の葉っぱの間から西に大きく傾きはじめて太陽を眺めると、雄大な気分になるのは何故だろう・・・。



★(株)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/



何杯ワインを試飲したろう。そして、五社目。河内ワインさんは立派な「河内ワイン館」をお持ちで、無料で見学できる年中無休だが、開館時間は朝9時から5時まで。飛鳥ワイ

ンさんの畑でバッタと一緒に飛び跳ねて夕日を眺めていた頃はすでに5時過ぎ、電話を入れると「待ってますから」の返事に安堵。5社巡りという当初の目的を果たすべく5時半過ぎにワイン館前にバスが滑り込んだ。「すいません！遅くなりました！！」と取り急ぎ二階の展示場へ駆け上がる。創業当初のワイン作りの機械や広告や資料などを四代目の金銅重行さんの案内で見学。ミゼットは駒ヶ谷では狭くて急な葡萄畑の道を輸送するのに便利で、数台が現役で活躍しているという。1階でまたまたしっかりデラウェアの葡萄ジュースに、ワインを試飲。館内には輸入ワインやワインの小物も充実。面はすっかり日が暮れている。記念写真をとって、お気に入りのワインも買い込んでバスに乗り込む。

★ 発見の多かった今回の大阪 5 社のワイナリー巡り。葡萄の収穫時期を狙ったような来訪者を快く迎え

てくださった事に感謝したい。ラベルに書いているワイン用の生の葡萄を味わえるのも葡萄の産地ならではの事。今回であった葡萄たちが、どんなワインに変化するのか。とにかくは 11 月 15 日が楽しみだ！！ボジョレーヌーボもええけど、大阪のワインもほんまにええよ！！を実感。原田彰子



参加者（敬称略・ア行順）

塾生：秋山建人・井上章・柄谷宗子・北原祥三・木村正治・田中俊三・中島一・中村京子・浜田真弓・原田彰子・東口恵子・森欣子・一般：池田茂雄・伊藤喜久子・伊藤圭子・近藤博司・中島圓・武田雄二・平本智恵子・松本美早子・丸山賀子

ワインの品種については、「日本ワインを愛する会」のHPより抜粋

～ 食の安全を考え、味わいましょ！ 牛肉編 ～

大阪梅ビーフと梅ワインヌーボでクリスマス！

日時：2007年12月24日（祝日・クリスマスイブ）
午後5時～8時

会場：肉料理 六平 こばや志（四條畷市）

会費：塾生 5500円・家族割り 6000円・一般 6500円



大阪にも安全で柔らかくて美味しい牛肉「大阪梅ビーフ」が飼育されています。大阪羽曳野の駒ヶ谷に本拠地を置く(株)チヨーヤ梅酒と大阪の牧畜家がタイアップして、梅酒を漬けた後の漬け梅を牛の餌としてリサイクル利用。牛にも環境にも優しい資源循環型の牛肉生産システムを通して、牛は毎日漬けウメを1kg以上を餌に夏バテ知らずで元気に成長。梅の実には梅酒をたっぷり含み食物繊維も多く含んでいるので健胃整腸効果があり肥育目的（増体目的）の抗生物質も使用せず、化学飼料に頼らずふすまや麦、豆皮、酒粕米ぬかや稲わら等天然飼料で育った市場にはまだほとんど出回っていない希少な大阪産の牛肉「梅ビーフ」。

さらに、梅にこだわる(株)チヨーヤ梅酒限定販売の今年収穫した紀州産完熟自然落下梅だけで醸造した梅ワインヌーボと共に楽しむクリスマスイブ。

会場は畜産家小林義雄さんが経営する「肉料理 六平 こばや志」。(四條畷・近鉄「生駒」下車 バス20分・タクシー10分) 小林さんから梅ビーフの飼育についてと、(株)チヨーヤ梅酒の中村支店長と開発担当の赤木知裕さんを囲み、梅酒造りや安全な牛肉作りの取り組みについて拝聴。梅酒たっぷりのクリスマスケーキ付。

会場の都合上、塾生優先の30名様限定企画。