



Japan. "Kampai" to the world.

大阪国税局の  
お酒の情報は  
こちらから



Youtubeチャンネル  
でもGI「大阪」を  
紹介しています!



この冊子は令和3年12月末現在の法令等を基に作成したものです。 大阪国税局

P3~P6、P21~P22については、地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所及び地理的表示「大阪」管理委員会に監修いただき、  
P7~P20については、柏原市立歴史資料館安村俊史館長に寄稿いただきました。



(C)Osaka Winery Association

# Birth of GI「大阪」

《GI大阪誕生史》

GI OSAKA  
GEOGRAPHICAL INDICATION

歴史を誇る  
日本有数のワインの産地  
「大阪」



# 歴史を誇る 日本有数のワインの産地「大阪」

- GI「大阪」とは
  - お酒の地理的表示(GI)とは?..... 03
  - 大阪ワインとぶどう..... 04
  - GI「大阪」の特徴..... 04
- GI「大阪」の生産基準
  - GI「大阪」の原料..... 05
  - GI「大阪」の製法..... 05
  - 大阪の風土・気候..... 06
- 大阪におけるワインの歴史
  - ぶどう栽培が始まるまで..... 07
  - ぶどう栽培の始まり..... 09
  - ぶどう栽培の拡大..... 11
  - ぶどう栽培の衰退..... 13
  - ワイン醸造の始まり..... 15
  - 大阪とワイン醸造..... 17
  - ワインの醸造技術..... 19
- これからのGI「大阪」
  - 大阪のぶどう畑や風景、伝統あるワインの味を  
守り、発展させるために..... 21
  - 強力なサポーターの存在..... 21
  - 管理機関..... 22



## GI「大阪」とは

GI「大阪」はワインの地理的表示です。「GI」とは「Geographical Indication」の頭文字をとったもので、地理的表示を意味します。

例えば「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域内かつ、一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存知の方も多いことでしょう。

つまり、お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示(GI)」です。

酒類への地理的表示の使用は、正しい産地であるかどうかを示すだけでなく、その品質についても一定の基準を満たした信頼できるものであることを示すこととなります。

今後、この制度を広く活用していくことにより、国内外に対して大阪産ワインが広く認知され、ブランド価値が向上していくことが期待されています。

### What's GI OSAKA? 大阪ワインとぶどう

「大阪にぶどう産地があり、そこでワインが造られている」ということをご存知でしょうか。

大阪府内で栽培されているぶどうは明治・大正期中河内や南河内地域に広がり、昭和初期には、全国1位の栽培面積を記録しました。現在でも大都市にある日本有数の産地として知られています。

この古い歴史を持つぶどうに寄り添うように、100年近く前から大阪ワインは造られてきました。

そして、「凝縮された果実味と穏やかな酸味やほどよい旨味を感じることができ、心地よい余韻が残る、食との相性が良いもの」と評価され、令和3年6月30日(水)、国税庁長官により、**地理的表示「大阪」(ぶどう酒)(GI「大阪」)**が指定されました。







写真:カタシモワインフード(株)

### GI OSAKA Features GI「大阪」の特徴

大阪のワインは、デラウェア等の食用品種を主体とし、醸造用ぶどうの生産にも大阪で長年培われた食用ぶどう栽培技術を生かすことで、ワイン原料に新鮮で美しいぶどうを用いることを特徴としております。そのワインは総じて、凝縮された果実味と穏やかな酸味やほどよい旨味を感じることができ、心地よい余韻が残る、食との相性が良いとされています。

特に、デラウェアを原料としたワインは、爽快で瑞々しい香りと豊かな甘味があります。このワインは、ぶどうを早摘みしたものは柑橘様の爽やかな風味が強調され、成熟したぶどうを用いたものは凝縮された、豊かな甘い香りが強調されるなど、収穫時期によって変化を楽しむことができます。

収穫期のデラウェアの着色状況

			
黄緑色	黄色	桃えんじ色	紫色

また、食用ぶどう品種以外を原料とした白ワインは、豊かでフルーティーな香りを有し、柔らかな味わいながらしっかりと飲みごたえがあり、赤ワインは芳醇な香りと柔らかな果実味をほどよいタンニンが引き締め、しっかりとボディが感じられます。



### What's GI? お酒の地理的表示(GI)とは?

お酒の地理的表示(GI)は、

正しい産地であること



一定の基準を満たした品質であること

を示しており、

地域ブランド産品を適切に選ぶことができます。

※酒類の地理的表示の指定は、産地からの申立てに基づき、国税庁長官が行います。地理的表示の不正使用は行政が取締りを行います。



# GI OSAKA

地理的表示おおさか



# GI「大阪」の生産基準



## Raw materials GI「大阪」の原料

### 大阪はデラウェアの産地

GI「大阪」のワインは、大阪府内で収穫されたぶどうのみを用います。ぶどうは、食用ぶどう品種であるデラウェアや甲州、マスカット・ベリーAを中心とした5品種と、食用ぶどう品種以外のシャルドネやリースリング等の31品種の計36品種に限定されています。

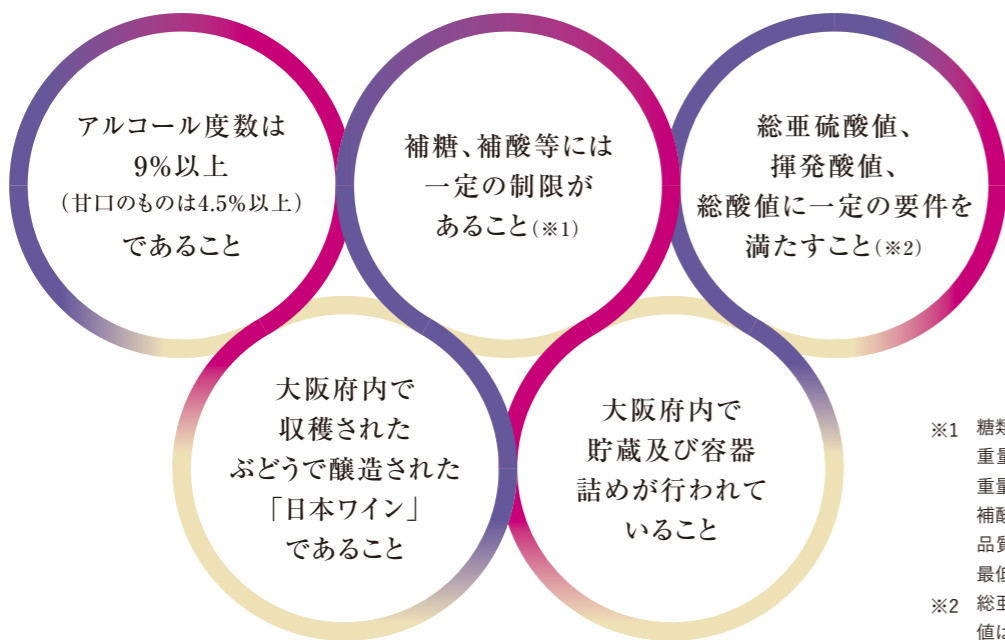
ぶどうの糖度にも一定の基準が設けられており、例えばデラウェアであれば果汁糖度18.0%以上(早摘みのものであれば12.0%以上)と指定されています。



※早摘みのデラウェアとは、着色初期の果実を指し、果皮色が主に緑色や黄緑色から一部赤紫色の部分を含むもの(作型によっては赤紫色を多く含む)をいう。

## Manufacturing method GI「大阪」の製法

GI「大阪」を表示するためには、主に以下の基準を満たした製法である必要があります。



※1 糖類を加える場合は、その加えた糖類の重量の合計が、果実に含まれる糖類の重量以下であること。補酸は、色調の安定化、亜硫酸調整等の品質保全の目的でPH調整を行う必要最低限として1.0g/Lまで認める。  
※2 総亜硫酸値は190mg/kg以下、揮発酸値は0.98g/L以下、総酸値は3.5g/L以上

## Land and Climate 大阪の風土・気候

### 大阪はぶどうの健全な生育に適した環境

大阪府は、日本列島の中央付近に位置しており、人口や都市機能が集中する大阪平野を中心として、西側には大阪湾が広がっています。近畿地方における経済の中心都市であり、陸路や海路における交通の要所です。

北、東及び南の三方は山地に囲まれており、北側には標高800m程度の北摂山地、東側には標高400mから1,000m程度の生駒山地及び金剛山地、南側には標高400mから900m程度の和泉山脈があります。

主要なぶどう産地である河内地域(羽曳野市、柏原市、太子町など)が位置する金剛山地の山麓は、山地から丘陵地帯を経て大阪平野に向かって緩やかに下っているため、日光が遮られることがなく、日照時間が十分に確保できます。また、地質は基層が中央構造線に特有の花崗岩で構成されており、緩傾斜である表層の砂壤土と合わせて排水や通気が良いことが特徴です。

また、大阪湾は瀬戸内海の一部であり外洋に面していないことから、季節風が中国山地や四国山地により遮られるため、年間を通じて天候が安定しており、温暖で降水量が少ないことも特徴的です。特に、夏季は降水量が際立って少なくなるため、ぶどうのベレーゾン期(注)における健全な生育に適しており、ぶどうの味に厚みが生まれ、着色が良好で裂果の少ない美しいぶどうが安定して収穫できる気候です。このぶどうを原料としたワインは、原料由来の凝縮された果実味と穏やかな酸味やほどよい旨味を有したものとなります。

(注)ベレーゾン期とは、ぶどうの粒に水が回り、少しずつ色づいてくる生育ステージのこと。

ここまで説明したところで、やはりまだ、大阪=ワインのイメージがわからない方もいらっしゃるでしょう。そこで、いかに大阪が古くからぶどうと関わりがあり、栽培され、醸造されてきたか、その歴史の一部をご紹介します。

## ぶどう栽培が始まるまで

ぶどうは世界で最も生産量の多い果物であり、品種改良なども積極的に行われている。原生地はコーカサス地方もしくはカスピ海沿岸とされ、ヨーロッパでは紀元前6,000年頃から栽培され、中国にも紀元前の前漢時代にシルクロードを通してヨーロッパ種のぶどうが伝来していた。

日本では、野生のぶどうとしてヤマブドウ、サンカクヅル、エビヅルがあり、古くから食用とされていたようである。青森県の三内丸山遺跡など縄文時代の遺跡からもヤマブドウなどの種が出土している。ぶどうの種が集中して出土することがあり、収穫したぶどうを貯蔵していたと考えられる。弥生時代、古墳時代の遺跡からもヤマブドウなどの種が出土しているが、どの程度食用とされていたのかは明らかでない。副食として楽しまれていたのであろう。

藤原宮跡や平城宮跡、紫香楽宮跡など飛鳥時代から奈良時代の宮都からもぶどうの種が出土している。多くはヤマブドウやエビヅルなどの野生種であるが、一部に外来の栽培種ではないかと指摘されているものがある。品種の同定は難しいようであるが、この頃には遣唐使など中国との往来があったので、ぶどうの実が食用として持ち込まれることや、その苗木が持ち込まれることがあっても不思議ではないだろう。

また、薬用としてぶどうが食されていたのではないかとともにされている。しかし、雨の多い日本の気候の下で栽培することは困難だったと考えられ、文献史料にもぶどうの栽培を記すものはない。ぶどう栽培が定着することはなかったのである。

また、ぶどうの蔓や果実を表現した「葡萄唐草文」という文様が飛鳥時代から奈良時代にかけてみられる。藤や蔦のような植物の茎や蔓による波状の連続する曲線文を中心に、それに花や葉、果実などのモチーフを絡め、巻き込むように反転しながら伸びる文様を唐草文という。その中で、ぶどうの葉や果実を配した文様を「葡萄唐草文」という。仏教美術とともに中国で盛行し、日本へも伝わった。日本では薬師寺の本尊薬師如来像の台座や、岡寺の軒平瓦の文様に見られる。また明日香村高松塚古墳などから出土している海獣葡萄鏡のモチーフとしてもよく知られている。しかしこの頃の人々が、どれほどぶどうのことを理解していたのかはよく分からない。文様として描くだけならば、ぶどうを知らなくても描けるからである。確かなことは、ぶどう栽培が日本に定着することはなかったということである。

河内とぶどうとの関わりを示す最も古い事例は、柏原市太平寺出土の鴟尾(しび)であろう。鴟尾とは、



薬師寺講堂薬師如来像台座の葡萄唐草文

寺院や宮殿など瓦葺きの大規模な建物の大棟の両端に一对で飾られたもので、普通は瓦と同じ素焼きの土製品である。太平寺から出土した鴟尾は、この地に建立された古代寺院智識寺のいずれかの建物を飾っていたものと考えられる。その鴟尾にぶどうをあしらった葡萄唐草文の文様が施されているのである。出土しているのは一部であるが、難波宮跡からも同様な鴟尾片が出土しており、それも参考にすると高さ120cm前後の鴟尾に復元でき、その年代は8世紀前半と考えられる。

智識寺は天平12年(740)に礼拝した聖武天皇が、そこに安置された蘆遮那仏を見て感激し、自分もこのような仏像を造ってみたいと考えて東大寺の大仏を造るようになったことで有名である。その後、孝謙天皇が二度参拝に訪れたことも記録されている。聖武天皇が造営した難波宮と、大仏造立の機縁となった智識寺に同じタイプの鴟尾があったことは偶然とは考えられない。両者に聖武天皇を通じての強い結びつきがあったことは間違いないであろう。それを物語っているのが葡萄唐草文の鴟尾なのである。

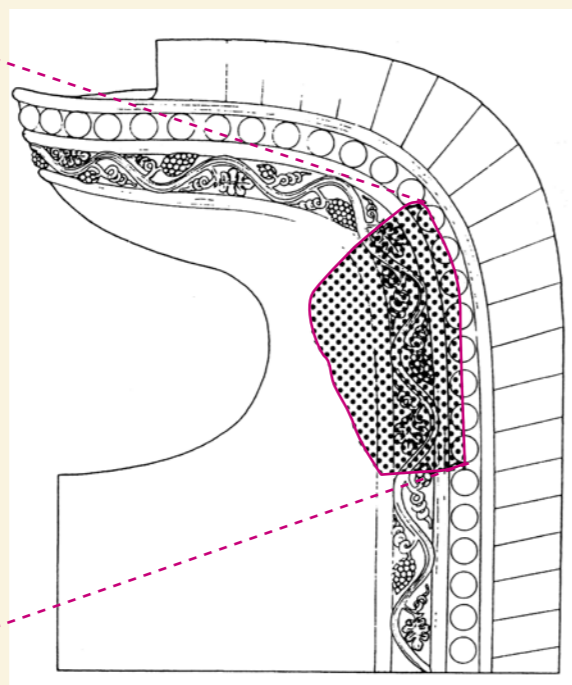
これは河内とぶどうとの歴史を物語る資料であるが、この葡萄唐草文とぶどう栽培とは何の関係もない。河内でぶどう栽培が行われるようになったのは、江戸時代のことである。

甲州ぶどうは、養老2年(718)に僧行基がもたらした種をその地に播いたのが始まりという説がある。その行基が建てた寺が地元の大善寺で、そこには手にぶどうを持つ薬師如来を安置したというのであるが、これは後に作られた逸話であり、信用することはできない。行基がぶどうを栽培していたという記録はなく、行基の活動は近畿地方中心部に限られる。行基の建立した寺院にも大善寺に相当する寺院はみられず、薬師如来の製作年代も平安時代のものである。

『古事記』に「蒲子」、『日本書紀』にも「蒲陶」という野生のぶどうが登場し、どちらも「エビカヅラ」と読まれている。『古事記』には、黄泉の国を訪問したイザナギノミコトがヨモツシコメから逃げる際に、髪をまとめていた黒いつる草をほどいて投げると、それが蒲子になったと記されている。平安時代の『倭名類聚抄』には「紫葛」が見え、和名「エビカヅラ」とされている。わが国において、野生のぶどうが古くから食用とされ、大陸から伝来のぶどうを薬用などとして食することはあっても、それはごく一部のことで、生活の中に溶け込んでいたとは考えられない。



智識寺跡出土鴟尾(個人蔵、奈良国立博物館保管)



智識寺跡出土鴟尾推定復元図(飛鳥資料館『日本古代の鴟尾』より)



大善寺(山梨県甲州市)



ヤマブドウ

が栽培されていたことは間違いない。

江戸時代の農書にも、ぶどうが紹介されているものがある。宮崎安貞が元禄10年(1697)に発行した『農業全書』には、「水晶ブドウは皮が白く透きとおり味もよい」とされ、「ぶどうには紫・白・黒の3色があり、粒の大小、味の甘い酸いの違いがある」と書かれているが、これは中国の書物を引用したものとされている。

安政6年(1859)に発行された大蔵永常の『広益国産考』には、「ぶどうは最近ますます甲斐で多く作られ、大量に江戸に出荷されている。収穫の季節には、四谷を馬が荷駄をつけて通ることひきも切らず、何千両の代金になろうかと、みる人は驚くばかりである。」「ぶどうは甲斐ではひときわすぐれた産物である。家の庭にわずか5本か7本植えるだけだが、それでもこれだけの利益を得るのである。」などと書かれている。このように江戸時代には甲州ぶどうが独占的な利益を得ていたようである。その背景には、広大な消費地である江戸に近いという利点と、甲州ぶどうの他地域への普及を認めていなかったことなどが考えられる。

河内でも江戸時代からぶどうが栽培されていた。享和元年(1801)に発行された『河内名所図会』には、富田林がぶどうの産地であったという記述がある。富田林の項には、「南河内、都会の地也。」とあり、「いにしへは富田芝とて広き野にてありしが、天正の頃、公命によりて市店建続き、商人多し。特に、水勝れて善れば、酒造る業の家数の軒をならぶ。又、名産葡萄は農家の前栽に棚作り、多く栽る。初秋の頃は、鈴の如く生て市に出す。其味、他にまさりて甘美也。葡萄酒も此地の名産としらる。風土の奇也。」と

解説されている。また、「富田林 興正寺御堂」の挿図には、「此地葡萄の名産」として、「白露に味の付たる葡萄かな」という文素の歌を載せている。

この記述から、南河内の富田林では、18世紀代から宅地内でぶどうの栽培が行われていたこと、それが商品として出荷されていたこと、さらにはぶどう酒と呼ばれる酒まで造られていたことなどが分かり、興味深いものである。

また、柏原市太平寺の安明寺の厨子にぶどうが彫刻されており、厨子が作られた頃にぶどう栽培を行っていた証拠とされている。その厨子は、宝永3年(1706)に新調されたものであり、これが事実とすれば柏原のぶどう栽培は300年前から行われていたことになる。しかし、ぶどうの彫刻があることが、ぶどう栽培が行われていたことの証明にはならず、ぶどうを栽培していた可能性も考えられるとすべきであろう。

明治36年に大阪で開催された第五回内国勸業博覧会にぶどうを出品した際に、堅下村太平寺の高井嘉三郎がまとめた『葡萄沿革誌大略』がある。そこには、1830年頃に太平寺、安堂、大梟、平野で約12名が宅地内でぶどうを栽培していたことや、1850年頃には数十名の栽培者があり、ぶどう園はかなり拡大していたとある。実際の年代はともかく、江戸時代後期に庭先の日陰樹を兼ねてぶどう栽培が始められ、これが次第に広まったようである。このぶどうは紫ぶどうと呼ばれ甲州種と考えられるが、京都の聚楽ぶどうとする説もある。

堅下村大梟の山崎家文書には、弘化2年(1845)2月に京都(西京)より苗木を持ち帰って植えたが失敗したとある。京都(西京)からの苗木とすると、聚楽ぶどうの可能性が高いのではないかと思われるが、栽培はその後には続いていないようである。ただ、苗木を持ち帰っていることから考えると、栽培意欲が高かったと考えることができる。

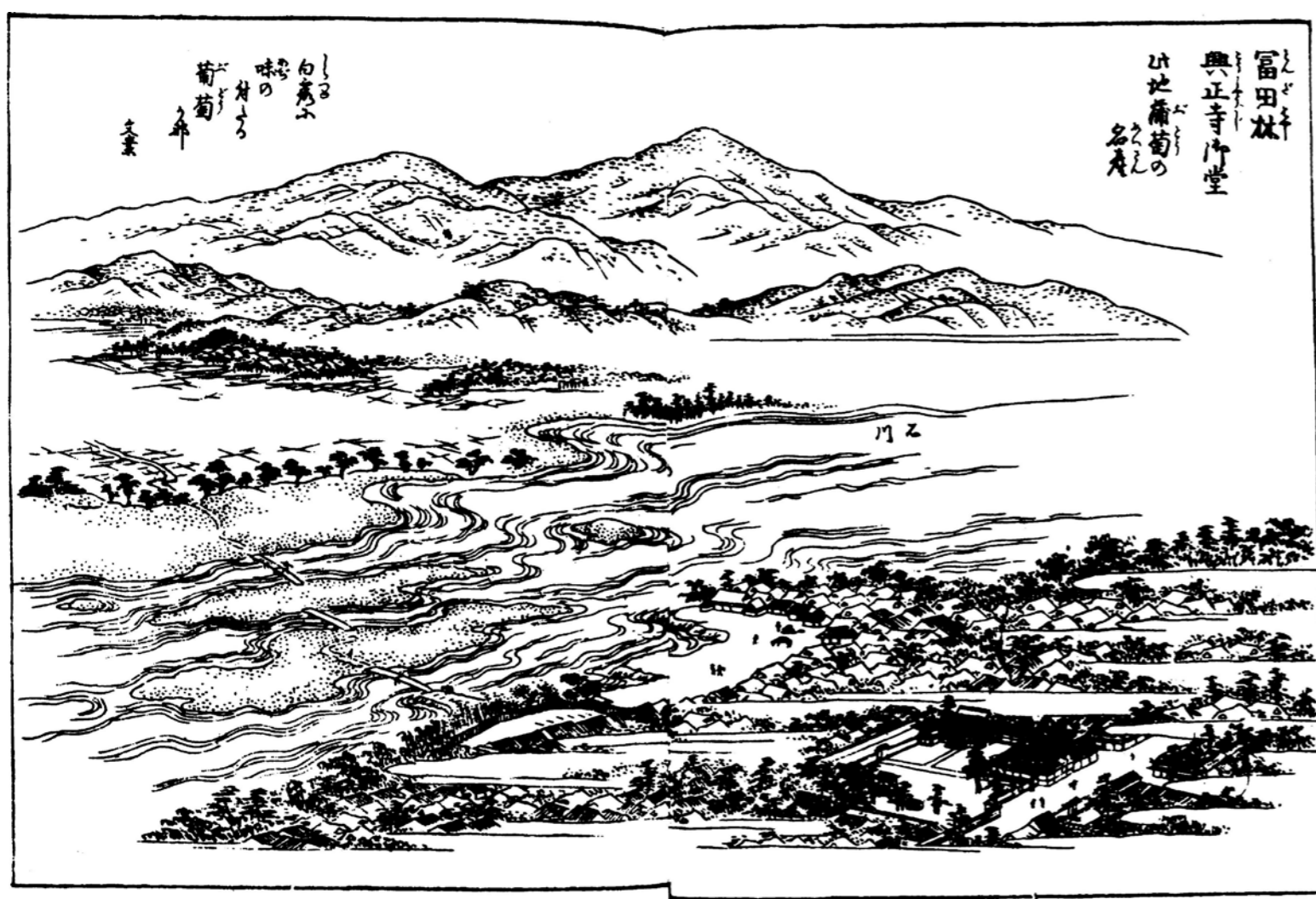
また道明寺村の沢田(現藤井寺市)でも江戸時代後期にはぶどうが栽培されており、沢田ぶどうとして出回っていたとされる。



『広益国産考』に描かれた「葡萄棚の図」



第五回内国勸業博覧会カタログ  
(柏原市立歴史資料館提供)



『河内名所図会』富田林興正寺

## ぶどう栽培の始まり

日本でぶどう栽培が開始されたのは12世紀末とされている。甲州(現山梨県)で本格的に始まり、それ以降江戸時代の終わり頃まで日本のぶどう栽培は甲州が独占状態であった。

甲州では文治2年(1186)に甲斐国八代郡上岩崎村(現山梨県勝沼市)の雨宮勘解由が地元の「城の平」で甲州ぶどうを発見し、これを栽培したのが始まりとされている。これが事実かどうか確定できず、もう少し後のことではないだろうかとも考えられる。甲州でぶどう栽培が始められ、普及していったことは事実であろう。しかしDNA解析によって、甲州ぶどうはヨーロッパ系のぶどうが中国の野生種と交わり、さらにヨーロッパ種が加わってできた品種であることが分かっている。野生種ではない甲州ぶどうが、なぜこの地にあったのか。いつの時期かに中国からもたらされたものだという説もあり、渡り鳥のフンなどによってもたらされたものではないかという説もある。ただ、中国から直接甲州に伝わったということも考え難く、京都などに伝わ

ったものが伝播し、甲州で栽培に成功したということなのであろう。あるいは何らかの経緯でもたらされた苗木が、甲州の土壌や気候がぶどうの成育に適合したために自然繁殖したことも考えられる。

甲州ぶどう以外には甲州三尺や聚楽ぶどうと呼ばれるものが江戸時代にあったことが知られている。甲州三尺は甲州ぶどうの変種とも考えられ、現在まで伝わっている。長さが3尺、1mにも及ぶ房をつけるぶどうである。京都の聚楽ぶどうについては、分からないことが多い。紫色と白色の2種類があったと伝えられ、白色のものは水晶ぶどうとも呼ばれたという考えがあり、水晶ぶどうはこれとは別物という考えもある。緑ぶどうと呼ばれたとも記されている。聚楽第で発見されたという説もあるが、嵯峨や西陣に植えられていて「大宮ぶどう」とも呼ばれたようである。豊臣秀吉が文禄慶長の役の際に手に入れたものという説や、キリスト教の宣教師が秀吉に献上したものだという説もあるが、実態は不明である。ともかく江戸時代に京都でもぶどう

## ぶどう栽培の拡大

江戸時代の河内では棉栽培が盛んであったが、明治になると輸入品に押され棉は低調となっていた。そこで棉の代替品として養蚕業の普及が図られたが定着することはない、ぶどう、梨、みかんなどの果樹栽培への転向が模索された。この間にぶどうは宅地内から畑地で栽培されるようになり、棉の生産衰退に替わって栽培面積を増やしていった。ぶどうの反当りの収益は、みかんの4倍以上、米の10倍以上になったという。

生駒山地西麓にあたる堅下村(現柏原市)は、その後河内のぶどう生産の中心となった。まず導入されたのは甲州ぶどうであり、地元では「本ぶどう」と呼ばれて拡大していった。この地で本格的な栽培を始めた人物は中野喜平であった。喜平の栽培の開始を嘉永4年(1851)とする説や万延元年(1860)とする説があり、また明治9年(1876)に果樹栽培を振興するために南河内郡道明寺村沢田にぶどう試験園が設けられ、明治11年(1878)にそこから配布された苗木を堅下村の数名が栽培し、中野喜平のみが苗木の育成に成功したという説もあり、ぶどう栽培の開始は混沌としている。

明治時代はぶどう栽培の模索期であり、病害虫の予防や施肥、剪定、適応品種の選択などが手探りで、しかも個人の努力によって進められた時代であった。ぶどう栽培が定着してくると、新品種の栽培も試みられるようになった。明治32年(1899)にはアメリカ系のカトウバの栽培が始まり、その後キャンベルやデラウェアの栽培も始まった。また、明治22年(1889)に開通した大阪鉄道(現在のJR関西線)によって販売先も拡大された。当時は外国人の多い神戸に多く出荷

されていたようだが、日清・日露戦争による好景気もぶどう栽培の拡大に影響したようである。明治36年(1903)には高井嘉三郎が第5回内国勸業博覧会に出品し、好評価を得ている。

明治末から昭和初期にかけて、ぶどう栽培は拡大を続けた。病害虫予防や施肥、選定法の確立など技術の進歩と、第一次世界大戦の好景気などに支えられて堅下村のぶどう栽培は最盛期を迎えた。これに伴って水田からぶどう園への転換が行われ、山の斜面にもぶどう園が広がり、堅上村でもぶどう栽培が行われるようになった。

堅下村のぶどう栽培面積は、大正10年(1921)に30.0ha、大正15年(1926)には132.5haに、そして昭和10年(1935)には240haに急増した。それに伴って収穫量も、大正10年に551t、大正15年に1,988t、昭和10年には3,600tと伸びている。同じ頃駒ヶ谷村(現羽曳野市)でもぶどうの栽培が始まった。大正3年(1914)に山梨からデラウェアを移植し、その後ぶどう園が増加していった。駒ヶ谷では今もデラウェアの栽培が中心となっている。

全国のぶどう栽培面積は昭和10年(1935)に10,500haとピークを迎え、その後減少に転じる。その頃大阪府のぶどう栽培面積は、全国一の時期がしばらく続いた。その中でも堅下村の栽培面積は大阪府内最大であった。昭和10年(1935)に大阪府の栽培面積は866haで全国最大であったが、その30%近くを堅下村が占めていたのである。

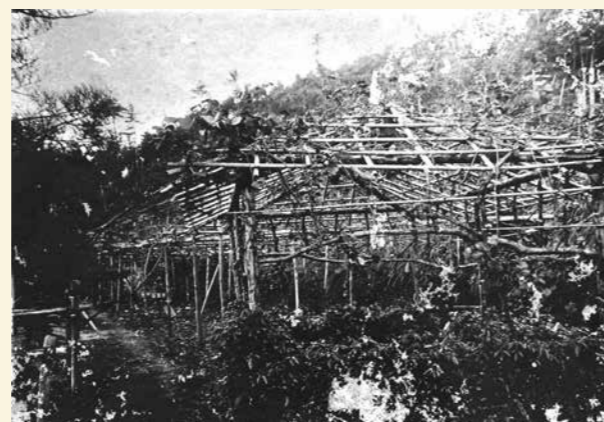
さらにぶどうの商品価値を高めるために、堅下村の高井作次郎は大正元年(1912)から果実の冷蔵貯蔵を始め、長期間貯蔵した冬場のぶどうは高値で販売された。その頃建築されたカタシモワインファードの貯蔵庫は、敷地内の井戸から地下水を汲み上げ貯蔵庫内を循環させることによって室温管理されていた。この貯蔵庫は、ワイン醸造に成功してからはワインの貯蔵

庫として使用され、現在に至っている。現在は国登録有形文化財となり、1階は貯蔵庫、2階は柏原市指定文化財「太平寺の葡萄酒醸造用具」の展示室を兼ねたカフェ・バーとして利用されている。

また、大正6年(1917)に堅下村で温室ぶどう栽培が始められた。堅下村の温室栽培は、大正14年(1925)には70棟、総面積8,250㎡まで増加した。さらに昭和に入ると急増し、昭和10年(1935)には135棟、総面積は1.7haまで拡大した。同年の大阪府のぶどう温室栽培は3haなので、堅下村の温室面積は半数を上回っていたことになる。さらに昭和の初期には加温栽培も始まっていた。中野喜作は12月下旬に加温を始め6月に出荷していたようである。昭和4年(1929)6月6日に天皇の大阪府行幸の際に天覧に供した記録が残っている。その頃の加温設備は石炭によって暖めた湯を利用していた。

大正10年(1921)から昭和10年(1935)の堅下村のぶどう反(0.1ha)当たり最高収益は2,000円で、年間粗収益が1万円を超える農家が5軒もあったという。ちなみに、その頃のサラリーマンの年収は約400円である。「堅下よいとこ一度はおいで、屋根の上にも黄金咲く」と歌われたのも、この頃のことである。

しかし必ずしもぶどう栽培が順調に拡大したのではなかった。その頃のぶどう栽培にとって、最も大きな問題は病害虫であった。大正時代に入って間もなく、ぶどうの根に寄生する害虫フィロキセラが発見された。これに対して新潟からフィロキセラに強い木を土台に購入し、そこに接ぎ木して被害が抑えられるようになった。また、ウドンコ病や炭疽病などの病気も続いていた。これに対しては、ボルドー液を直接散布することで効果があることが分かり、それまでの紙袋をかぶせるという手間が省けるようになった。



堅下村葡萄園 明治末頃(中野清氏蔵)



カタシモ農園温室内 昭和6年(中野清氏蔵)



堅下村中野邸内葡萄園 大正3年頃(山崎伸夫氏蔵)



大泉周辺のぶどう園 昭和35年 (撮影:田中幸太郎氏、写真:柏原市立歴史資料館提供)

## ぶどう栽培の衰退

ぶどう栽培は昭和10年頃をピークに徐々に衰退していった。戦争の影が忍び寄ると、ぶどうのような果樹よりも米や芋の栽培が奨励されたのである。そして太平洋戦争が始まるとキラキラと光る温室は空襲目標になるという理由で、昭和20年(1945)3月までに全て撤去された。ぶどう栽培はその後も続くが、暗い時代の到来であった。

しかし太平洋戦争の開始によって、他の果実などが生産統制される中、ぶどうは戦争の影響によって栽培面積を減らすことは少なかった。その理由はぶどう酒に含まれる酒石酸が音波兵器に必要な材料のため、むしろ生産が奨励されたのである。酒石酸には音波探知機に必要なロッシェル酸が含まれている。また酒石の結晶体が音波を敏感にキャッチする聴音材になることから、潜水艦や魚雷を探知するために使用されたともいう。つまり生産されたぶどうは酒石酸を取り出すためにぶどう酒にして軍事目的で供出されたのであり、ほとんど生食することはできなかったようである。

昭和14年(1939)から昭和27年(1952)にかけての柏原のぶどう作付面積を見てみると、昭和14年に150haであったものが昭和20年には135haに減少しているが、減少率はわずか10%である。戦後栽培面積は徐々に増加し、昭和27年には174haとなっている。この面積は堅下村と堅上村を合わせた数字であり、ここまで見てきた堅下村は、その65%前後を占めている。

このように戦争中を通じてぶどう栽培面積が大きく減少することはなかったが、兵役による労働力の低下や肥料不足による生産力の低下による品質の悪化は防ぐことができなかった。そのうえぶどう酒醸造に使用されるぶどうが急増していたことが分かる。

戦後ぶどうの生産は徐々に復興していったが、前途は多難であった。昭和25年(1950)のジェーン台風、昭和36年(1961)の第二室戸台風によって堅下村のぶどうは壊滅的な被害を受けた。台風後もぶどう栽培は復興されたが、徐々に栽培面積は減少していった。



太平寺周辺のぶどう園 昭和35年 (撮影:田中幸太郎氏、写真:柏原市立歴史資料館提供)

それに加えて戦後の高度経済成長の波に乗って、柏原でも宅地開発が急ピッチで進められた。これによって鉄道に近い平地部のぶどう園は次々と宅地化されていった。さらに他の地域との生産競争や、嗜好の変化によるぶどう需要の減少などによって、ぶどう栽培にとっては厳しい時代を迎えることになった。利益率が低いため専業農家が減り、労働力不足などとともにぶどう生産は減少していった。

その中で、昭和35年(1960)から始まったジベレリン処理による種なしぶどうの生産は、需要の低下に歯止めをかける一定の効果があった。また昭和31年(1956)に「堅下ぶどう観光協会」が結成されて以来、ぶどうの出荷だけに頼る生産からぶどう狩りによる観光農園へと転換する農家が増えてきた。さらに低価格のデラウェアから巨峰などの大粒果実のぶどうへの転換によって収益を上げる試みも進められた。このようにして柏原のぶどう生産は続けられてきたのである。

また昭和35年(1960)頃から旧磯長村や旧山田村(現太子町)でもぶどう園が拡大し、南河内のぶどう栽培が本格化している。両村の生産高は昭和45年(1970)には大正初期から栽培を始めていた駒ヶ谷村を上回るようになっている。

全国的には戦後ぶどう生産が増加し、昭和38年(1963)には栽培面積が2万haを超え昭和54年(1979)には3万haを超えることになった。しかしその後再び減少へと転じ、現在は栽培面積も収穫量もピーク時のほぼ半分になっている。

大阪では1,000ha近くあった栽培面積が、昭和10年(1935)頃から減少し、戦後一時増加したものの昭和40年(1965)頃から開発などに伴って再び減少して現在は約470haである。都道府県別で見ると、昭和初期には全国最大の栽培面積であったものが全国で8位前後となっている。収穫量も1万tを超えて

いたものが、現在は6,000tを割っている。ただし、単位面積当たりの収穫量は、岡山県に次いで全国2位である。また大阪府内で生産されている果実の中では、ぶどうが温州みかんに次いで2位の収穫量であり、大阪における果樹栽培の主要品目であることには変わりがない。



ぶどう狩りの吊広告 (柏原市立歴史資料館蔵)

柏原のぶどう栽培面積も大阪府と同様に減り続け、現在の栽培面積は約150haとなっている。約510haあった昭和10年(1935)頃比べると、70%も減少したことになる。しかし収穫量は2,000t前後が続いており、減少幅はそれほど大きくない。単位面積当たりの収穫量が増加している。すなわち効率的な栽培が行われているということである。大阪府内のぶどう栽培面積・収穫量共に、1位が羽曳野市、2位が柏原市、3位が太子町である。多品種の栽培や観光農園、ワインや菓子類への加工などが、最近のぶどう生産の特徴となっている。



(上)ぶどうのラベル (柏原市立歴史資料館蔵)  
(下)ぶどう化粧箱 (柏原市立歴史資料館蔵)



## ワイン醸造の始まり

ヨーロッパでは紀元前6,000年頃からぶどうの栽培が始まり、その頃からワインの醸造も始まっていたと考えられている。エジプトの壁画などにもワインの醸造や酔っ払った人物の様子などが描かれている。中国には紀元前にワインが伝えられたが、禁酒を求めるイスラム教が西アジアに拡大したこともあり、ワインの文化は宮廷などを除いて定着することはなかったようである。

日本でも縄文時代に野生のヤマブドウなどからワインを造っていたのではないかという指摘がある。ぶどうを潰して液体にして貯蔵しておけば、自然に発酵してワインとなる。口の中で噛み砕いて吐き出した液体を貯蔵して酒を造る方法は世界各地にみられ、日本でも行われていた可能性はあるが、たとえそれが行われていたとしても後の時代に続くことはなかった。

奈良時代にもぶどうの種がまとも出土することがあり、ワインの醸造が指摘されることもある。しかし、朝廷には造酒司という酒造り専門の役所まであったが、そこで造られていたのは米などの穀類による酒のみである。ワイン造りの記録や、それを示す土器など道具の出土もみられないため、ワイン醸造は行われていなかった可能性が高い。

日本で最初のワインは、天文20年(1551)にフランスのシスコ・ザビエルが周防の領主大内義隆に贈ったものとされる。キリスト教とワインは切り離すことができないものなので、戦国時代に来日した宣教師がワインを持ち込むことは当然であった。戦国武将らがワインを口にし、ワインとともにその醸造法も伝えられたと考えられるが、ヨーロッパとは異なる多雨多湿の気候の日本で不慣れな技術で醸造しても、飲料に耐えられるようなワインを造り出すことは難しかっただろう。

江戸時代になると鎖国政策がとられたため、舶来のワインを口にするには難しくなった。ワインとは長崎

のオランダ人を通じて手に入れることができる貴重なものだったのである。ところが、国産ぶどう酒に関わる記録が一部に残されている。江戸時代前期に豊前小倉藩がヤマブドウに黒大豆などを加えて製造したぶどう酒2樽を藩主の細川忠利に納めたという史料がある。しかし短期間で製造していることや、この技術が全く伝えられていないことから考えると、ぶどうを発酵させたワインではなく、日本酒にぶどう果汁を混ぜた混成酒の可能性が高いと思われる。また、尾張藩の『事績録』(1644)にも「日本制之葡萄酒」とあるが、これらを含めて江戸時代の国産のぶどう酒とされるものは、日本酒にぶどう果汁を混ぜた混成酒であろうという指摘がある。(仲田道弘『日本ワイン誕生考』2018)。

ワインの醸造に関する記録や技術の伝承が見られないことを考えると、江戸時代のぶどう酒のほとんどは混成酒だったのだろう。徳川光圀が、ヤマブドウの果汁に泡盛と竜眼肉汁を混ぜたものを食前酒として飲んでいたという史料もある。江戸時代にはキリスト教が禁止されていたこともあり本格的なワイン醸造は考え難く、薬用として日本酒にぶどう果汁を混ぜたものを西洋のぶどう酒として一部の人が飲用していたのが実態なのであろう。

河内でもぶどう栽培が盛んであった富田林で「葡萄酒も此地の名産としらる。風土の奇也。」(『河内名所図会』)とある。富田林は日本酒の造酒屋もある地なので、これも混成酒と考えられる。

幕末になると再び欧米の人たちが来日するようになり、ワインとの接触が多くなった。明治維新を経て、欧米に留学した人々が生活の中に溶け込んだワインに触れ、その効能などを知ることによって、ワイン文化を普及させることが必要だと考えたのも当然だった。

維新政府が殖産興業の一環としてぶどう栽培を奨励するようになったが、その目的は食用よりもワイン醸造であった。

政府の方針の下、甲州ぶどうの一大産地であった山梨県がワイン醸造に乗り出した。

明治3年(1870)頃から山田宥教・詫間憲久が初めての国産ワインを醸造したとされている。しかし間もなくこれらの試みは失敗に終わっている。甲州ぶどうではワイン醸造ができないと考えられヨーロッパ系の品種の栽培を始めるが、多雨多湿の日本では十分に成育せず、成育しても気候の違いから十分なワイン醸造ができなかった。同じ頃、北海道でもヤマブドウを使ったワイン醸造が試みられているが、これもうまくいかなかった。近畿でも明治13年(1880)に国営の播州ぶどう園が設置され、明治17年(1884)には醸造所を建築し、30ha、19万本以上の様々な品種のぶどうでワイン造りに挑んだが、芳しい成果を上げることができずに終わっている。

このように多くの人たちが苦勞して国産ワインの醸造に挑戦したのだが、国産ワインが定着することではなく、ワインが普及したのは甘味葡萄酒としてであった。これは、当時の人々がワインの酸味、苦味を受け入れることができなかったということでもある。

甘味葡萄酒は、輸入ワインに砂糖や蜂蜜だけでなく漢方薬などを混ぜて薬用として普及した。甘味葡萄酒の最初の製造者とされる神谷傳兵衛は、「蜂印香竈葡萄酒」を明治19年(1886)に発売し、これが大当たりとなった。明治40年(1907)に寿屋の鳥井信治郎が販売した「赤玉ポートワイン」が人気を博することになる。この甘味葡萄酒の普及が日本のワイン文化定着を遅らせたともされるが、ワインの普及に一定の効果があったという見方もできる。



(上)ぶどう酒ラベル(柏原市立歴史資料館蔵)  
(下)保健ぶどう酒ラベル(柏原市立歴史資料館蔵)

大阪でも薬用としてぶどう酒が生産されていた。当時のぶどう酒瓶のラベルがいくつか残されており、「河内名醸」「美味滋養補血強壯」と書かれたものや、「純良無比 保健葡萄酒」と書かれたものがある。また、堅下村の谷口豊松醸造の「生葡萄酒の特長」と書かれたラベルには、



谷口豊松醸造「生葡萄酒の特長」  
(柏原市立歴史資料館蔵)

- 一、河内金剛山脈の麓、大和川の清流に沿ふ堅下で数百年の歴史を有する堅下葡萄を原料とし多年の研究と最新の学理を応用して醸造した純生葡萄酒で絶対に化学混合物がありません。
  - 二、本酒精分は糖分の転化したアルコールのみですから悪酔ひすることがありません。
  - 三、本葡萄酒はビタミン、カルシウムなどが含まれてみますから朝夕の一杯は補血強壯、消化を助け、疲労を恢復するなど真に百薬の効ある長寿薬であります。
  - 四、葡萄の栽培から醸造販売迄一切自営致して居ますから価格は低廉で、この純正葡萄酒を愛飲していただけます。
  - 五、芳香高く色美しく婦女の方にも、病氣恢復者の方にも、甚だ適当で御愛飲していただければ色つやをも美しくします。
- 注意 若し沈殿物が出来ましても腐敗ではなく酒石酸の沈殿ですから御安心下さい。  
尚三盆白、蜜など御召上りの都度適当に御入れ下さると嗜好飲料に適當です。

と書かれており、ぶどう酒が健康飲料であることが強調されている。



パフォス(キプロス共和国南西海岸の都市)の町の近くで発見されたヘレニズムのモザイクは、ワインの神、ディオニソスを描いている

## 大阪とワイン醸造

大阪におけるワイン醸造の始まりは、大正年間に入ってからである。当初は製品として出荷できない二級品のぶどうや、台風などで被害を受けたぶどうを活用することから始まった。堅下村太平寺（現柏原市）の高井作次郎はぶどう園経営と平行してワイン醸造に取り組み、試行錯誤の末ワイン醸造に成功して大正3年（1914）5月に醸造所を創業した。これが現在のカタシモワイナリー（カタシモワインフード㈱）で、現存する西日本最古のワイナリーである。当初は日本酒の醸造技術などを取り入れてワイン醸造に取り組んだという。醸造技術の研究が重ねられ、大正6年（1917）によりややく製品として出荷できるようになった。ワインだけでなくジュースも造っていたようで、カタシモワイナリーの創業期にあたる大正5年（1916）の「カタシモ葡萄液」のポスターが残されている。そこには、「血も肉もふやさずにはおかぬ葡萄の精」と書かれ、ぶどうの実を背景に元気な男の子の顔が描かれている。ワインと同様にぶどうジュースも健康に良いとされていたことが分かる。

その後ぶどう栽培の発展とともにワインの製造にも手を広げる農家が増え、そこに昭和9年（1934）の室戸台風の直撃による被害が重なった。大きな被害を受けた農家の救済策として、特例で全てのぶどう栽培農家に醸造免許が交付されることになった。堅下村で30軒、堅上村で20軒、国分村で20軒、駒ヶ谷村で46軒、その他3軒の合計119軒に醸造許可が下りている。ワイン醸造所が一挙に増加することになったが、大半は家内工業としての醸造所であった。

昭和11年（1936）には現在の柏原市域に相当する堅下村、堅上村、国分村の共同出資による「河内農村工業利用組合」が設立され、昭和12年には戦時色が強まる中、酒統制によってぶどう酒需要が増加し、年間3,000石（540kl）が生産されるようになった。

戦時色が強まるにつれてワイン醸造量も徐々に減少していったが、先に触れたようにぶどう酒に含まれる酒石酸が音波探知機などに必要になったことから、ワイン醸造量は増加に転じた。そのため昭和16年（1941）には堅下村に「中北河内ブドウ酒醸造組合」が設立されている。それに伴い柏原市域のぶどう酒醸造量は、昭和14年（1939）に5,100石だったものが昭和18年には10,600石、19年には18,334石に急増している。栽培面積はあまり変わっていない中、生食

がほとんどなくなり、ぶどう酒醸造用にぶどうが生産されていたのである。しかも労働力不足や肥料不足によりぶどうの品質は低下し、ぶどう酒も飲料用ではなく質の悪いものだったことは疑いない。

戦後、ぶどうの生産は徐々に復興していったが、軍事用ぶどう酒の生産停止と清酒の生産増加に伴い柏原市域のぶどう酒醸造は昭和20年から1,044石、955石、117石、65石と減少し、昭和24年には7石まで激減している。そして昭和22年（1947）には「河内農村工業利用組合」による加工が中止になるが、一方で同じ年に「中河内果実酒協会」が発足し、設備の近代化や省力化に取り組み、徐々にワイン醸造技術も進んでいくことになった。そして昭和33年（1958）には「大阪府果実酒酒造組合」へと発展することになる。また、欧米との往来が激しくなるにつれ、甘味葡萄酒から本物のワインへの嗜好が高まり、海外の技術導入のうえ醸造技術やワイン用ぶどうの栽培にも改良が加えられ、昨今のワインブームの到来となった。その過程には、ワイン醸造に取り組んできた多くの人々の努力があったことも忘れられない。このようなワインの歴史の上に今や日本は世界に誇れるワイン生産国となったのである。



カタシモ葡萄液ポスター（アド・ミュージアム東京蔵）



カタシモワインフード(株)文化財プレート(国登録文化財)



カタシモワインフード(株)貯蔵庫の中の昭和時代の一升瓶

## ワインの醸造技術

ぶどうは砕いて果汁にして放置しておけば、自然に発酵する。これはぶどうの皮に天然の酵母があり、ぶどうを潰すことによって酵母がぶどうの糖分を食べてアルコール発酵を行うためである。しかし、この方法だけではワインの品質は安定せず、腐敗や品質の低下、長期保存が不可能などの問題が生じる。しかもワイン醸造の手本としたヨーロッパと日本の気候の違いによる問題が予想以上に大きく、日本における初期のワイン醸造は困難を極めた。そのために様々な技術改良を重ねられ、1936年日本初のワイン専用酵母OC-2がカタシモワイナリーにて、坂口謹一郎氏により発見された。後の協会酵母1号となる。現代では純粋酵母の培養を行いぶどうの種類にあった酵母を選定して醸造されている。

しかし、ワインの品質を決定する一番の要因はぶどうの品質であり、良いワインは良質のぶどうでなければ造ることができない。また、ぶどうの品種に応じた醸造を行うことも必要である。かつてはワイン醸造には不適とされた甲州ぶどうから造られたワインが、今では世界から注目されるワインとなっているなどの実例がある。

初期の大阪のワイン醸造は、ぶどう栽培農家による家内工業として始められたため、醸造用具も小型のものが多かった。ぶどうの圧搾機も直径40cmほどの小型のものである。

創業100年を越えるカタシモワイナリーには、創業当時の醸造用具の一部が今も残されている。ぶどうを圧搾、搾り、醸すための道具や、酵母菌の検出・培養を試みるための実験用具、そしてそれらを組み合わせた手製の器具などが保存されている。特に目を惹くのが大きな圧搾機「槽（ふね）」である。長さ270cm、幅145cmの長方形で、高さは275cmある。工場内を流れる水路の水を動力とする破碎機にかけられて潰されたぶどうをこの槽に投入し、てこの原理で搾られる。小口には「貳番」の墨書と「京船治」の刻印があり、てこの支点のねじ受けには「明治廿八年」の焼印と「農商務省専売特許」の刻印がある。本来は日本酒醸造に使用されたものをワイン醸造に転用したものである。創業期には4~5人の丹波杜氏が毎年9月から12月までの間、住み込みで醸造に当たったという。このように創業当時は日本酒の技術を応用してワイン造りが始められたのである。

これらカタシモワイナリー所蔵の醸造用具は、大正

から昭和半ばにかけての河内の地場産業、生業を示す特色ある貴重な資料であることから、平成22年(2010)に「太平寺の葡萄酒醸造用具」として113点の用具が柏原市有形民俗文化財に指定され、現在は国登録文化財の貯蔵庫の2階で展示・公開されている。

小規模なワイン生産はやがて淘汰され、少数の工場型式のワイナリーへと時代は移っていく。そして現在の大阪ワインへと移り変わってきたのである。今後のワインの進展が楽しみである。



登録文化財貯蔵庫2階(カタシモワイナリー(株)提供)



柏原市指定有形民俗文化財の道具(カタシモワイナリー(株)蔵)



(上)ぶどう破碎機(柏原市立歴史資料館蔵)

(下)木製蒸留器(カタシモワイナリー(株)蔵、柏原市指定有形民俗文化財)

# これからのGI「大阪」

## ■ 大阪のぶどう畑や風景、伝統あるワインの味を守り、発展させるために

令和3年6月30日(水)に国税庁長官により指定されたGI「大阪」ですが、そもそもGI制度とは、

- 産地にとって 地域ブランドの確立による差別化
- 消費者にとって 一定の品質が確保されていることによる「信頼性の向上」

という導入効果があり、「地域ブランド」としての価値向上、輸出拡大が期待できます。今後、地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所や産地内のワイン製造者が一層連携することにより、醸造技術の向上を図り、GI「大阪」ワインの特性を維持形成することで、GI「大阪」の魅力为全国・世界へ発信していくこととしています。

## ■ 強力なサポーターの存在

地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所では、ワイン産業の振興とぶどう産地の活性化を目指し、以下のことに取り組んでいます。

- ▶ 新たなぶどう品種の育成
- ▶ 大阪ワインの高品質化
- ▶ 醸造用ぶどうの省力生産

平成30年3月には、大阪ぶどうのブランド向上及びぶどう関連産業の活性化により耕作放棄地の発生を抑制し、大阪の歴史的なぶどう産地を守ることを目的として、西日本初のぶどう・ワイン専門研究施設「ぶどう・ワインラボ」を開設しました。

「ぶどう・ワインラボ」では、大阪で主要なデラウェアワインの品質向上のために、収穫期による風味を調整する技術の開発や、新たな価値ある製品を生み出す「大阪オリジナル酵母」の獲得に向けた取り組みなどを行っています。



さらに、「ぶどう・ワインラボ」と同時に新設したぶどうほ場にて、大阪の気候に適した醸造用ぶどう品種の選抜や新品種の育成などにも取り組んでいます。



## ■ 管理機関

GI「大阪」の特性を維持するために、地理的表示「大阪」管理委員会では官能審査などの品質審査を厳格に行っています。この審査に合格したワインだけがGI「大阪」を表示することができます。



## 地理的表示「大阪」管理委員会

住 所 柏原市大平寺2丁目9番14号 カタシモワインフード株式会社内  
大阪ワイナリー協会事務局

T E L 072-971-6334

W E B <https://www.osaka-winery.com>

認定ワインの情報はここから

