

大阪ワインの底力

宮寄 晃臣

はじめに

今回の社研実態調査のテーマは福島義和所員の発案・行動力によって「大阪の底力」に置かれ、その所在の在処を西成区、釜ヶ崎、泉州タオル、武田薬品、ダイハツの現地調査で確かめようとした。今回の大阪調査は 2015 年度春季実態調査に引き続くもので、その際のテーマは「関西における地域再生の種々の試み」であった。その報告書、『専修大学社会科学研究所月報 637・638 号』に筆者は『『百舌鳥・古市古墳群』の世界遺産登録事業について』を提出した。昨年日本政府は「百舌鳥・古市古墳群」をユネスコ世界遺産センターに推薦したので、拙稿のタイムリー性は確保できたと考えているが、「大阪ワイン」に関する報告書を記せなかったことが心残りであった。2015 年度の調査で古市古墳群の現地調査に引き続いて市内隣町にある河内ワイン株式会社を見学した。その報告書も叙上の月報に提出すべきであったにもかかわらず、それができなかったのは「大阪ワイン」の何を描き出すのか、その軸がわかっていなかったからだと思う。今回の調査のテーマ「大阪の底力」で軸にやっと気づき、情けないが、2 年という周回遅れで、「大阪ワインの『底力』」を提出することにした。大阪ワインの「底力」とは、調査時から「地域へのこだわり」、「100 年近い歴史」あたりにあるのではと見当をつけていたが、この 2 点は一朝一夕につかめるものではなかったし、他の地域のワイナリーの創意工夫の歴史を学ばなければ、つかめなかったと思われる⁽¹⁾。

今、日本もワインブームの中にある。ブームにあってその原料はシャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、ピノ・ノワールが代表格で、醸造用欧州系ブドウである。正確にはフィセキセラ抗体のあるアメリカ系品種の台木に欧州系穂木を接ぎ木した品種で、その苗木の品不足が深刻な問題になっている。これら欧州系品種の日本への定着の経緯をみえと、まずは大手が導入し、これに成功し、個人ワイナリーも次々にこれら欧州系醸造用高級ブドウの定植、への更植を試み、その功あって高価な高級国産ワインで賑わうことになった。サミットの晩餐会に提供され名をあげ、なかには県名をローマ字にし、県が推進母体になって輸出促進を図るまでに発展している。こうした風潮のなかにはワインは生食用ブドウからでなく、醸造用それも欧州系高級ブドウからつくられるのが好ましく、従来からのデラウェア、キャンベル・アーリー、コンコードといったアメリカ系品種、甲州等の在来種、マスカット・ベリー A 等の日本での品種改良種とは何かしら「差別化」が図られている気がし

てならない⁽²⁾。ところが大阪のワイナリーの中には、醸造用欧州系ブドウだけでなくこれら生食用ブドウに様々な工夫を凝らして、ワイン、蒸留酒をつくり、地域還元を図りながら販売している。斟酌するに、地域の先人たちが苦心しながら定植した品種を守りながらその地域・風土に合ったブドウに育て、大和川を超えると大阪市という宅地化が漸次進む大都市近郊の中でワインづくりを続けてきたことが「底力」となっていると考えられるのである。「100年近い歴史」からたどってみたい。

1. 大阪ワインの歴史

表 - 1 平成 29 年産ぶどうの結果樹面積、10 a 当たり収量、収穫量及び出荷量

	結果樹面積 ha	10 a 当たり 収 量 kg	収穫量 t	収穫量 全国比 %	出荷量 t
全 国	16,900	1,040	176,100	100%	161,900
北 海 道	1,030	629	6,480	3.7%	6,220
青 森	434	908	3,940	2.2%	3,070
岩 手	356	892	3,180	1.8%	2,880
秋 田	180	1,020	1,840	1.0%	1,660
山 形	1,500	1,110	16,700	9.5%	15,100
福 島	263	1,010	2,660	1.5%	2,380
茨 城	244	860	2,100	1.2%	1,950
群 馬	137	869	1,190	0.7%	1,100
埼 玉	168	835	1,400	0.8%	1,330
新 潟	254	840	2,130	1.2%	1,850
富 山	29	720	209	0.1%	203
石 川	157	762	1,200	0.7%	1,090
山 梨	3,820	1,130	43,200	24.5%	40,400
長 野	2,310	1,120	25,900	14.7%	24,200
愛 知	461	926	4,270	2.4%	3,900
滋 賀	54	1,120	605	0.3%	555
大 阪	413	1,210	5,000	2.8%	4,800
兵 庫	263	986	2,590	1.5%	2,470
鳥 取	69	882	609	0.3%	562
島 根	236	944	2,230	1.3%	2,120
岡 山	1,130	1,480	16,700	9.5%	15,000
広 島	277	1,110	3,070	1.7%	2,780
香 川	182	727	1,320	0.7%	1,160
愛 媛	151	799	1,210	0.7%	1,130
福 岡	802	1,030	8,260	4.7%	7,660
大 分	285	947	2,700	1.5%	2,460
宮 崎	165	1,140	1,880	1.1%	1,700

資料：農林水産省「平成 29 年産日本なし、ぶどうの結果樹面積、収穫量及び出荷量」

表 - 1 は直近の調査での都道府県別ぶどう収穫量等である。収穫量においては全国 7 位でこの位置はしばらく変化ない。面積当たり収量は岡山に次いで 2 位で、山梨、長野両県よりも少しではあるが上回っている。おそらく大阪に住んでいても大阪が全国 7 位のブドウの産地であることは近鉄大阪線、JR 大和路線で大和川に接近してさらに東向し、あるいは近鉄南大阪線で石川を越えて乗車したことがなければ実感できないであろう。生駒信貴山地南西麓上と金剛葛城山地西北麓上には露地あるいはハウスでブドウが栽培されていることが車窓から確認できる。とはいっても「昭和 10 年（1935）に大阪の栽培面積は 866ha で全国最大であった」（柏原市立歴史資料館[2011]、10 頁）し、同年の大阪のブドウの生産量は 11674 トンで 11174 トンの山梨を凌駕し、全国第 1 位となった（大阪府南河内農と緑の総合事務所「南河内ぶどうの過去・現在・未来」）。平成 29（2017）年の栽培面積と収穫量はともに 1935 年の半分にまで縮小していることがここから判明する。しかしここでは、大阪のブドウ栽培がどうやって全国一位に上り詰めたかを先行研究に基づいて明らかにしていきたい。

1-1 大阪ぶどうの黎明期—その定着を規定した世界経済的要因にも触れて—

大阪ぶどうの起源については「紫ぶどう」、「聚楽ぶどう」等導入時期が確定できない種もあるが、明治期になって甲州が多く栽培されていることに着目すると、その起源は明治 11（1878）年あたりにもとめられよう。「明治 11 年、大阪府勸業課は東京の新宿御苑より甲州ブドウの苗木の配布をうけ、志紀郡沢田村（現藤井寺市）に育苗圃を設置して試作した。・・・その後個々の苗木を大泉郡平野村（現柏原市）の中野喜平ほか数人がそれぞれの村へ持ち帰って試作したところ、中野喜平だけが成功した。・・・中野喜平は明治 17 年ごろ一反余歩を圃場で栽培した」（柏原市史編纂委員会[1972]、265 頁）という⁽³⁾。

「甲州ぶどうは、甲斐国八代郡岩崎村（今の山梨県勝沼市）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いう」（柏原市立歴史資料館[2011]、1 頁）。またこのぶどうは江戸時代終わりごろまで門外不出で、であれば名称に地名が付くには、そのぶどうの由来が問われる機会が必要で、河内から見ればそれは内藤新宿からの「下りもの」ならぬ「上がりもの」、甲州由来のぶどうということで広まっていったと想像される。「19 世紀末の駒ヶ谷では『甲州』という品種のぶどうが日よけのために家の付近に植えられていたようである」（羽曳野市史編纂委員会『[1998]、906 - 7 頁）と、羽曳野市でも甲州ぶどうの普及に言及している。

平野村（現柏原市）で甲州ブドウの大規模栽培がはじまり、それが中・南河内地方全体に普及していった経緯を考えると、そもそも門外不出であった甲州ぶどうが新宿御苑から何故大阪府勸業課に配布され、沢田圃場で試作されたのか、また現柏原市域の農民がこれを受け入れ、

その栽培を拡張したのか、各の理由を考えておかなければならない。

まず、明治政府が岩倉使節団の提案を受け、山梨県勸業試験所、北海道開拓使官園付属果樹移植試験場、播州葡萄園を核に「産業振興の国策の一環として、ワイン生産とそのためのブドウ栽培の奨励を精力的に進めた」（植原[2015] 11 頁）。ワインを輸出し、外貨獲得の手立てを考えていたようである。日本の工業化のための資金をワイン輸出で賄う、輸入代替型工業化政策の一環である。そうした中央集権国家の上意が大阪府勸業課にまで下達された結果、甲州ブドウの栽培が河内地方に広まっていったといえよう。

他方、広く河内地方の農民がこの苗木を栽培した理由も世界経済的視点で考えなければならない。「大大阪」では「生産の都」をも実現するために近代的な綿紡績及び綿織布の機械制大工場を次々に設立操業し、その原料を河内の在来棉花ではなく輸入棉花によって賄っていく過程で、伝統的な河内木綿が衰退していくこととなった。柏原市史編纂委員会[1972]では「紡績業が重要な輸出産業となるとともに、輸入綿への関税の免除が唱えられだし、明治 39 年には関税無免の法律が国会を通過して、いよいよ河内の綿作を圧迫するようになり、綿作の終わりとなった」（柏原市史編纂委員会[1972]、257 頁）と記されている。同書では高田清二稿「河内木綿並びに綿作」を引用して、「柏原を中心としての綿作の初めは、宝永元年(約 246 年前)大和川改修と同時に栽培しはじめたと伝えられている。而して最後の栽培は大正 13 年(約 26 年前)即ち 220 年が真の河内木綿、綿作として寿命であった」（柏原市史編纂委員会[1972]、149 頁）と綴っている。明治期の日本の輸出指向型工業化、また商工都「大大阪」をつくるという大阪市の政策が大阪近郊の伝統産業を壊滅させていったのである⁽⁴⁾。

河内木綿の復活は現在、八尾市や東大阪市等で行われている。大正 13 年が綿作の最後の年となったと高田清二は当時記していたが、衰退のプロセスは明治 10 年代から顕著にみられていた。柏原村の実綿の作付面積は明治 6 年の 29 町から明治 11 年には 19.45 町、13 年には 15.78 町に 7 年で半減し、その後の動向を河内国全体でみると 16 年に 9305 町の綿作が 20 年には 4944 町に大幅に減少していった（柏原市史編纂委員会[1972]、149 頁参照）。堅下地区では「木綿作りが輸入綿に押されて先行きの心配があることを、一般の人々もすでに気付いていたので」、ブドウが「明治 10 年代の終わりには堅下の各村でかなり広く普及し栽培されていた」（柏原市史編纂委員会[1972]、266 頁）。また、大阪鉄道（JR 関西本線）が「明治 22 年 5 月 14 日、湊町(現 JR 難波)・柏原間が開業を始めた。開業当時は湊町、天王寺、平野、八尾、柏原の 5 つの停車場があり」（柏原市史編纂委員会[1972]、246 頁、ここでの平野は現大阪市平野区に所在）、この開通と同時に柏原村は…南河内の玄関口としての地位を獲得していった」（柏原市史編纂委員会[1972]、249 頁）。その結果「果実類はより早く、一度により多く出荷できて、都会の消費地へ運び込むことが容易になった。堅下村のブドウは当時まだ微々たるものであったが、後年の堅

下ブドウとしての大発展には大阪鉄道の開通が一つの基盤になっていた」（同前）。柏原市史編纂委員会[1972]によれば、大正 15 年のブドウ作付面積は 132 町 5 反歩で、収量は 53 万貫、米作面積 58 町 3 反歩の 2.3 倍の規模に達していた。柏原市立歴史資料館[2011]では「堅下村のぶどう栽培面積は、大正 10（1921）年に 30.0ha、大正 15（1926）年には 132.5ha に、そして昭和 10（1935）年には 240ha に急増した。それに伴って生産高も、大正 10 年には 551 t、大正 15 年には 1,988 t、昭和 10 年には 3,600 t と伸びている」（10 頁）と記されている。この記述を手掛かりに考えると、堅下村のぶどう作付面積は 1921 年から 1926 年にかけて 4.4 倍に、1935 年にかけて 8 倍に、生産高では 1921 年から 1926 年にかけて 3.6 倍に、1935 年にかけて 6.5 倍に伸びている。大正 15 年段階で米作の 2.3 倍に作付面積が拡大したブドウはその当時でも堅下の代表産品となっていたと考えられるし、その後の拡大によってブドウは堅下村の主力産品の位置をさらに固めていったと考えられる。大正 15 年段階でブドウ作付面積の内訳をみると、甲州が 87 町 3 反歩（65.9 パーセント）、デラウェアが 33 町 2 反歩（25.0 パーセント）で、これまでにデラウェアも 4 分の 1 を占めるほどに普及してきたことを物語っている（柏原市史編纂委員会[1972]、270 頁）。

1-2 柏原市域におけるブドウ栽培発展の内発的要因

明治政府の殖産政策の上位下達で新宿→沢田→平野で生食用として甲州ブドウが栽培され、広く柏原市域さらには河内地方で栽培が拡大され、全国でもブドウの産地の地歩を固めたその経緯にはこの地域の人々の創意工夫がなくてはならなかった。志紀郡沢田村の育苗圃場から苗木を持ち帰った数名のうち、試作に成功したのが大県郡平野村の中野喜平のみであったことから、甲州ブドウの栽培は前途多難から出発したということがうかがえられる。明治政府自らワインを輸出するために設立し、欧州系苗木の栽培を図った播州葡萄園がフィロキセラによって壊滅したのとは好対照にこの地でのブドウ栽培は成功した。漸次発生する諸困難にこの地の人々が、この地を越えて協力を求めながら対処していったその成果であり、こうした努力がこの地をブドウの産地たらしめる地歩となったのである。

明治 10 年代の甲州ブドウの模索・定着時にすでにうどんこ病の被害を受け、「明治 17 年、大阪府の農務課から松室茂という人が出張してきたとき、この人は予防策としてまず水鉄砲で黴のついた実や枝葉を濡らし、そのうえで樹皮に硫黄を吹き付けるよう指導した。・・・その後の 22 年に中野喜平は偶然紙袋で開花前の果穂を包むことが有効であることを発見、紙袋は渋引きの工夫をした。・・・明治 25 年に大平寺の坂口清次郎が紙袋の内側に硫黄を糊でといたものを塗ったうえで袋掛けをするという方法を試み、これが的中した。・・・この方法は、大正中期ごろにボルドー液の散布が始まるまで使用された」（柏原市史編纂委員会[1972]、266～267 頁）。

当初は大阪府の役人から指導を受けたものの、それをヒントにうどんこ病への予防を創意工夫で編み出し、その予防策が域内さらには域外にも広まっていった。

大正期に入るともっと厄介な事態に直面する。フィロキセラである。「大正2、3年、甲州種にフィロキセラが大発生し、全滅の危機がおとずれた。堅下村では先に導入した北村ブドウ(カトウバ)がこの病気に強いので、これに接ぎ木をしたりした。また先の研究(山梨県立農事試験場のフィロキセラ研究)でヴィアラ種、リパリア種が台木としてよいことが判明したので、これらの免疫砧木を、越後の川上善兵衛氏の指導を受けた高井作次郎などが村へ導入した。この結果、育苗に大変革が起り、これまでのさし木に変わり、これ以後はつぎ木が一般化した」(柏原市史編纂委員会[1972]、267～269頁)。フランスで大流行し、一時壊滅的打撃を受け、チリへの移植等の対策も講じられ、結果的にフィロキセラ抗体を持つアメリカ系台木に欧州系醸造用ブドウの穂木を接ぎ木し、ワイン産業を維持したこの方法がワイン醸造のはじまる前の段階で柏原の地で、川上善兵衛の力に依存しながらも実現できたことは称賛されてしかるべきであろう。現在でも苗木業のプロで成功率は50パーセントといわれている接ぎ木がこの地で「一般化した」というのも驚きである。

これまで中野喜平、坂口清次郎、高井作次郎の名をあげてきた。高井作次郎は葡萄酒醸造の先駆者ともなる。他に「品種改良によって『高井早生』を生み出した高井豊次郎」、「温室栽培に精力を傾けた・・・山崎醇治」らによって「大正期前後の堅下村には、ブドウ栽培の技術向上を目指す人材があふれていた」(安村[2011]、49頁)。こうした人々の営みが大阪をブドウ・ワインの一大産地にしていく基礎となったのである⁽⁵⁾。

黎明期のぶどう栽培・販売の様子は安村[2011]によって詳細に記されている。取り上げられている「山崎氏 日記 明治廿七年癸月一日ヨリ」をもとに紹介しておきたい。日記を記したのは山崎醇治の父初一である。

1月27日 - 2月1日	「葡萄切込」 おそらく剪定
2月9日 - 12日	「赤松葡萄足立」 赤松材でぶどう棚支柱づくり
2月13 - 3月5日	「葡萄棚」 竹を使って棚づくり
2月16日	「葡萄苗植」
2月23日	「葡萄ニシオンベンヲキ」 おそらく肥料として
3月6日	「葡萄ツルクバリ」 弦を棚に這わせる
3月7日、4月1日	「土運び」 土壌の補充
3月26、4月4日	「葡萄ツルオサエ」 弦の固定
3月28、31日	ぶどうの苗木入植(28日に1,200本)
4月25、5月4日	「目(芽)カキ」 芽の選別

4月27日 「草ケズリ」 おそらく除草 以後 5/16、19、22、23、7/5、13、26、9/5
5月9 - 17日 「袋着セ」 渋引き袋 5,028 個 (固)
5月20日 - 8月9日の25日 「水ヤリ」 晴天日の午後6時から1~2時間ほど
5月22、23日 「糞ヲキ」 おそらく干鰯を土壤に
5月26日 「花盛」
6月5、6、12日 「袋取り」
7日 「袋ノバシ」 3,350 個、「シブシナオシ」 363 個
18日 「袋ノバシ」 1,190 個
6月11日 「葡萄ノ糞」 「イワシ 39 貫 400 目」を「代 6 円 40 銭」で購入
6月13、17日 「薬ヲカケル」
6月19、7月16、17、26、8月6、12日 「イワシノダシカケ」イワシの煮汁を肥料として
6月16、19日 「ブンブン取」 ブイ?コガネムシ科の昆虫
8月13日 初出荷 最後の出荷は10月29日

初出荷は大阪天満へのお荷で、「午後4時に6箱を用意し、午後11時に出発、翌日4時30分に天満着」。「人夫1人と初一の2人で6箱、8貫550目」の荷を担いで徹夜で歩いて、「6時30分にぶどうは無事に売れ、代金は4円38銭であった。帰りは天王寺から鉄道で帰っている」(以上、安村[2011] 50~51頁)。

1-3 大正期以降の柏原市域の発展

大正期になると柏原市域のブドウ産業は出荷組合結成による地域組織的販売、温室栽培、ワイン醸造の3側面からさらに発展を遂げる。販売からみておこう。

山崎家が所蔵する資料の中には「売付通知書」も含まれており、安村[2011]では次のように紹介されている。

「明治44年(1911)から大正4年(1915)にかけての各地の間屋からの売付通知書、およびはぎによる仮通知書が計127枚残されている。・・・これらの資料から、山崎家の取引先がわかる。・・・」

出荷先は、大阪木津市場の大彌商店・向井利三郎(川沼)、大阪天満市場の岩田商店・加藤與兵衛(川與)・木村源二郎・清水商店、大阪難波市場の安田芳松(南徳)、大阪骨屋町市場の八百甚(竹本甚造)、神戸海岸通りの濱藤商店、神戸湊町3丁目の井上商店、京都新町の京都果実合名会社、京都五条市場の大竹商店、京都高倉錦市場の京都食料品市場、紀伊高野口町の青物市場、伊勢山田の山田商会、名古屋中央市場の河長本店などとなっている(安村[2011]、55~56頁)。

当時は個々の栽培農家が出荷をも担当していたが、大正期後半には2つの出荷組合が誕生した。「大正10年8月、安堂、高井田、大平寺、大県、平野などが一団となって堅下ブドウ出荷組合を創立した。大正13年7月には堅下ブドウ安堂出荷組合も結成された。昭和3年当時、堅下ブドウ出荷組合の会員数は220名、出荷量60万貫、価額50万円、出荷地方は北は北海道から南は長崎・台湾まで達し、ほぼ日本全国におよんだ。安堂出荷組合も、会員数47名、15万貫、15万円であった」（柏原市史編纂委員会[1972]、271頁）。「堅下ブドウ組合の組合員名簿(昭和4年4月)によると大平寺82軒、大県67軒、平野44軒、山ノ井1軒、高井田25軒が加入している」（柏原市史編纂委員会[1972]、283頁）と記されている。堅下ブドウ出荷組合創立時には加盟されていた安堂地域が昭和4年の名簿にはない。大正13年の堅下ブドウ安堂出荷組合結成は「分派」ということになるのであろうか。

栽培方法の発展については温室栽培で、「大正6年(1917)に大平寺の高井豊次郎、高井作次郎、坂口清次郎、大県の山崎醇治、増井啓二、平野の中野友吉郎ら、当時の堅下ブドウの生産・技術開発を担っていた人々20名で、温室ぶどう栽培がはじめられた。・・・昭和10年(1935)の堅下村の温室数は135棟、栽培面積は1.7haまで拡大し・・・温室ではさまざまな品種の栽培が試みられた」（柏原市立歴史資料館[2011]、11頁）ようである。

ぶどう酒醸造についてはカタシモワインフード株式会社に発展するカタシモ洋酒醸造所とその創業者高井作次郎に言及しておかなければならない。すでに「日本のワインぶどうの父」川上善兵衛の指導を仰いで接ぎ木の方法を広めたキーマンとして拙稿でも触れてきた。堅下においてもアントレプレナーシップに長けていたと思われる。柏原市立歴史資料館[2011]によれば、「大正元(1912)年頃、ブドウの冷蔵貯蔵を考案。甲州ブドウを10月に採取し冷蔵庫内で保存した後、時期をずらした翌年3~4月頃に市場に出荷することにより商品価値を高めて有利に販売した。大正3(1914)年には温室栽培を開始。通常、露地物のぶどうは8月後半から収穫できるが、温室でぶどうを栽培することにより2ヶ月も早く収穫できることになり、高収益を上げることができるようになった」（22~23頁）。筆者も見学する機会をえたが、カタシモワインフード貯蔵庫の1階の「床と壁はコンクリートの内側に炭を固めた構造になっており、湿湿度を一定(低温)に保つことができる。建物自体が冷蔵庫のようなものである。・・・近年まで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り室温管理されていた」（34頁）。信州でもリンゴ農家がリンゴの「ボケ」を遅らせるために倉を改良してリンゴの貯蔵を図る工夫がみられる。あるいは雪国では雪洞貯蔵、氷室貯蔵も広くみられる地域特有の工夫であるが、湿度も温度も高い関西でこのような工夫が凝らされているのには驚きの対象であった。越後高田の川上善兵衛訪問の際にヒントをえたのかもしれない。

温室栽培を開始した大正3(1914)年に高井作次郎はカタシモ洋酒醸造所を設立する。「昭和

9 (1934) 年の室戸台風直撃による被害 (の)・・・

特例でぶどう栽培農家すべてに醸造免許が交付

(柏原市立歴史資料館[2011]、22 頁) されたこと

もあり、「昭和初期には 70 軒のメーカーが

あったという」(同前)。また、「昭和 11 年には

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安堂に設置され」(同前)た。

その結果葡萄酒の醸造量等は表 - 2 のように推

移する。敗戦に近づくにつれ、ブドウ酒の醸造

量と原料使用量が増えていく。周知のようにワ

イン醸造の過程で酒石酸が産出され、これはソ

ナーの原料となる。したがって原料のぶどうは

ワインをつくるために調達されているのではな

く、ソナーの原料に用いられる酒石酸を取るた

めに生産され、ブドウも当時は食することが禁じられていた。高井利洋現社長によると、酒石

酸を取るために醸造されているので、酒石酸を取った後、それはもうワインではなく、2 度蒸

留されメチルアルコールをつくり、これも消毒薬として軍用に徴用され、戦後に残ったワイナ

リーは柏原市域で 3 軒となり、葡萄酒の生産量も壊滅的水準に追い込まれることになった。口

にするものまで戦争遂行のために徴用する戦争の恐ろしさを実感すると同時に、これまでの筆

者の考え違いを正すことができた。これまで酒石酸を取ることで、総動員体制の下でワインづ

くりが残されたばかり考えていたが、実はこの戦時体制はそれまでのワインづくりの営みを台

無しにするものであったと考えなければならなかったのである。大阪においては、戦後のワイ

ンづくりはゼロからの出発ではなく、マイナスからの出発となったのである。

表 - 2 ブドウ酒醸造の状況

	葡萄酒(石)	原料 (貫)
1939 年	5,100	408,000
1940 年	5,200	416,000
1941 年	5,500	440,000
1942 年	8,401	672,880
1943 年	10,600	848,000
1944 年	18,334	1,466,720
1945 年	1,044	83,520
1946 年	955	76,400
1947 年	117	9,360
1948 年	65	5,200
1949 年	7	560

資料：奥野藤治郎「柏原町公民館、展示資料集」ただし、引用は柏原市立歴史資料館 [2011]より

1-4 羽曳野市域のブドウ栽培・ワイン醸造の歴史

同じ河内地方でも柏原市域では生駒・信貴連峰の丘陵及び二上山脈の丘陵地帯にブドウ畑が

存在し、羽曳野市域では金剛・葛城山地西麓にブドウ畑が存在している。羽曳野市域のブドウ

栽培・ワイン醸造の歴史については羽曳野市史編纂委員会[1998]に簡単にふれられているので、

紹介しておきたい。

「小寺正史によると、19 世紀末の駒ヶ谷では『甲州』という品種のぶどうが日よけのために

家の付近に植えられていたようである。明治の末頃に奈良の苗木商から『チャンピオン』、『キャ

ンベル』、『シャスラー』、『龍眼』などの品種が導入された。おそらくこの頃からぶどうの栽培

が本格化したのであろう。大正 3 年（1914）頃に山梨からデラウェアが導入されたのは、第 1 次大戦の好景気でぶどうの需要が増大したことと無関係ではない。この頃に林野のぶどう園化が進んだのである。大正 6 年（1917）に青果組合、大正 12 年（1923）には駒ヶ谷青果移出組合が結成され、販路も名古屋・伊勢方面に広がった。昭和 3 年（1928）には大阪鉄道（現近畿日本鉄道）を使って柏原まで運ばれ、国鉄（現 J R）関西本線で名古屋方面に出荷されるようになった。昭和 3 年（1928）から昭和 10 年（1935）の間に、駒ヶ谷をはじめとする大阪の産地は出荷額で山梨県を抜いて全国 1 位であった。第 2 次世界大戦中には、軍用酒石酸に用いられるブドウの樹木は伐採から免れたものの、昭和 23 年（1948）までは食料増産のために栽培面積は減少していった。しかし翌年からの『果樹栽培振興計画』によって栽培面積は拡大していった」（羽曳野市史編纂委員会[1998]、906 - 907 頁）。

羽曳野市史編纂委員会[1998]では『世界農林業センサス』を用いて農業集落ごと作物結合状況を 1960 年、1970 年、1980 年、1990 年の推移でまとめている。1990 年では果樹栽培は駒ヶ谷地区の駒ヶ谷東町、同中町、同西町、同北町、同山田町、飛鳥で果樹専業、通法寺、大黒、壺井で稲作との結合、また古市地区では誉田東、同西、確井で稲作との結合がみられ、それ以外では果樹栽培はされていない。「平成 3 年のいちじく出荷量で・・・羽曳野市域は府下で最大の出荷量を誇り全体の 29.6 パーセントを占め」、1990 年の『世界農林業センサス』の誉田東、同西、確井の『果樹』はいずれもいちじくにほかならない」（910 頁）と分析している。正反対に駒ヶ谷地区の叙上の 6 農業集落の果樹はブドウであり、羽曳野市域のブドウはこの駒ヶ谷で栽培されている。

我々が訪問した株式会社河内ワインも、駒ヶ谷の竹内街道沿いにある。同社の設立は平成 8（1996）年であるが、その前身は昭和 9（1934）年に創業者金銅徳一が果実酒製造免許取得し、設立した金徳屋洋酒醸造元にある。同社の H P によれば、「室戸台風関西直撃。ぶどう棚大被害。弊社はこれを契機に農業振興策としてワインづくりを提案し、実践に踏み切った」という。堅下と同じように駒ヶ谷でも室戸台風の被害にあったぶどう栽培農家に直ちに果実酒製造免許が与えられたと考えられる。事業所名に洋酒醸造元とつけられているのは元請けにワインを納品していた、「桶売り」事業を主に行っていたからである。同工場には当時使われていた大樽が今でも 3 つ置かれており、カタシモワイナリー直売所の駐車場にも 6000ℓの大樽が置かれている。（株）河内ワインでうかがったところではこの元請けの調達先が海外にシフトし、それ以降、現在の経営形態になったそうである。

元請けはちょうど堅下と駒ヶ谷の中間に位置しているところに道明寺工場を設置していた現サントリー株式会社であろう。その前身は明治 32（1899）年に鳥井信次郎が開業した鳥井商店で、葡萄酒の製造販売を同年 2 月から開始している。店名を寿屋洋酒店と改めた翌年の明治 40

(1907)年に製造販売した「赤玉ポートワイン」が爆発的に売れ、ワインの調達先に苦慮し、自ら葡萄農場を造りそこでのワイン醸造を手掛けていくようになった。そこで頼ったのが川上善兵衛で、川上もまた自ら明治24(1891)年に開設した岩ノ原葡萄園の経営が苦しくなった時で渡りに船となり、信次郎の代で新潟県の岩ノ原葡萄園(昭和9年)、山梨農場(昭和11年)、塩尻工場(昭和11年)、山形工場(昭和27年)、岡山県の瀬戸工場(昭和28年)を開設し、ブドウ栽培とワイン醸造、ブランデー蒸留を行っている。

木島[1991]によると、坂口謹一郎東大教授(醸造学)の研究室を訪ねた鳥井信次郎は次のように言ったという。

「先生、私は赤玉ポートワインの原料として毎年150万円に相当する生葡萄酒をスペインやチリから入れています。これはお国のためによくはないから、ぜひ国産の生葡萄酒を自分の手で造りたいと思うので、どうか指導してください」(212頁)と。そこで引き合わせたのが川上善兵衛であり、両者は意気投合し、昭和9年に川上が負っていた岩ノ原葡萄園の旧債はすべて鳥井が弁済し、社長を鳥井、専務を川上とする法人「株式会社寿葡萄園」を設立し、昭和11年には「株式会社岩ノ原葡萄園」に名称変更した。そこで川上は品種改良の研究をつづけながら、その種も含めて川上が手掛けたマスカット・ベリーA、同B、ブラック・クイーンを代表とする交配種の栽培と葡萄酒醸造を行った。とはいえ爆発的に販売量が増えていく「赤玉ポートワイン」への葡萄酒の供給は岩ノ原葡萄園だけではまかなえず、鳥井と川上は再び坂口謹一郎に相談したところ、明治42(1909)年に開拓された小山葡萄園(山梨県北巨摩郡登美村、岩ノ原葡萄園の6.5倍の150haの敷地面積、大正2(1913)年に大日本葡萄酒醸造株式会社に改組)が昭和7(1932)年から国税局の管轄下に置かれている情報を提供し、昭和11(1936)年の競売で寿屋が落札し、10月11日に「株式会社寿屋山梨農場」と名付け、葡萄栽培、葡萄酒醸造を行った。現在のサントリー登美の丘ワイナリーである。(以上、木島[1991]、244~247頁ならびにサントリー[1969-a]、サントリー[1969-b]を参照した)。少しさかのぼる同年7月14日、(株)岩ノ原葡萄塩尻工場を寿屋の経営に移し、「塩尻工場」(敷地面積1.4ha)と名付けた⁽⁶⁾。

戦後になると山形県天童市に「山形工場」(昭和27(1952)年、敷地面積0.6ha)、岡山県瀬戸町に「瀬戸工場」(昭和28(1953)年、0.6ha)も設立し、さらにワイン専用品種の栽培も行い、「昭和39年(1964年)から49年(1974年)にかけて大井一郎を中心にカベルネ・ソーヴィニオンとメルローとのブレンドによるボルドースタイルの上級ワイン「シャトーリオン」と、さらに上級の「シャトーリオン スペリユール」を出すようになった」(植原[2015]、22頁)。

鳥井信次郎と川上善兵衛が出合ったのが昭和9(1934)年、そのお膳立てを頼った際に坂口謹一郎に「ぜひ国産の生葡萄酒を自分の手で造りたいと思」ったのには、この時節柄切迫した理由もあった。1931年に柳条湖での軍事衝突をおこし、国際的に孤立化していく中、原料を輸入

に頼るのも難しいとの判断があったのであろう。昭和9（1934）年から昭和11（1936）年にかけて国内で叙上の三つの葡萄園・醸造&蒸留工場を設けることに成功する。明治40(2007)年に販売した「赤玉ポートワイン」は大正8（1919）年に建設された築港工場（後に大阪工場）でようやく「赤玉ポートワイン瓶詰専用工場」（サントリー [1969-b]、198 頁）が持てるようになり、その後国内で葡萄も調達できるようになって、大阪工場は「原料アルコール、ウイスキー、ブランデー、甘味果実酒、スピリッツの製造・瓶詰」を担った。さて、道明寺工場は昭和9年10月15日に開設され、「ブランデー原酒、ジン原酒、ブランデー、甘味果実酒、スピリッツ、リキュール」の製造・瓶詰を担った。サントリー [1969-b] には「道明寺工場のむかし①」と「道明寺工場のむかし②」に往時の写真が掲載されている。①には古い順で「酒庫の一部（昭和15年頃）」では大木樽、中木樽が、「葡萄果の破碎作業（昭和22年）」では木箱に入った葡萄果を木製の破碎機にかけ、大桶に押し流された葡萄果と葡萄汁をさらに足で圧搾しようとしている風景が写し出されている。その奥にはたくさんの木箱が積み重ねられており、おそらくその中には葡萄果が入っていると考えられる。また「デリカワインの瓶詰（昭和22年頃）」という写真もあり、道明寺工場が開設された翌年に生葡萄酒「ヘルメスデリカワイン（赤白）」および「ヘルメスシャンパン」が製造されるようになっていて（サントリー [1969-b]、203 頁）、この両者はこの道明寺工場で作られたと考えられる。さらにこのページの最後には「堅下（かたしも）葡萄園（昭和25年）」という写真があって、おそらく合名山だと思われるが、広大な葡萄園が写されているながら、この「葡萄園」の所有関係は判然としない。社史で「堅下（かたしも）葡萄園」と公表するのであるから、サントリー株式会社の葡萄園だった公算が高いように考えられる。「道明寺工場のむかし②」では「シャンパン冷凍装置（昭和28年）」、「ブランデー蒸留器」、「ジン・スチル」の写真が掲載されている。道明寺工場、大阪工場で葡萄酒が醸造され、ブランデーが蒸留されるようになって、その調達先としては現地に近いにこしたことはない。その貢献度は資料的制約性から、また筆者の分析力の限界から推し量ることはできないが、サントリーの大阪工場、道明寺工場が大阪のブドウ栽培、ワイン醸造を支えていたことは間違いないであろう。道明寺工場は2004年10月に操業を停止し、解体された。

2. 大阪ブドウ・ワインの特徴

近時の大阪ブドウ栽培の特徴をみておきたい。近時といっても筆者の分析力ならびに統計資料の制約性から2006年までの統計でしかつかみようがない。表-3「農林水産省 果樹生産出荷統計品目別結果樹面積、収穫量、出荷量累年統計」および「農林水産省 市町村別の結果樹面積・収穫量・出荷量」ではたとえば大項目果実→中項目ブドウ→詳細項目デラウェアで、か

表 - 3 大阪府におけるブドウ結果樹面積、収穫量及び出荷量

年次	ぶどう			デラウェア			キャンベルアーリー		
	結果樹面積	収穫量	出荷量	結果樹面積	収穫量	出荷量	結果樹面積	収穫量	出荷量
	ha	t	t	ha	t	t	ha	t	t
1973	831	9,790	9,062	696	8,100	7,582	20	281	240
1974	818	9,960	9,217	690	8,310	7,777	17	258	217
1975	805	9,350	8,705	689	7,870	7,395	16	249	208
1976	802	7,860	7,325	689	6,950	6,538	14	185	150
1977	800	9,010	8,377	695	7,740	7,264	14	192	155
1978	795	8,310	7,715	691	7,180	6,736	14	167	130
1979	795	7,950	7,391	691	6,940	6,520	14	160	122
1980	795	7,120	6,598	691	6,260	5,865	14	140	102
1981	791	7,360	6,816	690	6,390	5,977	14	163	118
1982	793	8,290	7,698	692	7,270	6,814	14	172	124
1983	777	9,060	8,469	691	8,180	7,707	10	127	95
1984	754	8,940	8,262	684	8,200	7,608	5	65	49
1985	745	8,040	7,467	679	7,390	6,892	5	60	47
1986	737	8,460	7,857	676	7,828	7,308	5	59	45
1987	739	8,700	8,092	678	8,020	7,480	5	62	48
1988	740	8,780	8,269	679	8,080	7,635	5	64	50
1989	729	8,940	8,433	674	8,280	7,834	5	67	53
1990	710	8,450	7,920	658	7,830	7,360	5	65	52
1991	703	8,360	7,820	651	7,730	7,250	5	65	52
1992	698	8,670	8,110	647	8,030	7,540	5	65	52
1993	700	8,530	7,910	648	7,920	7,360	5	62	49
1994	693	8,560	8,010	643	7,950	7,470	5	61	49
1995	685	7,710	7,180	634	7,070	6,600	5	61	49
1996	662	7,900	7,370	612	7,270	6,770	2	31	30
1997	637	7,440	6,890	578	6,680	6,180	1	23	22
1998	600	6,810	6,360	536	6,040	5,640	1	13	12
1999	578	6,820	6,370	513	6,020	5,630	1	13	12
2000	564	7,030	6,570	497	6,180	5,790	1	14	13
2001	560	7,300	6,840	494	6,430	6,040	1	14	13
2002	537	6,920	6,490	472	6,060	5,710	1	13	12
2003	503	5,870	5,550	444	5,070	4,800	1	10	10
2004	490	6,120	5,820	431	5,310	5,070	0	7	7
2005	490	6,040	5,680	431	5,220	1,920	0	7	7
2006	488	5,710	5,370	429	4,900	4,620	0	7	7
2007	486	5,980	5,620
2008	482	6,170	5,840
2009	474	5,930	5,620
2010	464	5,060	4,780
2011	452	4,790	4,570
2012	441	5,340	5,100
2013	436	5,140	4,880

年次	マスカットベリーA			甲州			巨峰		
	結果樹面積	収穫量	出荷量	結果樹面積	収穫量	出荷量	結果樹面積	収穫量	出荷量
	ha	t	t	ha	t	t	ha	t	t
1973	44	591	490	45	474	439	-	-	-
1974	40	542	463	45	495	450	-	-	-
1975	33	455	387	42	454	422	-	-	-
1976	33	284	235	42	273	254	-	-	-
1977	32	404	347	35	385	358	-	-	-
1978	32	364	311	35	350	326	3	33	27
1979	32	332	281	35	282	262	3	32	26
1980	32	299	251	35	225	210	3	29	25
1981	32	342	296	32	245	228	3	32	26
1982	32	353	307	32	271	252	3	32	26
1983	29	332	286	27	212	197	3	32	26
1984	24	286	252	22	190	177	4	42	34
1985	25	272	237	16	130	118	5	46	38
1986	25	277	240	11	92	83	5	51	44
1987	25	305	271	11	102	97	5	56	49
1988	26	313	283	9	90	88	5	57	51
1989	24	304	275	9	93	91	5	59	53
1990	24	297	271	7	70	68	5	57	51
1991	24	302	277	7	77	75	5	58	52
1992	23	302	274	6	68	65	6	63	56
1993	22	280	254	5	55	53	9	96	83
1994	22	280	260	4	47	46	9	97	84
1995	19	244	226	3	35	34	13	159	148
1996	17	223	211	3	35	33	17	214	200
1997	18	245	229	2	24	22	24	299	287
1998	21	261	243	2	20	18	26	309	296
1999	21	271	252	2	21	19	26	322	300
2000	21	292	271	2	24	21	26	324	302
2001	20	293	274	2	24	21	26	327	305
2002	20	290	271	2	24	21	25	321	299
2003	18	283	269	2	27	26	23	292	273
2004	18	283	269	1	19	18	23	295	275
2005	18	289	274	1	19	18	23	293	273
2006	18	277	263	23	292	272
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013

資料：農林水産省果樹生産出荷統計品目別結果樹面積、収穫量及び出荷量累年統計

つ市町村別で統計がみられるのは2006年までである。例えば羽曳野市でのデラウェアの収穫量は2006年までは統計があるが、それ以降はないので、統計的には近時といっても2006年が最も直近となる。

この表-3を一瞥しただけでデラウェア栽培が突出していることが明らかである。いずれももともとは生食用ブドウとして定植されたものであるものの、ワイン醸造用にも使用される。次に大阪府下の市区町村別ぶどう栽培、収穫量を表-4、表-5でみると、作付面積でも、収穫量でも羽曳野市、柏原市、太子町、交野市、大阪狭山市の6市町で97.5パーセントを占め、殊に羽曳野市、柏原市で収穫量の76.4パーセント(2006年)と、府下では他を圧倒している。

表-4 大阪府下ぶどう結果樹面積(ha)

	大阪府下	柏原市	府下割合	羽曳野市	府下割合	大阪狭山市	交野市	太子町
1995年	685	214	31.2%	280	40.9%	8	10	162
1996年	662	209	31.6%	269	40.6%	9	10	152
1997年	637	190	29.8%	261	41.0%	13	10	149
1998年	600	174	29.0%	253	42.2%	12	9	135
1999年	578	171	29.6%	240	41.5%	12	9	129
2000年	564	165	29.3%	233	41.3%	12	9	128
2001年	560	162	28.9%	233	41.6%	12	9	128
2002年	537	162	30.2%	221	41.2%	11	8	121
2003年	503	158	31.4%	217	43.1%	9	8	100
2004年	490	157	32.0%	216	44.1%	9	8	88
2005年	490	157	32.0%	216	44.1%	9	8	88
2006年	488	157	32.2%	214	43.9%	-	-	88

資料：2007年農林水産省作物統計調査市町村別データ

表-5 大阪府下ぶどう収穫量(t)

	大阪府下	柏原市	府下割合	羽曳野市	府下割合	大阪狭山市	交野市	太子町
1995年	7,710	2,240	29.1%	3,310	42.9%	85	107	1,850
1996年	7,900	2,270	28.7%	3,390	42.9%	106	114	1,880
1997年	7,440	1,990	26.7%	3,230	43.4%	144	114	1,800
1998年	6,810	1,920	28.2%	2,940	43.2%	125	102	1,540
1999年	6,820	1,990	29.2%	2,860	41.9%	130	106	1,540
2000年	7,030	2,210	31.4%	2,840	40.4%	130	108	1,540
2001年	7,300	2,230	30.5%	2,990	41.0%	134	114	1,630
2002年	6,920	2,230	32.2%	2,770	40.0%	129	102	1,510
2003年	5,870	1,850	31.5%	2,530	43.1%	95	94	1,170
2004年	6,120	2,090	34.2%	2,600	42.5%	99	106	1,080
2005年	6,040	2,070	34.3%	2,560	42.4%	99	103	1,060
2006年	5,710	1,950	34.2%	2,410	42.2%	-	-	1,020

資料：2007年農林水産省作物統計調査市町村別データ

表 - 6 大阪主要市町別ぶどう栽培経営体数と栽培面積（2015年、面積はha）

市区町村名	ぶどう				
	栽培経営体数	露 地		施 設	
		栽培経営体数	栽培面積	栽培経営体数	栽培面積
大阪府	453	274	7 148	265	14 249
柏原市	118	107	3 214	45	2 348
羽曳野市	142	44	1 529	119	7 763
交野市	16	13	205	10	371
大阪狭山市	29	22	601	10	299
太子町	75	26	686	61	3 325

資料：農林水産省農業センサス 2015 より作成

注：この調査対象は販売目的で栽培している果樹類

表 - 6 はブドウ栽培におけるハウス利用状況である。「昭和 10 年（1935）の堅下村の温室数は 135 棟、栽培面積は 1.7ha まで拡大し」と先に紹介したが、その後空襲の標的になるからといって撤去され、表 - 6 では柏原市は露地栽培の方が多く、羽曳野市（実体は駒ヶ谷町）と駒ヶ谷に隣接する太子町ではハウス栽培が圧倒している。

2-1 近時柏原市のぶどう栽培・ワイン醸造、ワイン販売の特徴

表 - 7 柏原市ブドウ作付・収穫推移

	ブドウ合計		デラウェア		マスカット・ベリーA	
	作付面積	収穫量	作付面積	収穫量	作付面積	収穫量
	ha	t	ha	t	ha	t
1995年	214	2240	187	1910	14	185
1996年	209	2270	182	1940	13	181
1997年	190	1990	168	1700	13	189
1998年	174	1920	150	1640	16	206
1999年	171	1990	147	1690	16	216
2000年	165	2210	141	1890	16	237
2001年	162	2230	138	1890	16	240
2002年	162	2230	138	1890	16	240
2003年	158	1850	134	1480	16	259
2004年	157	2090	134	1730	16	259
2005年	157	2070	134	1700	16	264
2006年	157	1950	134	1590	16	253
2006/1995	73.4%	87.1%	71.7%	83.2%	114.3%	136.8%
2006年大阪府	488	5710	429	4900	18	277
柏原市シェア	32.2%	34.2%	31.2%	32.4%	88.9%	91.3%

農林水産省 市町村別の結果樹面積・収穫量・出荷量

表 - 7は柏原市のぶどう栽培・収穫状況の推移を2006年までみたものである。2006年の収穫量のうちデラウェアとマスカット・ベリーAで94.5パーセントを占めている。両者の推移をみても、デラウェアが面積で28.7パーセント、収穫量で16.8パーセント減少し、マスカット・ベリーAでは逆に14.3%、36.8パーセント拡大している。おそらくマスカット・ベリーAの拡大は生食用で伸びているのではなく、醸造用で伸びていると考えられる。

しかしブドウの作付面積はこの11年間で4分の3に減少した。2007年以降ともなると団塊の世代が高齢者の仲間入りをしてくるので、一層作付面積は減少することになると想像される。事実耕作放棄地もあり、カタシモワイナリーが発起して管理できなくなったぶどう畑の保全活動を実施している。「農家の高齢化により管理できなくなったぶどう畑を多数のボランティア（酒販店・飲食店・テレビ局・航空会社・鉄道会社・一般府民等）とともに管理するほか、ぶどう畑・ワイナリーツアーやぶどう棚の下でフレンチを味わう等のイベントを積極的に開催。多くの都市住民を地域に呼び込む原動力となっている」。ボランティア参加人数は2013年で423人、ボランティアとともに管理する農地面積は同年までに170アールに達した（「ぶどうを核とした地域活性化、企業・都市住民との連携によるぶどう畑の保全、6次産業化の取組（カタシモワインフード株式会社 大阪府柏原市）（http://www.maff.go.jp/j/kanbo/saisei/jikou_honbu/pdf/27_sentan_osaka.pdf））。

こうしたボランティア参加者は種々のイベントを通じて集うようになっており、筆者も今年1月の見学会に参加した。カタシモワイナリーの底力の1は地域を様々な主体の結集軸にし、地域力として自らの力の底上げを図っている点にあると考えられる。つまり人々にこの地域に関心を持ってもらって参加してもらい、また異業種の産業、事業所を結びつけ、これら結びつきを文化としてその地域に根付かせ、地域の持続可能性を模索し、それをワイナリーの資源のもとに実践されている点にあると考えられる。地域へのこだわりである。氏によるとワイナリー



ぶどう畑路地上に実る甲州ぶどう（2016年6月27日 筆者撮影）

のワインの90%は大阪で販売され、頑固なまでに地元粘着性を実践されている。

筆者が見学会に参加し同ワイナリーのぶどう畑も案内していただくなか、樹齢100年を超える紫ぶどうも見ることができた。高井利洋氏からこのぶどうは77%がコーカサス系で、残りは中国の野生種で、おそらく中国から仏教関連で移入されたと教わった。また写真にもあるように甲州ブドウが実っており、このワイナリーの強みは古木を一定規模で有していて、そのメンテナンスをしっかりと行いながら、その果実からワインを造ることにあると高井氏は述べ、ヨーロッパからの客もこのようなワインを好んで購入するという。筆者も50年以上の樹齢の甲州種から作ったワインを購入した。カタシモワイナリーの底力の2はこのすでに堅下の住民となった古木の活用である。高温多湿の堅下で樹齢を重ねてきた甲州の古木は、きっと山梨の甲州とは異なるであろう。堅下のぶどう畑を大切に保全するということは、後々そこで育まれたぶどうの木がその地域の大切な資源になることにつながる。ここで育ったぶどうの木は、欧州系ワイン用ぶどう品種と異なって、これから進んでいく温暖化に耐えられるのではないかと氏に質問したところ、同感との返答を得た。

この地のぶどうを資源として大切にすることにつながるが、カタシモワイナリーの底力の3はデラウェアの活用である。カタシモワイナリーが作成した「地域資源を活かしたつながりで経営革新—ぶどう産地を守り、地域とともに実践してきたこと—」(<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika/attach/pdf/160915-17.pdf>)によれば、デラウェアは「当時・・・世界で誰もワインにしない」ものであったが、それを工夫しながら4通りの化け方をはかった。第1は<くたこシャン> スパークリングワインの製造販売で、ここには「果汁の前処理」、「濁度 (NTU) の調整」、「発酵温度の発見」、「酵母菌の選定と管理」で工夫が凝らされていると考えられる。第2は<柔らかか薫るデラウェア 爽やか薫るデラウェア>デラウェア スティルワインの製造販売で、「果汁の前処理」、「濁度 (NTU) の調整」、「温度自動管理密閉タンクでの発酵」、「酵母菌の選定と管理」で工夫が凝らされていると考えられる。第3は<グラッパ>の2001年日本初の製造販売で、「10数年にわたり蒸留装置を研究、自社開発」した成果である。第4は<葡萄果皮 KAH1> ノンアルコールワインで、「グラッパの残渣液から製造」したものである。デラウェアの力を引き出すのも人だということが、しかもここにはもったいない精神が幾重にも実現されていて、いかにも大阪の力と感ぜられる。搾りかす、果皮からも製品を造る。大阪では値段高こしたら売れんから、えーもんをつくり販売するためにはもったいない精神をいかになく發揮せざるをえない。同ワイナリーでは「1升瓶ワイン」も5種類用意されている。

2-2 近時羽曳野市のぶどう栽培・ワイン醸造、ワイン販売の特徴

表 - 8 羽曳野市ぶどう耕作面積 (Ha)

	合計	デラウェア
2003 年	217	215
2004 年	216	214
2005 年	216	214
2006 年	214	212

表 - 9 羽曳野市ぶどう収穫量 (t)

	合計	デラウェア
2003 年	2,530	2,510
2004 年	2,600	2,580
2005 年	2,560	2,530
2006 年	2,410	2,380

資料：農林水産省平成 15～18 年産果樹生産出荷統計より作成

ここで羽曳野市（駒ヶ谷）のぶどう栽培の特徴を、得られた資料の制約性から限界がありながらも、掘っておきたい。表 - 8、9 から明らかなように、羽曳野市のぶどう栽培の特徴はそのほとんどがデラウェアによって占められていて、表 - 6 からハウス栽培が多い点にある。その効果は「第 1 に、ビニールでの被覆によって他産地の露地栽培によるぶどうよりも約 1 カ月早く出荷でき、・・・第 2 に、露地栽培ではジベレリン処理を集中的に実施する必要があるため家族労働力だけではまかなえなかったが、ビニールの被覆によって処理の時期を分散できるようになった。第 3 に、収穫期が早まり、台風の被害を受けることが少なくなった」（羽曳野市史編纂委員会[1998]、907 - 908 頁）ことにあるという。（株）河内ワイン醸造長高坂氏によると、さらにハウス栽培によって雨水が根を通してぶどうの果実が水分過多になることを防ぐメリットもあるが、逆に樹齢は約半分になるデメリットもあるという。その分更植も早まり、それが後継期と重なれば後継問題をより複雑なものとする。実際（株）河内ワインの自社畑の傍に耕作放棄地も散見された。

さて、2016 年 2 月に社研で（株）河内ワインに見学した際、専務の料理と同ワイナリーのワインを堪能した。フランス語での浄瑠璃もご披露いただき、文化あふれる雰囲気の中で多くを学ばせていただいた。原料の葡萄種はデラウェア、シャルドネ、マスカット・ベリー A、ナイアガラ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオンで 17 種類のワインの品ぞろえがあり、ナイアガラは長野の葡萄を原料にしているが、長野のナイアガラワインとは趣を異にし、辛口仕立てに造っているそうである。長野の風土と南河内の風土の差なのか、全体として辛口にワインをつくっていると考えられた。ここでもデラウェアのワインが一升瓶で用意されていた。マスカット・ベリー A の一升瓶もあり、大阪では一升瓶文化が根強く残っているので、大阪では必須アイテムとのこと。デラウェアの 2015 年醸造の 1 升瓶ワインと 2016 年のそれを時期を異にして飲んだ印象だが、味が随分と変わったように感じられた。酵母菌は渡仏して購入されると聞き

及んだが、味の変化の違いで酵母菌の選択と管理がワインづくりにいかに重要なのか、その一端がわかったような気がした。地元の従来からのぶどうを使っている、ぶどうのでき次第でどの酵母菌を選択し、その発酵をどう管理するか、がワイナリーの腕の見せ所となる。もちろん、ぶどうの質によって根本的にワインの質が規定されるのではあるが。

- (1) 他の分野でもそうであろうが、ワイナリーの実力は直面する苦難を克服する過程で蓄積されていくものだというのが、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所を学ぶことで判明した。宮寄 [2018] を参照されたい。
- (2) 植原[2015]によると、昭和 33 年に行われた第 4 回山梨県葡萄品評会に出品したワイン 213 点のうちその原料として用いられた割合は「デラウェア (46%)、甲州 (33%)、ネオマスカット (15%)、マスカット・ベリーA (4%)」で、サドヤの今井友之助は、これらを「三流どころの原料」(21~22 頁)と呼んだ。こうした風潮が今でも残っているのかもしれない。
- (3) 柏原市立歴史資料館[2011]では「明治 9 年 (1876)、果樹栽培を振興するために、大阪府勸業課によって南河内郡道明寺村沢田 (現藤井寺市沢田) ぶどう試験園が設けられた。明治 11 年 (1878)、そこから配布された苗木を堅下村の数名が栽培し、堅下村平野の中野喜平の実が苗木の育成に成功したという」(柏原市立歴史資料館[2011]、5 頁)と記されている。道明寺村と沢田村が合併して道明寺村になるのは明治 23 年のことなので、ここでは柏原市史編纂委員会[1972]の記述を引用することにした。
- (4) ワイン輸出で工業化の資金を賄い輸出代替工業化を達成せんとする明治初期の目論見はフィロキセアによってはかなくも頓挫し、輸入綿を原料に綿糸、綿織布を輸出して工業化を進めていこうとする明治後半以降の輸出指向型工業化政策によって伝統的な河内木綿産業が衰退した。その過程で事業転換対象となったワインづくりが現在では当地において輸出ではなく、逆に地域密着型の展開をはかっていることには大阪府民の歴史の重みを感じられる。
- (5) マーシャルは「外部経済」の第 1 の要件がその効果として、産業が特定の地域に長くとどまることによってその地域に、地域特有の技術・知識が、普通のもとして波及し、また次々に新しいアイデアが生み出されて、技術が深化いくことをあげている。「その職種の秘密はもはや秘密ではなくなり、いわば空気のようなものとなり、子供たちは無意識のうちにそれらの多くのものを学ぶ。よい仕事は正しく評価され、機械、行程および事業の一般的な組織における発明と改善は、その長短がたちどころに議論され、一人が新たな考案を始めると、他の人々によっても取り上げられ、それらの人々の考案と結合され、そのようにしてさらに新たな考案の源泉となる」(Marshall [1920], P. 271, 邦訳第 2 分冊、201 頁 Marshall Alfred [1920], Principles of Economics, 8 ed., Macmillan and Co., London (永澤越郎訳『経済学原理』、岩波ブックサービスセンター、1985 年)。マーシャルはシェフィールドの刃物産業を念頭に産地型の産業集積でこの外部経済を考えていたが、柏原が一大ブドウ、ワイン産地になっていく基礎を上記の黎明期の人々が築いていったのである。
- (6) NAGANO WINE オフィシャルサイト「No.17 サントリー塩尻ワイナリー」によると、「同 (1936) 年、塩尻では、生食用ブドウの新たな販路を模索していた林五一氏、塚原武雄氏らの尽力によって工場が誘致された」という。

引用文献

植原宜紘・山本博 [2015]、『日本のブドウハンドブック』、イカロス出版。

柏原市立歴史資料館[2011]、『柏原ぶどう物語』

柏原市史編纂委員会[1972]、『柏原市史第 3 巻本編[2]』

- 木島章 [1991]、『川上善兵衛伝』、TBSブリタニカ
サントリー [1969-a]、『やってみなはれ サントリーの70年Ⅰ』
サントリー [1969-b]、『みとくんはなはれ サントリーの70年Ⅱ』
羽曳野市史編纂委員会 [1998]、『羽曳野市史第2巻』
宮寄晃臣 [2018]、「北海道各地のブドウ栽培・ワイン醸造・ワイン販売から学ぶ地域性」(『専
修大学社会科学研究所月報 654・655号』)
安村俊史 [2011]、「大県・山崎家資料からみた初期のぶどう栽培」、『柏原市立歴史資料館 館
報第23号』
Marshall Alfred [1920], Principles of Economics, 8 ed., Macmillan and Co., London (永澤越郎訳『経
済学原理』、岩波ブックサービスセンター、1985年)