

## 南河内のワイナリー見学

企画：黒川 記録・写真：北仲

2018.7.2

月日・天候 6月29日(金) 曇り

集合 近鉄阿部野橋駅改札9:50

電車 準急河内長野行 10:04発 ~ 駒ヶ谷10:33着

徒歩 駒ヶ谷駅 ~ 河内ワイナリー 15分

参加 8名

解散 駒ヶ谷駅 15:00

### ■歴史

ブドウ栽培に適した地形や環境であることから、羽曳野市を中心とした南河内地方でブドウの栽培がはじまったのは、明治時代中期のこと。昭和に入ると、全国一の生産高も記録するが、昭和9年の室戸台風により、ぶどう畑は大きな打撃を受けた。これを契機として、株式会社河内ワインの創業者・金銅徳一氏はワイン造りを提案。果実酒製造免許を取得し金徳屋洋酒醸造元を設立。二代目金銅一が100%河内産ブドウで作った「河内ワイン」を販売。平成に入り三代目金銅徳郎の代に「株式会社河内ワイン」に社名変更。四代目金銅重行は七福神シリーズやワイナリーレストランなどの新しい企画に挑戦。

### ■河内ワイン工場見学

ワイン工場はブドウが採れる7月から9月が一番忙しい時期で、訪れた6月はその繁忙期前の時期だったので設備は稼働していなかったが、じっくりと説明していただけた。工場内には3トンの処理能力のブドウをしぼる機械や木の樽、ステンレスの発酵樽、ワインセラー室、昔の木製の機械の展示もされていた。



ブドウをしぼり発酵する時期は雑菌の流入を防止するため入場できないようだ。

### ■ワイナリーレストラン「金食堂」での昼食

まずは白のデラウェア・スパークリング。工場で見学してくれたスパークリングワインの製造方法を思い返しながらいいただいた。次にシャルドネ2015樽入(非売品)。磨かれた赤い色は美しくほんのりブドウの香りも残り説明に聞きながら味わった。季節にあった料理と河内ワインのマリアージュを私たちだけの貸切のレストランでゆっくりと堪能できた。



### ■河内ワイン館

1階では先程味わわなかったワインを試飲したり、好みのものをお土産に買ったりした。2階では河内ワインが歩んできた歴史を語る資料が展示。



南河内のブドウとワインの良さを再認識した3班の企画でした。

