

大阪府かしわら市
まちの魅力発信マガジン

¥0 TAKE FREE

守り 育てる 地域の宝ぶどう



広報かしわら特集号 2017年9月

Kashiwara

LOVE! Great Grapes!



柏原ぶどう ～守り育てる地域の宝～

柏 原の名産と聞くと、誰もが思い浮かべる「ぶどう」。

その歴史は古く、江戸時代には宅地内の日陰樹として一部で栽培されていたと言われています。本格的に栽培が始まったのは、明治11(1878)年に堅下村平野の中野喜平氏が甲州ぶどうの栽培に成功してからで、明治末期から大正時代にかけて、堅上地区や国分地区にも広がっていききました。この時代は、病害虫の予防法や剪定方法、苗木の繁殖など、栽培技術が確立されておらず、多くの優れた先覚者たちが試行錯誤を繰り返しながら改善を重ね、柏原ぶどう発展の礎がつけられました。

そして、第一次世界大戦後の好景気によって生食用のぶどうの需要が増えると、農家数、生産量ともに拡大。昭和初期には、大阪府のぶどうの収穫量、生産量は日本一となりました。その中で堅下村は、大阪府のぶどう栽培面積の3割近くを占めていました。

その後、第二次世界大戦中は減反したものの、生産は続

知ればもっと
おいしくなる！

ぶどう栽培の1年間

農家の皆さんが手間暇かけて育てているぶどう。1年を通して作業が続く、ようやく実りの時期を迎えます。ここでは、デラウエア栽培（無加温ハウス）の主な作業と時期をご紹介します。

11月～1月

剪定（せんてい）

葉が散った後の時期に、枝を切る剪定作業を行います。1年で2～5m伸びる枝を、木や日当たりの状態などを見ながら剪定します。生育を左右するため、コツと経験が必要です。

1月～2月

ハウス張り

ハウス栽培するぶどうの場合、この時期の風のない日を選んで、何軒かの農家が協力し合ってハウス張りをを行います。

3月～4月

芽かき・誘引

ぶどうの芽が出始めたら、余計な芽を欠いていく芽かき作業を行います。また、伸びたぶどうの枝をぶどう棚に固定していきます。

4月

ジベレリン処理（1回目）

ぶどうに種ができないようにする作業で、ジベレリン液をコップに入れて、花房を一つずつ浸していきます。

4月～5月

開花・ジベレリン処理（2回目）

デラウエアの場合、1つの房に約200個の花が咲きます。花が満開になってから約10日後に2回目のジベレリン処理を行います。

5月～6月

傘紙着せ

病気や鳥の被害を防ぐために、ぶどうの房に一つずつ傘紙や袋をかけていきます。

7月

収穫

ぶどうが傷まないように早朝に収穫作業を行います。



けられていました。しかし、戦後、昭和30年代から台風の影響や高度経済成長の影響で畑の宅地化などが進んだこと、他の産地からもぶどうの出荷が増えたことなどの理由から、次第に生産量は減っていきました。

現在、全国的に高齢化や後継者不足によって、農家数は減少を続け、耕作放棄地が増加しています。それは柏原も例外ではありません。しかし、今なお大阪府はぶどうの収穫量で全国第7位、中でもデラウエアは全国第3位の収穫量を誇る日本有数のぶどうの産地であり、それをけん引しているのが柏原なのです。

先人たちが開墾した山々に広がるぶどう畑と丹精込めて作られたぶどう。それは私たちにとって大切な地域資源であり、宝です。この特集号では、柏原ぶどうを守り、大切に育て、将来へと受け継いでいこうとする人たちが取り組みを紹介しています。身近すぎて当たり前になっていた柏原ぶどう。その輝きを今、もう一度見直してみませんか。



昔

山を切り拓き、
ぶどう畑をつくった

昭和

和の時代から現在までのぶどう農家の仕事の移り変わりを知るために、自宅作業場で朝収穫したぶどうの箱詰め作業に精を出す、雁多尾畑地区にて3世代でぶどう農家を経営されている横尾政一さん、息子の明良さん、孫の元基さんを訪ねました。

「クワ一本」で開墾

現在85歳の横尾政一さん



昭和初期のぶどう畑。このころ大阪府産のぶどうは生産量全国1位で、柏原市はそのけん引役を担いました。農家はこぞってぶどう栽培を始めました。(写真は堅下地区)

は、13歳のころから今まで70年以上農業一筋で生きてこられました。当時はまだぶどう畑の面積は小さかったそうですが、戦後の農地改革により自宅近くの山を譲り受け、まさに「クワ一本」で山を開墾し、ぶどう畑を一から作り、徐々にその面積を増やしてきました。堅下地区では早くにぶどう栽培が盛んに行われ、大きな成果をあげていた



ことから、当時の農家はこぞつてぶどう作りを始めたそうです。また、ぶどうのサイズを全国規格に合うものに統一し（共撰）、全国各地に取引先を増やすなど収入を上げる努力をしてこられました。ぶどうが高級フルーツとして珍重された時代で、2貫目（約7キロ）の出荷価格は700円だったとのこと。当時、土木作業の日当が600円くらいだったことから、市場価値が高かったことが伺えます。

農家として持続するため

昭和50年代、政一さんの息子、明良さんは高校卒業と同時に後を継がれました。周りの農家と助け合って、国の補助金を受けハウスを増やしたり、ボイラーを設置したりするなど安定したぶどうの栽培を目指してこられました。また、観光ぶどうにも力を入れ、駐車場やトイレの整備など、環境整備に取り組んでこられました。明良さんは、ぶどうを栽培する技術については、



（写真上）取材時、畑で作業をしていた政一さんは、元基さんが小学生の時に自宅のぶどう農家の体験学習をしたときの懐かしい作文と写真を出してきて見せてくれました。そのうれしそうな横顔は、孫がぶどう農家を引き継いでくれたことを本当に喜んでいるようでした。平成16年に長年の功績がたたえられ、緑白綬有功章を受章したぶどう農家のレジェンドは、結実した「後継ぎ」という宝を収穫できたことが何よりの誇りです。

（写真下）横尾地区から関電道路へつなげる約550メートルの道路の整備についても全力で取り組んだといひます。

「現時点のものが最高であり、あとはいかに維持していくかが大事」と言います。それでも、「毎年この地域ではぶどう畑は1反、1反と減っています」（1反＝約10アール）。明良さんはこれからのぶどう農家のあり方について次のように話されました。「父親の代で開墾した畑は、この地域の特性でもある急こう配が多いため、作業が大変。そのため、土地を平地に整備しなおすなどの農地の基盤整備をしていく必要があります。

また、畑が自宅から遠い場所に点在している農家も多いため、作業効率が悪く、なるべく自宅近くにまとめることも必要です」。明良さんは、これからも農家として持続していくために必要な課題に目を向けています。



農家として生きる覚悟

「実は大学を卒業してから、進みたい進路があつて、ぶどう農家を継ぐことは全く考えていなかったんです」と語るのは今年2月から祖父、父の後を継いで23歳でぶどう農家になることを決意した元基さん。農作業の手伝いはしたことがあるものの、職業と

してぶどうに携わることにについては「全く素人」と語ります。後を引き継ぐことについては強制されなかったといいますが、80歳を超えても現役で働くおいしいさんを見て尊敬の念を抱き、その経験と技術を引き継いでいきたいと思うようになり、覚悟をもって農家の道に入られたそうです。今は毎日、畑でぶどう栽培の手ほどきを受けておられます。元基さんは、「まずは3年かけて一人前になりたい。周辺地域でも若い世代の農家と協力して、農業の継続につながるよう努力していきたい」と力を込めました。



今

自分で作り、自分で
価値(値段)を決める



農

家の皆さんが一房一房丹精込めて作ったぶどうは、通常、JAなどを通じて青果市場に送られます。ぶどうの価格は、需要と供給のバランスなどで市場が決定するため、農家の収入は一定ではありません。

一方、百貨店のフルーツコーナーなどでは、柏原で栽培されている同じ品種のぶどうが高値で販売されています。

このギャップを埋める一つの方法として、自分で価値を決められる産地直売・ネット販売という手法をいち早く実践している「山常園」の山下隆紀さんに話を聞きました。

—— 山下さんのぶどうは柏原で一番高いという噂を聞いたことがありますか(笑)

「それは噂話ですが、一般に出荷しているぶどうよりは、高いと思います。これは、直売という特有の手法に影響しているものと思います。なるべく収穫できる期間を長くするために、多品種(約60種類)のぶどうを栽培しています。しかしそうすることです。

毎週火曜日、直売所は定休日です。ぶどうの販売期間にシャッターを閉めることについては、「勇気がある」と話す山下さん。しかし、この日は朝から畑で作業を行ったり、地方発送用の箱詰め作業をしたりと集中的に「職人」として働きます。

山下さんは、夫婦二人で長く経営しているために、機械でできる作業はなるべく取り入れて省力化し、ハウスを広く、丈夫に作り直すなどの工夫も行っていますが、やはり最後は人の手に頼らざるを得ません。「ぶどう販売の期間が終わると毎年夫婦と一緒に人間ドックに行き、身体のチェックをしているんです。病気などでどちらかが仕事ができなくなるとたちまち経営できなくなりますから」とお互いの体を気遣い、思いやる気持ちも伺えます。



専用の箱に整然と並べられたぶどう。「配色にも気を使っているんですよ」と山下さんは胸を張ります。

「直売」スタイルは家族で支える

「一方で、直売は接客する時間がかかったり、ネット販売は自信を持って送ったものでも、『なまもの』のためクレームが発生したりするリスク

——だから価格が高くなるんですね。

「一つの作業が非効率になり、作付面積も限られてきます。また、高い品質のぶどうを確保するためには、収穫量も制限されます。さらに、栽培したぶどう全部が売れることはなく、必ずロスが出るものなんです」

「ぶどう農家が次世代の職業選択の一つになるには、この仕事を『楽しい』と思ってもらえることが必要と考えています。楽しく仕事ができるように付加価値を付け、一定

——今後の取り組みについて

クも持ち合わせています。でも、お客さんに『おいしかった、また、同じの送って』と言葉をかけてもらうと本当にうれしい。少し高いけど喜んでもらえてるんや」と自信につながることも多いそうです。

「子どもたちがひとり立ちしたら、趣味でぶどうを作りたい」と笑います。新たなビジネスモデルの誕生が楽しみです。

——将来の夢は？

「子どもたちがひとり立ちしたら、趣味でぶどうを作りたい」と笑います。新たなビジネスモデルの誕生が楽しみです。

選りすぐり！ 山常園自慢のぶどう8選

山下さんは約60品種ものぶどうを栽培しています。その中で商品として販売できるのは毎年10数種類ほどといいます。いつでも一番状態の良いものを選びすぐって顧客に届ける必要があるため、品質の管理には妥協を許さず、常に気を配ります。取材の日にもたくさんの品種のぶどうが種類ごとに箱に入っていて、さながら「ぶどうの百貨店」。そのうち、8種類のぶどうを見せていただきました。



農家の現状と課題

■過去 20 年間の本市の農家数の推移



全 国的に農家数が減少している中、本市も例外ではありません。

また、農家の後継者不足や高齢化により耕作放棄地が増加しています。

これにより、病害虫の発生や有害鳥獣のすみかとなり、農作物に被害を与え、農家の経営意欲の減退を招いているほか、近隣住宅にイノシシが出没するなど住環境の安全を脅かす事態になっています。



より栽培しやすく、よりおいしいぶどうの品種改良に取り組んでいる大阪府立環境農林水産総合研究所の研究員三輪さんに品種改良について教えていただきました。

「品種改良でどのような品種を作るのかは、大阪府下のぶどう生産者団体や関係機関から意見や要望をいただき、その中で多くあったものの品種を育成しています。品種改良といえば屋内で作業している姿を思い浮かべる方もいらっしゃると思います。ただ、

商品価値向上への取り組み

実際は圃場^{ほじょう}での交配作業やぶどうの栽培管理など、屋外での手作業が多く、イメージとは随分違うと思います。ぶどうの交配した種子から実を収穫できるまでには最低でも3年を要します。もちろん一度の交配でうまくいくことは少ないので、試行錯誤を繰り返し、品種改良に取り組んでいます。自身が納得できるぶどうを作ろうと思えば時間がいくらあっても足りません。

現在、約40年前に交配した研究所オリジナルぶどうを品種登録申請していますが、これから取り組む品種改良で品種登録できるものは、私が働いている間で1種類あるかどうかと言われています。それだけ難しく時間のかかるものですが、ぶどうに大阪オリジナルという付加価値を付け、ブランド化ができるように、日々、研究に取り組んでいます。1日も早く皆さんの手元に届けることができますように、これからも頑張ります」

—— 営農指導員として

今では、ジベレリン処理といえど種無しぶどうを栽培する上で、必要不可欠の作業となっています。

しかし、その普及の背景には昭和50年当時、各農家を1軒1軒回りジベレリン処理の方法を伝え、今日のぶどう栽培の礎を築いた営農指導員の存在がありました。40年以上にわたり営農指導員として働

く関本憲一さんを訪ねました。

「ぶどう栽培は観察が一番大切で、処理した後にどのような変化があるのか、いつもと違うところはないかを細かく把握するように農家さんや後継者にも伝えていきます。年に1度の収穫で失敗は許されない。デラウエアはどうしても手間暇がかかり、大阪以外の産地では大粒系ぶどうへ転換され、デラウエアの収穫量が減っている。しかし、柏原ではまだまだデラウエアがたくさん残っている。いつかまた脚光を浴びる時代が来ると思うので大切に守ってほしい。農家さんが少しでも良いぶどうを作ろうと思う気持ちが伝わってくるからこそ自分たちも頑張れる」と関本さんは目を輝かせました。

関本さんの背中を見て育った営農指導員の後継者の活躍が楽しみです。

FURTHER DEVELOPMENT

～さらなる発展を～

数ある大阪の農産物の中から大阪府が戦略作物として「ぶどう（デラウエア）」を選んでいることを存じでしょうか。本市のぶどう農家の担い手育成、PR活動など柏原ぶどうの発展を縁の下で力持ちとして支える府職員の谷秀樹さんに話を聞きました。

「平成21年から大阪府の主導による担い手塾を開いており、農家の後継ぎや新規就農者などさまざまな方が参加されています。2月から8月まで月に1、2回、ぶどう研修園で栽培技術の実践指導を行っています。芽かき処理、ジベレリン処理のタイミングの指導も行っており、卒業生には新規就農者もいらつしています。また、各農家に合った支援制度（補助金や就農支援資金など）を活用し、担い手育成に力を入れています。平成29年からは、国の事業である産地パワーアップ事業（ハウス栽培を行う際のハウス資材費の補助）を国、JA、

20年後を見据えて

市が協力し、府内で唯一柏原市だけが取り組んでいます。施設の近代化や集約化による労力削減の課題はあるものの、今後は柏原ぶどうのブランド化や直売と出荷の両立など、まだまだ伸びしろがあり、20年後には憧れの職業となっています」と谷さんは自信と信念をもって語ってくれました。



大阪府中部農と緑の総合事務所 農の普及課
業務推進総括主査 谷 秀樹さん

JA 大阪中河内 営農指導員 関本 憲一さん

柏原ぶどうを 受け継ぐ人たち。

畑を守るためUターンした若者、
市外の支援団体にインタビュー。



脱サラ、Uターンした農家の息子の思いとは――。

大 阪を離れてサラリーマ
ンを約5年経験後、U

ターンして生産者に。前職で
身に付けた企画力を生かし
て、現在新たな形でぶどう農
家の活性化を目指しているの
は、老舗農園「葡萄のカネオ
ク」4代目の奥野成樹さんで
す。よく日に焼けた肌から、
ぶどう作りに邁進されている
日々が想像できました。

「畑は自分しかできへん」

「もともとは、畑を継ぎた
くなかった」という奥野さん
は大学卒業後、平成23年4月
に福島県いわき市の自動車関
連メーカーに就職。東日本大
震災が起きた直後のことでし
た。当初は設計、2年目から
は商品企画を担当。憧れのプ
ロジェクトリーダーとして充
実した日々を送っていました
。しかしその一方で心境の
変化を感じていたそうです。
きっかけは、いわき市で出
会った方々でした。地元復興
のために、東京から戻って経
営者になった同世代の知人。

風評被害で売れない野菜に付
加価値をつけてファンを増や
した農家さん。復興に尽力す
る人々を目の当たりにし、「今
の仕事は自分じゃなくてもで
きる。でも、100年以上先
祖代々守り続けてきた畑を継
ぐのは自分しかできへん」と
思い始めたといいます。奥野
さんは柏原に戻り、農家の道
に進むことを決めました。

「新ビジネスに挑戦」

「今は、初心者として父か
らぶどう作りを学んでいま
す。想像以上に大変で、若い
人が減る意味が分かります」
そんな奥野さんを支えてい
るのは、福島県出身の妻・嘉
代子さんです。地元を離れ、
ぶどう農家に嫁いだ心境を尋
ねると、「不安はありません。
何かやってくれるかなって楽
しみにしています」と思いが
けない言葉が返ってきました
。夫を信頼し微笑む嘉代子
さんの腕の中では、生後10カ
月のななみちゃんが、瑞々し
い房に小さな手を伸ばしてい

ました。

奥野さんは
現在、「オー
ナー制度」と
いう新しいビ
ジネスモデル
にも挑戦してい
ます。耕作放
棄地を活用して、お客様に年
会費をいただきワイン用ぶど
う畑のオーナーになってもら
い、御礼にぶどうや農業体験
を提供する仕組みで、安定し
た収入が得られるほか町おこ
しにもつながります。前職で
常に「イノベーションを目指
していた」という経験が生きて
います。

「今後、世の中の仕事は『誰
もやらない仕事』か『誰でも
できない仕事』のどちらかに
集約されてくると思います。
農業は前者だと思われがちで
したが、そのイメージを取っ
払い、後者と思われるような
農業経営を目指したいです」
真摯さの中に感じられる、
覚悟。今は困難な道の途中に
過ぎなくても、5年後、10年
後、結実する時が楽しみです。



「MBSぶどう畑」に見る、ぶどう畑存続の新しい形。

大 県南交差点から、通称
ぶどう坂を上がってい

くと、ほどなく見えてくる、
人気キャラクター「らいよん
チャン」と、「MBSぶどう畑」
と書かれた横断幕。毎日放送
の社員の皆さんが、本市でぶ
どう栽培をされていることを
ご存じでしょうか。

現在、高齢化や後継者問題
などでやむなく畑を手放す農
家が増える一方で、市外から
耕作放棄地を支援する団体の
輪が広がっています。その
のひとつである「MBSぶど
う畑」を訪ねました。

「放送局が地域を応援！」

「こんにちは」と朗らかな
笑顔で迎えてくださったのは、
(株)毎日放送Mビジョ



「作業後、銭湯に行って飲みに行るのが楽しみ！」なんて時折
笑い話をしながらも、汗を流し
て作業する皆さん。

ン推進局企画部の皆さん。地
域交流や新規事業などを目的
に平成24年に新設された同部
署が中心となり、剪定から収
穫までほぼ毎月本市を訪れワ
イン用のぶどうを栽培されて
います。この日は炎天下で芽
かき作業の真っ最中でした。

きっかけは、平成26年3月
の新社屋グランドオープンに
伴う記念品づくりだったとい
います。「ありふれたノベル
ティではなく、自分たちでつ
くれるものを」と考えていた
ところ、本市で地元活性化の
ためにおどう栽培の協力団体
を探しているワイナリーがあ
ると知り、その取り組みに賛
同して、オリジナルのスパー
クリングワインを造ること
に。高齢生産者が断念した畑

約700坪を借りて「MBS
ぶどう畑」と名付け、平成24
年の12月から栽培を開始され
ました。初心者ながら、ワイ
ナリーの協力のもと剪定、収
穫、圧搾、瓶詰、ラベル貼り
まで行われ、迎えたグランド
オープン当日は、3000本の
ハーフボトルを配布され大
好評だったそうです。

それから3年以上経過し、
当初の目的を達成した今もな
お、皆さんが取り組みを続け
る理由を聞きました。

「せっかくチャンスをもらっ
たので、ボランティアとして
続けることにしました。地元
活性化や、大阪への貢献につ
ながればうれしいです」

また、「ぶどう畑のある街
並みがきれい」「自分の手で
造った柏原ワインは格別」な
ど柏原への愛着を感じられる
ような言葉も聞かれました。
農家の人手不足が進行する
中、市外団体による温かな支
援は、今後の柏原ぶどうを存
続させるひとつの新しい形と
言えるのかもしれない。



柏原ぶどうの 新たな可能性。



人×ぶどう

つながる輪
広がるファン

長

い年月をかけて、育て、受け継ぎ、守ってきた

柏原のぶどう畑。その景色を後世に残したい、そんな思いを持ち、ワイン造りだけでなく、地域活性化にも積極的に取り組むカタシモワイナリー。

ぶどう畑に対する熱い思いの輪が広がり、420人以上の市民ボランティアの皆さんと一緒に、再生を進めていいます。耕作放棄地となっていたぶどう畑を開墾したり、維持が難しくなり管理を引き受けたりした畑でぶどうを育て、収穫したぶどうでワインを造るーそんな再生のストーリーに参加しているのは市民ボランティアだけではなくありません。

「放棄地を宝吉へ」

（ほうきち）

耕作放棄地を吉を呼ぶ宝の畑『宝吉畑』にしようという呼びかけで、大阪府内の酒屋さんたちが集まり平成24年にスタートした『宝吉畑プロジェクト』。開店前の早朝や定休日などの時間を使ってぶどうを育て、収穫したぶどうでワインを造り、「宝吉ワイン」として、自ら販売してい

ます。現在約20店舗が参加し、昨年はデラウエアを使った微発泡ワイン1000本ができあがり、大好評でした。

また、八尾市の飲食店主さんが集まって活動する「80（はちまる）会」の皆さんも5年ほど前に、急斜面にある畑にメルローの苗木を植樹。年に数回、作業の手伝いに訪れ、収穫したぶどうでワインを造っています。

他にもレストランがお客さんと一緒にぶどうを作り、醸造したオリジナルワインをお店で提供したり、ぶどう畑でランチ会を開いたり、関西各地の飲食店や酒屋さんなどが参加し、ぶどう畑再生の新たな展開が生まれています。

「柏原の宝を知ってほしい」

ボランティアの皆さんに来てもらうと一緒に作業することで、助かるというのももちろんありますが、一番はぶどう畑の現状や課題を発信できるというのが大きいと思います。柏原に足を運んでもらって、ぶどう畑の風景や作業の体験から何か感じて

もらい、柏原のぶどうやワインのことをより多くの人に知ってもらえたらと思っています。

カタシモワインフード（株）
山本哲史さん



「自分たちも一緒に育てたぶどうが、ワインという形になるのが楽しく、やりがいがあります」と話す80会代表の望月信彦さん。

宝であるぶどう畑を、地域の人やお店と一緒に守り、育て、地域で加工し、地域で消費する。カタシモワイナリーを中心に紡がれる新たなストーリー。それはたくさんの方の賛同する人たちの手によって大きく広がり、ぶどう畑とそこから生まれるワインだけでなく、柏原に新たな魅力とにぎわいを創り出しています。

加工×ぶどう

新たな挑戦
広がる魅力

現 在、自ら育てた農作物
などを、加工し販売す
る「農業の6次産業化」が全
国的に注目されています。

『6次産業』とは、農業などの1次産業を、加工などの2次産業と、販売や観光などの3次産業と掛け合わせる（1次×2次×3次＝6次）ことによって、付加価値の高い商品やサービスを創出する取り組みです。大阪府にはその支援窓口として、（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所に「大阪産6次産業化サポートセンター」が設置されており、6次産業化に関する相談や情報提供などを行うほか、専門家の派遣なども行っています。加工や調理などを行うことによって、新たな商品を開発し販売する―この取り組みによって、新たな価値を創るこ

とができると同時に、さまざまな職種間の連携が生まれ、地域全体の産業が活性化することも期待されています。

新たな価値を生み出す

6次産業化はこれから注目のキーワードですが、柏原でもぶどうを使った新たな商品を生み出す取り組みが始まっています。

J A大阪中河内柏原地区女性会加工部の皆さんが、柏原産の甘い完熟のデラウエアとベリーAを使って作る「柏原ぶどうジュレ」。ジャムよりも滑らかな食感が特徴で、パンやヨーグルトにぴったり。J A大阪中河内管内の直売所などで販売しています。

作業は2日ばかりで、まず、ぶどうの粒をすべて外し、洗って水気を切った後、40分以上かけて炊きます。その後、熱い状態のまま布巾で絞ってぶどうのジュースにします。ぶどうの量に対してジュースになるのは約半分。さらに、それを気泡やとろみなどを見ながら3分の1の量になるぐらいまで煮詰めていき、最後に

瓶に詰め、煮沸するとできあがりです。

今後について、女性会加工部の皆さんは、ジュレを年間通じて販売していくと同時に、柏原産のぶどうを使ったシャーベットや大福などの商品化も考えているとのことと「二歩一歩進めていきます」と話してくださいました。

また、7月25日から8月10日には、「デラウエアを使った商品」として、市内の15飲食店・事業所で、柏原産のデラウエアを使ったお菓子や料理、ドリンクなどが販売されました。柏原のぶどうを、柏原のお店で加工や調理し提供するこのコラボレーションは昨年からは始まり、産地だからこその、柏原の魅力の発信につながっています。



海外×ぶどう

空飛ぶぶどう
広がる可能性

柏 原産の自慢のぶどうを
海外にも―J A大阪中
河内は、7月6日・9日・12
日の3日間、合計40キロのデ
ラウエアをマカオへと出荷し
ました。デラウエアはデリ
ケートで傷みやすいため、品
質を損なうことのないよう細
心の注意を払いながら、関西
空港から航空便で保冷輸送。
収穫した翌々日にはマカオに
ぶどうが届き、高級リゾート
ホテル、ウインパレスのウエ
ルカムフルーツとして提供さ
れました。

また、8月17日から19日まで香港で行われたアジア最大級の総合見本市「香港フードエキスポ2017」にも柏原産デラウエアを出展。世界中から訪れたバイヤーへ丹精込めて作られた自慢のぶどうを売り込みました。

柏原から海外へ、空飛ぶぶどう。それは、海外の方へ柏原産のぶどうを知ってもらおうということはもちろん、海外で評価されることにより、国内での認知度が上がり、ブランド力が向上して販路の拡大や価値の上昇へ結びつくことも期待できます。

輝く宝、柏原ぶどう

長い年月をかけて切り拓いてきた畑に実る柏原ぶどう。その味わいは、食べる楽しみに加え、人と人をつなげたり、柏原の魅力を深めたり、私たちや地域を潤したりと、たくさんさんの喜びを与えてくれると同時に無限の可能性に満ちています。多くの人たちによって大切に守り育てられてきた「ぶどう」は、これからも柏原の宝として輝き続けます。



ツル美肌♡

ワインが美容効果に良いなら、
ぶどうだって良いのでは？
というわけで、専門家に聞いてみました。
「ぶどうって、美容に良いんですか？」

ぶどうの 美の効果とは？



「ワインは美容に良い」とよく耳にする一方で、その原料であるぶどうが美容に効果がある、という話はあまり聞きません。けれど美に欠かせない成分とされる「ポリフェノール」は、当然ぶどうにも含まれるはず。そこで、ひかり薬局柏原店の薬剤師でぶどうの研究もされている岡山さんに聞いてみると、「もちろん効果があるといえます」とのこと。ぶどうにも「プロアントシアニジン」や「レスベラトロール」などたくさんさんのポリフェノールがあり、さらにぶどう独特の酸味を作っている「酒石酸」やコラーゲンの構成成分でもあるプロリン、むくみを防ぐカリウム、貧血を防ぐ鉄分、ミネラルなどぶどうに秘められた美の効果について丁寧に解説してくださいました。実はヨーロッパでは、ぶどうは「畑のミルク」と呼ばれるほど、栄養価が高い果実と賞賛されているそうです。

本市で最も身近で手に入りやすい果実を、「美」という新しい視点で見つめてみましょう。

専門家に
聞きました

美をキープする、代表的な 3つの成分

プロアントシアニジン

自然界最強といわれる強力な抗酸化力（さび止め）で紫外線などのダメージから細胞を守り、メラニンの過剰な生成を抑えてお肌のシミ、くすみを防ぎます。

レスベラトロール

加齢と共に皮フの細胞の新陳代謝（ターンオーバー）は遅くなり、肌は乾きやすく刺激にも弱くなりがち。レスベラトロールはこの新陳代謝を活発にしてみずみずしいお肌を作ります。

しゅせきさん 酒石酸

腸内を酸性にして悪玉菌の増殖を抑え、腸内の健康を保ち、便通を良くし、肌あれ、にきびを防ぎます。また、酒石酸は古い角質を取り除き、新陳代謝（ターンオーバー）を促すケミカルピーリングの成分として活用され肌の老化を防ぎます。

皮ごと食べるのが 最も効果的です

ここでご紹介した、ぶどうに含まれる美容効果のあるポリフェノールの「プロアントシアニジン」や「レスベラトロール」なども種や皮に多く含まれています。ポリフェノールとは植物が紫外線や天敵から身を守るために作り出す色素や苦味、渋味成分で、そのために表皮や種に多く含まれています。ドライフルーツにして種、皮ごといただいたり、酢漬けにしてまるごといただくことをおすすめします。私たちはこのような自然の恵みをいただいて、体の抗酸化（さび止め）に使い美容、健康に役立っているのです。感謝したいですね。

ひかり薬局
薬剤師
よしひろ
岡山 嘉宏さん



おいしいだけじゃない！

ぶどうを食べてツル

ぶどうの皮までおいしく食べられる
オリジナルレシピを教えてくださいました

教えてくれた人
ナチュラルカラーガーデン
管理栄養士
松村 亜佑美さん



ぶどうとカレーのコラボ!?



★ぶどう酢（レシピは右下）
のぶどうを使ってもOK！
★ぶどうを中火にかけて煮
詰めてからレトルトカレー
に入れてもOK！



新鮮なぶどうは
直売所で！

直売所 MAP は、果樹振興
会のウェブサイトから
ご覧いただけます。



デラウェアキーマカレー

材料

デラウェア1房、ニンニク1片、合挽きミンチ100g、油適量、南瓜30g、小麦粉大さじ1、玉ねぎ1/2玉(90g)、カレー粉大さじ1と小さじ1/2、茄子中1本(100g)、ナツメグ少々、ピーマン中2ケ(40g)、A[水、コンソメキューブ1/2ケ、ケチャップ大さじ1/2、ウスターソース小さじ1、オイスターソース小さじ1/2]

キーマカレーの作り方

(下処理) 南瓜、玉ねぎ、茄子、ピーマンは2cm角に切る。ニンニクはみじん切り、デラウェアは房から外して洗い、水気を切っておく。

①テフロンの鍋かフライパンにデラウェアを皮ごと入れ、中火にかけて煮詰める(皮が自然にむけて、だんだんとペースト状になっていく)。ジャム状の一手前くらいまで煮詰めて火を止める。②フライパンに油を引き、玉ねぎを炒める。しんなりして飴いろがかったら他の野菜も加えて炒め合わせ、全体に火を通し一度取り出す。③同じフライパンでニンニクを炒めて香りが出たら合挽きミンチを入れて炒める。④小麦粉、カレー粉、ナツメグを加えて炒め、②の野菜を戻し入れる。⑤①とAの調味料を全て加え味を整える。

ぶどうバターライスの作り方

あつあつのご飯1膳分をボールに入れ、刻んだレーズン5g、バター10g、乾燥パセリ適量を加えて混ぜ合わせれば完成。

材料

ぶどう(柏原ぶどうならば何でもOK!)1房、酢(米酢、穀物酢など家にあるものでOK)200ml、ハチミツ200g

作り方

①1房(約200g)のぶどうをきれいに洗って水気をとり、煮沸消毒したガラス容器に入れる(フタは腐食する金属製でないもので)。②酢を200ml入れ、ハチミツも200g入れてよくかき混ぜる。③冷蔵庫(または冷暗所)で1週間置いて、中のぶどうのみを取り出す。残りの液はそのまま冷蔵庫で保存する(1カ月位はおいしく食べられます)。

◆ぶどうはそのまま食べたり、ヨーグルトに入れたり料理にお使いください。
◆残りの液(ぶどう酢)は水や炭酸水で5倍くらいに薄めて飲んでください。
※1日15mlの酢を飲むと血圧抑制など健康効果があると言われるため、30mlのぶどう酢を水や炭酸水で薄めて全量150ml飲むことをおすすめします。

ぶどう酢

ヘルシー＆
フォトジェニック♡





9月～10月の
食べごろ

- ◆ピオーネ
- ◆マスカットオブ・ベリーA
- ◆甲州

柏原ぶどう狩り

10月15日まで

食べ放題

	大人	小人	園児
一般	1,100 円	800 円	600 円
ピオーネ	1,700 円	1,300 円	900 円


 JR 柏原駅・近鉄安堂駅前の観光センター案内所から農園まで送迎あり！

問合せ 柏原市観光ぶどうセンター ☎ 072-971-8308

広告欄▼ 広告掲載のお申込み・お問合せは、株式会社ホープ（☎092・716・1401）まで。