

第65回青雲塾報告

<http://www.seiunkai.net/kouryu/seiunjuku/list.html>

青雲塾担当 松井繁幸 (第23期)

西尾公一 (第25期)

「カタシモワイナリーの見学会」と「ブラッと柏原まち歩きツアー」の小さな旅

1. 開催日：9月14日(土) 午前9時30分～午後3時

2. コース：

(1)午前10時00分～ 「カタシモワイナリーの見学会」 ◇カタシモワイナリー主催

★ぶどうのテイスティング／特製ランチボックス／ワインテイスティング付き

「明治初期、創業者の父、高井利三郎によってブドウ栽培に適した大阪平野の堅下(カタシモ)を開墾。大正元年、創業者高井作次郎がやっとのことでワイン醸造に成功。その後、質の高いワイン造りに生涯をかけました。弊社は、今もその伝統を引き継ぎながら日々研鑽を重ねております。自社農園では除草剤を使用せず減農薬に取り組み、可能な限り有機肥料を使用した栽培を行っております。」

「9月は実りの季節畑に実っているぶどうをつまみながらのワイナリー見学は格別ですよ」

以上、ホームページより <http://www.kashiwara-wine.com/index.html>

案内者：カタシモワインフード株式会社 高井利洋 社長

(2)午後1時00分～ 「ブラッと柏原まち歩きツアー」

「案内スポットは、昨年「世界かんがい施設遺産」に登録された「築留二番碑」、明治30年ころ建造の河陽鉄道・鉄道遺産等です。ガイドがないとわからない史跡となっています。」(榎谷氏)

案内者：柏原まち歩きマイスター 榎谷政則氏

3. 集合：午前9時30分 近鉄大阪線 安堂駅 東出口(大阪府柏原市)

4. 解散：午後3時 近鉄大阪線 安堂駅

5. 会費：4,500円

6. 青雲塾担当から：今回はガラッと趣向を変えました。

青雲塾の常連の会員のほか、高津高校同窓会の集まりで声をかけたら来てくれた同級生の4人の女性を含め、総勢13人のうち、女性が6人と、いつもの青雲塾とは空気が変わり、花を添えてくれました。ついでながらタグを組んでいる西尾さんも含めて高津OBも6人。

初秋の一日、爽やかな風が吹く・・・といきたかったが、当日はかなり暑い日となりました。

著名なワインソムリエ田崎真也氏のコーディネートにより、6月のG20大阪サミットで7アイテムが採用されたカタシモワイナリー。しかし、政府からは直前まで決定の連絡はなく、通常の保健所の検査が異常に厳しかったとのこと。いきなり大量の注文が舞い込んでのてんやわんやなど、舞台裏の事情も興味深く聞きました。

また、先代から家業を継ぐことの覚悟、責任感など含蓄のあるお話と受け止めました。

後半は、ワイナリー見学のあと、結構なご縁をいただいた榎谷氏がボランティアで古代から大和と難波(なにわ)の中間点に位置することから歴史遺産が多数存在する柏原の街を案内していただきました。

現在評判となって大人気のイベントの参加に無理を押しして協力いただいたカタシモワイナリーの高井社長はじめスタッフの皆さん、柏原のまち歩きの案内をいただいた榎谷さん、有難うございました。ご参加の皆様、お疲れ様でした。

ところで、ご常連の井戸田博史さん(8期)から「青雲塾に参加致しまして、人生が楽しくなりました。」とのお便りをいただきました。誠に有難いお言葉で、青雲塾担当冥利に尽きますね。



①歴史を感じさせる
カタシモワイナリーの玄関



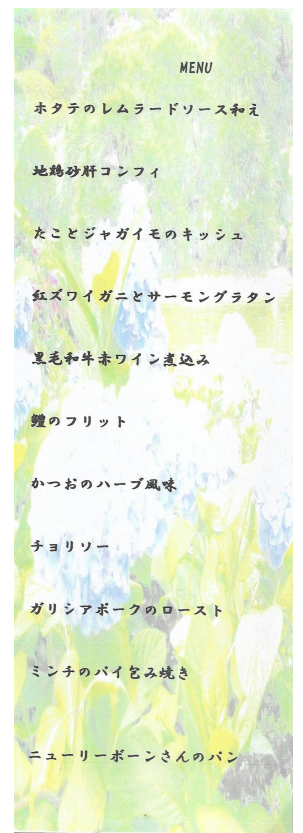
②③国の指定文化財の貯蔵庫2階のテストングルーム。ワイン造りの歴史とも言える明治～大正時代醸造器具に囲まれ、まずは高井社長（②中央）自らが、柏原の葡萄の品種、ワイン造りに関わる歴史をユーモアを交えながら解説。客を結構いらいながらも、ワインにかける情熱が伝わってくる。



④G20に採用されたワインを紹介する高井社長



⑤実験葡萄園に移動。様々な種類の葡萄を生育環境を変えて試し、さらに質の高いワイン造りを目指す。参加者は一粒ずつ自分の舌で味わい、違いを体感する。



⑥お待ちかね、高井社長の解説を聞きながら、ワインのテイスティング



⑦八尾の老舗フランス料理店「ボン・シイク」の板東亮シェフが丹精を込めた料理

⑧メニュー



⑨1300年前にあった智識寺の説明をするガイドの榎谷氏



⑩周辺には「業平道」など、歴史にゆかりの物語が豊富



⑪石（いわ）神社の樹齢800年の大きな楠。