



段々畑状の自社畑

くんだり、店頭に並べられないようなブドウを醸造する業務が主体であった。飛鳥ワインの名誉のために断っておくが、ここだけがこうした醸造を行っていたわけではなく、売れないブドウの再生工場という役割を担っていたワイナリーは全国にある。

飛鳥ワインについて言えば、持ち込まれるブドウも農家の数も多かったことから最盛期には現在の数倍の量のワインを製造していたという。しかし、生食用の、しかも質の悪いアラウエアが主原料であったから、ワインの味は言うまでもない。ただ、そんなブドウを醸造して農家の収入を少しでも増やすということもワイナリーの重要な役目であった。その是非を問うことは難しいが、安価で良質の海外ワインが大量に入り、国内ワインもレベルが向上すると、そうした廃品再生的なワインの居場所がなくなっていくのも確かである。加えて大阪府を含めた全国のブドウ農家の減少は現在進行形で著しく、持ち込まれるブドウも減っていき、このような製造スタイルは時代に合わないもの

大阪府

飛鳥ワイン——量から質への転換

飛鳥ワインは鉄道なら近鉄南大阪線上ノ太子駅下車、車では南阪奈道路の羽曳野東インターを降りてすぐのところにある。平地にはブドウ畑はなく住宅地が広がっているが、山の斜面にはまだ多くのブドウ畑があるのが眺められる。大正から昭和の初期、大阪府は日本で最大のブドウ産地だった、その主要産地のひとつ羽曳野市では、現在でもブドウの栽培が盛んだ。もっとも山梨県や長野県のように観光ブドウ園スタイルの農家はあまりないから、同じブドウ産地でも雰囲気はずいぶん違う。

昭和九年に日本を襲った室戸台風は、当時最盛期であった大阪のブドウ農家にすさまじい被害をもたらした。そこで国は被害を受けた各農家に醸造免許を緊急に発行するという、おかしな救済策を施した。落ちたり売れなくなったりしたブドウを醸造してよいから後は自力でなんとかしろ、ということだったのだろう。この結果、羽曳野市だけで九〇軒以上、もうひとつのブドウ産地である柏原にも六〇軒以上の免許が下りたというのだから、現在の視点で見ると無茶苦茶な数の交付である。そうやって醸造免許を得た農家のひとつに、飛鳥ワインの発祥となる仲村家も入っていた。しかし戦時中になると醸造ができなくなってしまい、結局しばらくワイナリー造りをやめてしまう。実際、免許をもらっても毎年醸造をするというのは容易なことではないから、他の農家もほとんど国に返納してしまった。

高度経済成長期の昭和四三年になって再びワインを造ろうということになり、初代社長の仲村義雄が飛鳥ワインを立ち上げた。設立後しばらくは、かつてと同じようにベト病などによって売り物にならない