

大正後期に建てられたエコな建築

大／阪／の／建／築／ま／ち／あ／る／き —— 「やお・かしわら」

カタシモワインフード貯蔵庫

ちょぞうこ



貯蔵庫全景

所在地： 柏原市太平寺 2-9-14
最寄駅： 近鉄大阪線「安堂原」駅
北東へ約 500 m
文化財指定等：登録有形文化財
見学：要予約
TEL： 072-971-6334
カタシモワインフード(株)
参考文献：大阪春秋通巻 No121

「堅下ぶどう」と呼ばれる、ぶどうの歴史は喜永年間（1848年頃）に農家の庭先に日陰をつくるために植えられたのが始まりと伝えられている。広く栽培され始めたのは、明治35年頃からのことである。昭和初期には、栽培面積、出荷量とも日本一を誇り、現在も柏原市の特産物の一つとなっている。

この貯蔵庫は、ぶどうの生産が大きく発展した大正後期に建てられたものである。1階はコンクリート造、2階は木造の混構造となっている。1階の床と壁は、コンクリートの内側に炭を敷き詰めた構造とすることにより、温度や湿度の影響を抑え、一定（低温）に保つ工夫がされている。ぶどうの鮮度を保ち、出荷時期を約半年遅らせることでその価値を高めるという生産者の知恵から生まれたものである。

ワインの醸造に成功し、各地に出荷されるようになってからは、1階はワイン貯蔵庫として使用され現在に至っている。重厚な二重扉の脇には「ブランデー貯蔵庫」の木札が掲げられている。現在、貯蔵庫は空調設備により室温管理がされているが、近年まではすぐ横にあった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、室温を調整していたようである。2階には、巨大な木製ぶどうしぼり機等の道具類が展示され、ワイン醸造創成期の技術や工夫を知ることができると共に、テイスティングルームとして活用されている。

(辻野忠彦)



貯蔵庫出入口



貯蔵庫二重扉



貯蔵庫内部



テイスティングコーナー



昔の道具類