



日本遺産

日本で初めての本格的ワイン醸造場 わがまち牛久

牛久シャトーで 神谷傳兵衛に会おう！

牛久シャトーは100年以上前、神谷傳兵衛が作った日本初の本格的ワイン醸造場です。ブドウを育てるところからワインづくりまでをひと続きに行っていました。日本のワイン造りはじまりの歴史を見てみよう。



牛久シャトーの話を聞いてみよう！



フランス・ボルドーにいたころの神谷傳藏（左）

② ワイン国産化のゆめを現実にした傳兵衛と傳藏

傳兵衛は日本でワインを醸造する夢をかなえようと、ワインづくりの勉強のため、むこ養子の傳藏をフランスに留学させました。傳藏の帰国後、傳兵衛は今の牛久市でブドウ作りに適した土地を見つけました。ブドウのなえ 6000 本を植え、明治 36（1903）年に傳藏が学んだ知識をもとに、「牛久醸造場（今の牛久シャトー）」を完成させました。そして、ブドウ作り、ワインづくり、出荷までをひと続きに行う、日本初の本格的なワイン醸造場へと成長させました。

同じ建物のどこかにいるよ！



ハチは牛久シャトーのワインのトレードマークだよ！さがしてみよう

牛久シャトーの代表的な建物、事務室（今の本館）



ワインパーティなどを行っていた2階の大広間



牛久シャトーを訪れた板垣退助（着物を着た女性3人目のとなり、白いひげの男性）

牛久シャトーの歴史

（人物、建造物）

① 日本初の本格的ワイン醸造場を作った神谷傳兵衛

神谷傳兵衛は、病気の時にワインを飲んで元気になったことをきっかけにワインには強い体を作る効果があることを知りました。そして明治 14（1881）年、日本人にも飲みやすいあまいワイン「蜂印香鼠葡萄酒（後の「蜂ブドー酒）」を開発しました。傳兵衛はワイン会社だけでなく、鉄道や印刷などたくさんの会社を作りました。



昔、ワインを保管していた貯蔵庫（今のレストラン）



神谷傳兵衛の生い立ちを聞いてみよう！



トロッコでのワインの出荷の話を聞いてみよう！



トロッコとレール（昔）

トラックなどの自動車がありませんでした時代、ブドウ畑・醸造場・牛久駅をトロッコでつなぎ、ブドウやワインを運んでいました。その跡が、生活するための道路として今も残っています。事務室のあった建物には、昔ワインづくりに使われていた樽や、本場フランスの技術で作られた醸造道具などがたくさん保管されています。

昔、醗酵室だった神谷傳兵衛記念館



牛久シャトーでのワインの作り方

ブドウがワインになるまでの流れと醸造せつび



① 醱酵室

畑でとれた新鮮なブドウをすぐにトロッコに積み、地上2階建、地下1階の3階建になっている醱酵室に運ぶ



② 昇降機で荷あげ

トロッコで運んだブドウを、醱酵室2階に設置された昇降機で引き上げ、機械作業室へと運ぶ



ブドウを2階に上げる様子

③ 機械作業室

機械作業室でしぼったブドウを、足下の小窓から1階にある醱酵桶に注ぐ

【破碎・除梗】 > 【圧搾】 > 【醱酵】



ブドウをくだき、果実についている細いえだのような部分を取る



圧力をかけてしぼる



ワインの売り方の工夫

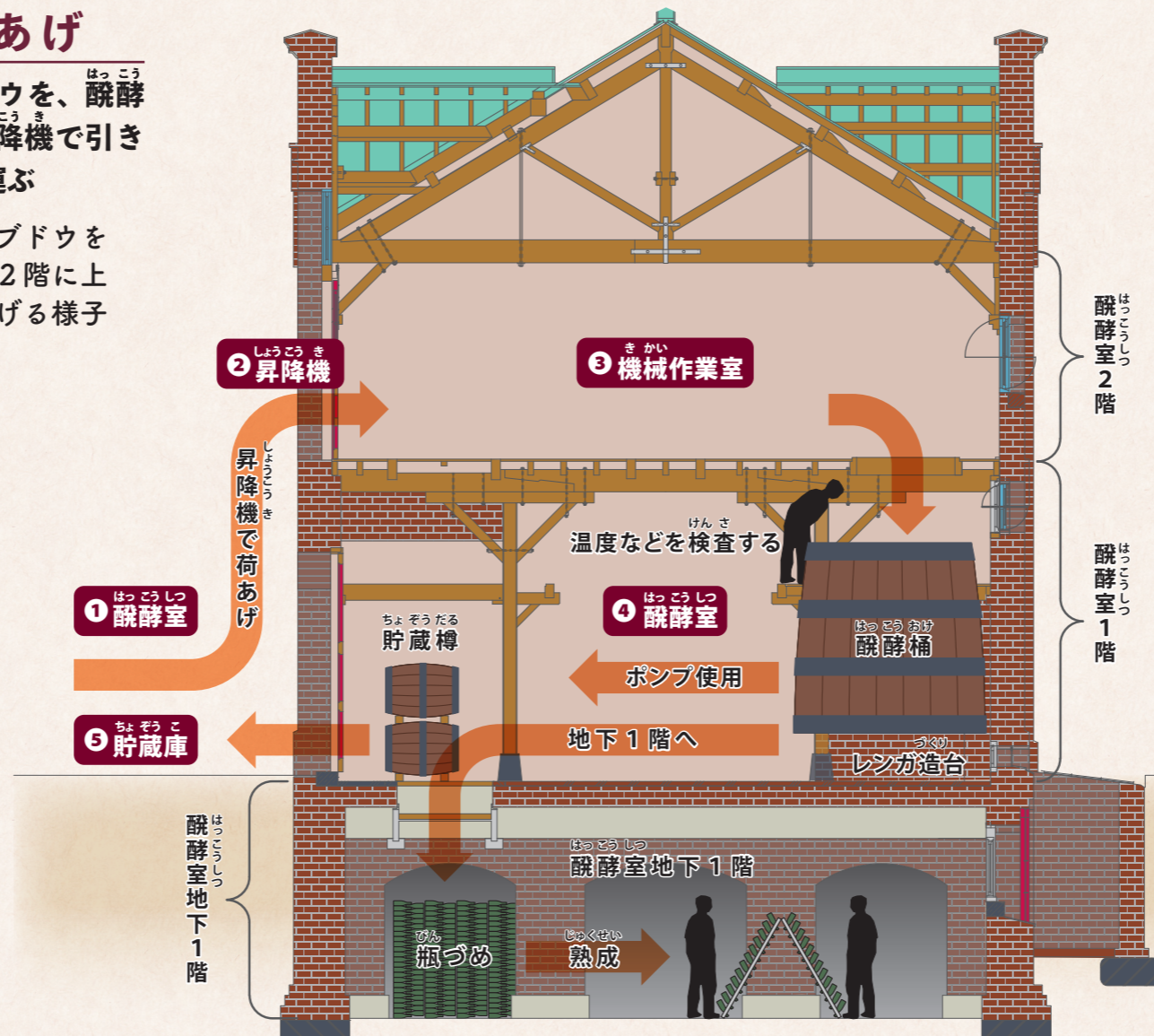
傳兵衛はワインの売り方も工夫しました。親友である近藤利兵衛と協力し、ワインのラベルを美しくデザインしたり、ポスターを作って宣伝活動をしたりしました。その結果、「蜂印香露葡萄酒（後の「蜂ブドー酒）」は全国で人気商品となりました。



近藤利兵衛がデザインしたラベルやポスター



100年以上前に作られたワインと各国博覧会受賞牌(メダル)



④ 醱酵室 (1階)

1階にある醱酵桶で醱酵させる



樽に醱酵したワインを注ぐ様子



現在、横置きにならべている全部で26個の大きな樽は、当時は左の図のように縦置きで、2階でしぼったブドウを直接流し入れることができました。

⑤ 貯蔵樽に移しかえ

醱酵したワインを貯蔵樽に移しかえ、貯蔵庫に運ぶ

貯蔵庫では...

【瓶づめ】 > 【コルク打栓】 > 【ワインの完成】

ワインを瓶につめる

コルクで瓶にせんをする

牛久シャトーや神谷傳兵衛にくわしくなったかな？
家族や友達にも教えてあげよう！