

ぶどう・ワインラボ

稼

歴史ある大阪のぶどう・ワイン産業の躍進を目指します

働



新たな大阪ワインの歴史を作る

かつては日本一のぶどう産地を誇っていた大阪。
ワイン醸造も100年以上前から始まり、
長い歴史を紡いできました。

西日本で初めての公設ワイン専門研究施設となる
ぶどう・ワインラボでは、
これまで守られてきた伝統を活かしながら、
大阪の風土にあった新たな美味しいワイン作りを支援し、
ぶどう・ワイン産業の発展に貢献していきます。



地方独立行政法人
大阪府立
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture



About laboratory

「ぶどう・ワインラボ」は、ワインやぶどう加工品などの醸造・試作が行える施設です。醸造に伴う発酵状態・成分変化などを素早く測定できる機器を備えており、科学的なデータを得るための実験が行えます。いろいろなワイン酵母による発酵や最適醸造温度を探するための試験などにも利用できます。研究所が使用するのももちろん、ワイナリーや食品事業者の方々の利用も可能です。

また、本館実験室にある液体クロマトグラフィーや味覚認識装置なども活用して、より詳細な風味成分についての分析が可能で、ワインなどの品質向上や味の見える化などを支援していきます。

さらに、ラボと同時に新設したぶどうほ場では、大阪の気候に適した醸造用ぶどう品種の選抜や大阪伝統ブドウ「紫」の復活、新品種の育成などにも取り組んでいきます。

醸造室

8台のタンクで酵母や発酵温度を変えて、醸造試験が行えます。また、ぶどう果実の加工（除梗、搾汁）も可能です。

■醸造設備

- ・醸造試験用温度管理可能20Lタンク：8台
- ・除梗破砕機、水圧式搾機、濾過器、充填器、打栓器等



分析室

果汁や醸造中のワインなどの発酵状態を分析するための機器などが備わっています。また、食品の成分表示を支援する機器も導入しています。

■分析機器

- ・振動式密度（比重）、亜硫酸（リッパー式）、還元糖、ホルモール態窒素、総酸度の測定器
- ・カロリーアンサー(食品表示成分測定器)



テイスティングルーム -Tasting Room

ワインのテイスティングが行えるほか、約25名の研修・会議なども行うことができます。

ワインや醸造に関する情報発信の場所としても活用していきます。



お問合せ

地方独立行政法人
大阪府立環境農林水産総合研究所

〒583-0862 羽曳野市尺度442
TEL：072-958-6551（代表）
FAX：072-956-9691



地方独立行政法人
大阪府立

環境農林水産総合研究所
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture