



<問合せ先>

(地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所

企画部 企画グループ 中嶋・池永・福田

TEL：072-979-7070

メールアドレス：[kikaku@mbx.kannosuiken-osaka.or.jp](mailto:kikaku@mbx.kannosuiken-osaka.or.jp)

プレスリリース

平成30年4月25日 14:00

府政記者会 会員各位

大阪経済記者クラブ

大阪科学・大学記者クラブ 会員各位

河南記者クラブ 会員各位

～歴史ある大阪のぶどう生産・ワイン産業の躍進を目指して～  
「ぶどう・ワインラボ」オープニング記念  
『「大阪ぶどう」地域活性化サミット』を開催します！

(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所では、大阪のぶどう産地の躍進を目指し、西日本初となるぶどうとワインの専門研究施設「ぶどう・ワインラボ」を新設し、稼働を開始しました。

これを契機として、関係団体等が一体となって、ぶどうを核とした魅力ある地域づくりを推進していくため、このたび、『「大阪ぶどう」地域活性化サミット』を開催しますので、お知らせします。

ぶどう生産者、ワイナリー、関係団体、行政機関の意気込みと、今後の取組みや決意についてご注目ください。

#### ■ぶどう・ワインラボについて

「ぶどう・ワインラボ」では、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います。これらを活用して得られた科学的なデータをもとに、様々なワイン酵母による発酵や醸造の最適条件を見つけることが可能となります。

また、既存の味覚認識装置や有機酸等の分析装置も活用し、より詳細な風味成分について解析を行うことで、ワインやぶどう加工品等の品質向上や、味の見える化を実現し、ワイナリーをはじめとした6次産業化に取り組む事業者を支援します。

さらに、ラボと同時に新設したぶどうほ場にて、大阪の気候に適したぶどう品種の選抜や新品種の育成などにも取り組みます。

(添付資料：「ぶどう・ワインラボ」稼働)

## ぶどう・ワインラボ オープニング記念

## 「大阪ぶどう」地域活性化サミット

## 1 開催目的

大阪のぶどう産地は、都市近郊の特殊な立地条件の中、デラウェアを中心としたぶどうの生産と、それらを活用したワイン造りを100年以上も受け継いできた歴史ある地域である。

このサミットは、府内の主なぶどう産地や府、研究所が一体となって、それぞれの取組みについて相互理解を深め、平成29年度「大阪産（もん）ブドウ研究拠点整備事業」で整備した「ぶどう・ワインラボ」の稼働を一助として、ぶどうを核とした地域活性化を盛り上げていくことを目的とする。

また、ぶどう関連市町、農業協同組合、大阪府、研究所による、それぞれの立場における取組方針について披露し、サミットの成果として共同宣言を採択する。

2 日 時 平成30年5月10日（木） 10:00～13:10

3 会 場 大阪府立環境農林水産総合研究所 3階 大会議室  
(羽曳野市尺度442)

4 主催者 地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所

5 共催者 大阪府、大阪府果樹振興会、JA大阪中央会、大阪ワイナリー協会、  
ぶどう関連市町（羽曳野市、柏原市、太子町、交野市、大阪狭山市、  
河内長野市）

6 来場者 国会議員、大阪国税局、近畿農政局、近畿経済産業局、府議会議員、  
ぶどう生産者、西日本のワイナリー、食品産業関連事業者ほか

## 7 内 容

基調講演 「日本のワインやワイン研究、今後のワイン産業について（仮）」  
(独)酒類総合研究所 後藤理事長

決意表明 羽曳野市（ぶどう関連市町代表）、JA大阪中央会、大阪府、研究所

共同宣言 ぶどう関連市町、大阪府果樹振興会、大阪ワイナリー協会、JA大阪中央会、  
大阪府、研究所

見学会 ぶどう・ワインラボの見学、大阪ワインの試飲

# 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はもちろん、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
- ・除梗破碎机、水圧式圧搾機、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astingルーム -Tasting Room

ワインのテイasting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  
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

環境農林水産総合研究所