

秋の味覚 柏原ぶどう

柏原ぶどうの由来

大阪府柏原市で栽培されている柏原ぶどうは、一名「河内ぶどう」あるいは、「堅下ぶどう」と呼ばれています。

栽培は古く、今から280年前(宝永3年)と言われており、明治20年頃までは、家屋の日陰樹として、わずかに栽培されていました。

現在栽培されている甲州ぶどうは、明治11年頃に、大阪府が沢田村(現藤井寺市)に設けた指導園で育成した苗木を、堅下村平野(現柏原市)の中野喜平氏が栽培に成功したのがきっかけになって普及しました。

大正時代は、第1次世界大戦後に好景気が続き、ぶどうの需要が増大しました。

当時は交通事情が悪かったので、他府県産ぶどうの入荷量が少なく、高価に販売されたので大增殖しましたが、その結果、生産過剰になったため、大正10年に出荷組合を設立して他府県へ貨車で出荷販売し、昭和3年～10年には大阪府は全国で第1位のぶどう産地に発展しました。

その後第2次世界大戦中、食糧難や労力・肥料など生産資料が不足したため減反したが、ぶどうは電波兵器に必要な酒石酸製造のため栽培されました。

大戦後は年々復興したが、昭和30年代から台風や高度経済成長の影響をうけ、また他府県産ぶどうの入荷もあり農家の経営面積も縮小されました。

現在は、大阪中央市場や他府県に出荷販売し、また都市住民のため観光ぶどう狩りや、ぶどうの宅配便などで発展しています。

柏原で栽培されているおもなぶどうたち

デラウェア



小粒で甘い
色は赤く
ほとんどは
種なしぶどう
ポピュラーな
品種

食べごろ 8月上旬～8月中旬

甲州



100年の栽培
歴史を持つ
「本ぶどう」
完熟果は高級
和菓子に勝る
上品な味
白ワイン
の原料

食べごろ 9月末～10月中旬

マスカットオブ・ペリー



酸味と甘みが
程良く調和した
すぐれもの
色は濃い藍紫色
赤ワイン
の原料

食べごろ 8月下旬～9月下旬

ピオーネ



食べごたえ十分
甘み、
ボリューム
共に最高

食べごろ 8月下旬～9月中旬

ネオマスカット



さわやかな
グリーンで
香りも最高
果肉がよく
締まり、
歯切れは最高

食べごろ 9月上旬～9月下旬

柏原市 H.P より

文責：病院 内菌 雅史