

第5回大阪府食の安全安心顕彰制度 大阪府知事賞

カタシモワインフード株式会社

～河内地域のぶどう畑を守り、大阪ワインを全国に発信～

大正3年創業の西日本最古のワイナリーで、100年以上の伝統を守りながら日々研鑽を重ねています。ぶどう産地を維持し、活性化するため、遊休農地を借り上げ、地元の酒販店や飲食店、市民ボランティアの協力で栽培や新商品の開発を進めています。また、誰でも自由にワイン畑を見学できるよう「カタシモワイナリー畑・工場・町歩きマップ」を作成したり、「カタシモワイン祭り」を開催するなど、地域に密着した活動を実施しています。さらに、イベントを通じて「大阪ワイン」「関西ワイン」を全国に発信しています。



カタシモワイナリー畑・工場・町歩きマップ

カタシモワイン祭り



たこちゃん



食育活動

【環境保全等の取組】

自社農場全農園で、除草剤を使用せず有機肥料栽培（低農薬有機草生栽培）に取り組み、平成18年にワイン用ぶどうで初めて大阪エコ農産物栽培ほ場の認証を受けました。また、平成25年に大阪版食の安全安心認証制度を取得しました。

たこ焼きに合うシャンパン「たこちゃん」や、従来は廃棄されるデラウェアの皮を発酵させて蒸留したお酒「グラッパ」を製造するなど、環境にも優しい商品を開発しています。

【食育活動】

大阪市内の小中学校から依頼を受け、子どもに地元農業を身近に感じてもらうため、食育活動にも積極的に取り組んでいます。

【講評】

河内地域のぶどう畑を守りながら地域活性化に貢献し、大阪ワインを全国に発信している点や、有機肥料栽培、環境に配慮した商品開発、小学生への食育活動など、幅広い取組が高く評価されました。