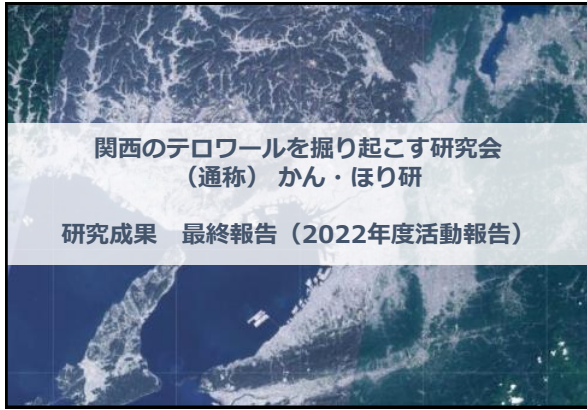


関西のテロワールを掘り起こす研究会  
 (通称) かん・ほり研  
 研究成果 最終報告 (2022年度活動報告)



**研究の背景**

「2025年前後をターゲットに、関西都市圏のコンテンツを掘り起こす」

- **大阪・関西万博の開催**による、全国のみならず海外からも訪れる人々に対して、「関西圏をいかに楽しんでもらうか」という視点での議論が欠けている
- 情報端末の進化により、観光・周遊行動は一層多様化、深度化していく

⇒ これまでとは異なる切り口の観光資源が求められ、関西にある地域や沿線のコンテンツの見え方や関わり方も変わっていく

- また、居住に目を向けると、関西圏全体では人口の減少が進む状況で、沿線の住宅地について、より積極的に情報を集め、選択する時代になり、今後もその傾向はますます加速する
- 関西都市圏の少し先の、独自・ユニークな切り口・再編集の仕方や、地域や沿線のコンテンツのあり方を、オリジナルのデータをもとに提案が必要

**昨年度の結論**

【検討した事例の共通点】

「**地場産業と個人を繋げる可能性のあるストーリー(歴史性・体験・こだわり等)**」の存在

本研究では、**新たな「テロワール」と位置づけ**

**2025年万博後の新しい地域のあり方として「持続可能なテロワール圏域」の創出を提案**

**今年度の着眼点**

- ① **新たな「テロワール」(地場産業と個人を繋げる可能性のあるストーリー性)の事例検討**
- ② **新たな「テロワール」を支える持続可能なシステム**

**かん・ほり研メンバー・2022年度開催経過**

代表:	2022年4月28日(木) 見学① 堺: 利休蔵・水野鍛錬所ほか視察
メンバー:	2022年6月13日(月) 今年度活動方針、事例収集
川江 祐司朗 (株式会社竹中工務店)	2022年11月15日(火) 事例収集、視察先のデイスカッション
連見 徹 (株式会社大林組)	2022年12月2日(金) 見学② 泉州オープンファクトリー
牧野 宏俊 (阪急阪神リート投信株式会社)	2022年12月20日(火) 泉州オープンファクトリーの事例紹介
松本 邦彦 (大阪大学大学院工学研究科)*	2023年2月11日(水) 見学③ 交野: 大門酒造見学 (立命館大と)
納原 一寛 (株式会社地域計画建築研究所 (アルバック))*	2023年2月23日(水) 見学④ 泉佐野: 北庄司酒造造仕込み体験
オブザーバー参加:	2023年2月26日(日) 見学⑤ 柏原: カタシモワイナリー見学
岡本 信秀 (阪急阪神不動産株式会社)	2023年2月27日(月) 研究成果のまとめについて①
堀内 勇輔 (株式会社日本設計)	2023年3月27日(月) 研究成果のまとめについて②
堀 諒平 (株式会社日本設計)	
村上 瑠並 (阪急阪神リート投信株式会社)	
井手 夏樹 (南海電気鉄道株式会社 (NEXCO西日本向け))	
豊田 真菜 (南海電気鉄道株式会社)	
鬼頭 麦 (南海電気鉄道株式会社)	

\*都市計画学会正会員

**かん・ほり研 2年間における見学及びヒアリング活動記録**

	お酒関連	ものづくり関連	その他 (ツーリズムほか)
ヒアリング #1 2022年3月28日	酒のにしだ (東大阪) <a href="https://higashiosaka.keizai.biz/headline/1154/">https://higashiosaka.keizai.biz/headline/1154/</a>	-	-
ヒアリング 見学 #2 2022年4月28日	利休蔵 (堺) <a href="https://kyuzura.jp">https://kyuzura.jp</a>	水野鍛錬所 (堺) <a href="https://www.saka-itcb.or.jp/spot/detail/150">https://www.saka-itcb.or.jp/spot/detail/150</a>	内田家住宅 (堺) <a href="https://www.saka-itcb.or.jp/spot/detail/406">https://www.saka-itcb.or.jp/spot/detail/406</a>
ヒアリング 見学 #3 2022年12月2日	-	泉州オープンファクトリー (貝塚) <a href="https://2anshu-of.com">https://2anshu-of.com</a>	-
ヒアリング 見学 #4 2023年2月1日	大門酒造 (交野) <a href="https://www.daimonbrewery.com/index.php">https://www.daimonbrewery.com/index.php</a>	-	-
ヒアリング 見学 #5 2023年2月23日	北庄司酒造 (泉佐野) <a href="https://kiasaou.jp">https://kiasaou.jp</a>	-	-
ヒアリング 見学 #6 2023年2月26日	カタシモワイナリー (柏原) <a href="https://www.kashimowine.com">https://www.kashimowine.com</a>	-	-

**かん・ほり研 見学及びヒアリング活動記録 (2022年度)**

**利休蔵 (堺)**  
堺で唯一の酒蔵で、大阪でも一番新しい酒蔵。堺 (白河町) は織豊期に100軒近くの酒蔵があったが、一帯0となった。堺に再び酒造りの灯りを燈すべく伝説を継承しようとする志が集まり復活させた酒蔵。

**水野鍛錬所 (堺)**  
創業約150年とを越すではないものの、現在大阪府下で唯一残る刀鍛冶。刀鍛冶は玉鋼の取れる中国地方に集中して残っているが、日本の需要は少ないことから、現在は練々な包丁 (和包丁) を作っている

**泉州オープンファクトリー**  
泉州地域の産業活性化を目的とした。製造工場の見学やワークショップに加え、夜間体験や寺内町歴史案内ツアー等も開催し、地域の魅力を体験できるイベント。南海電気鉄道駅近くの「ポートオリオ」をベースとして活動

**大門酒造 (交野)**  
文政9年 (1826年)、生駒山系の山麓の麓、交野の無根村にて創業。酒蔵の二階に設けた小さな酒亭「無根村」で日本酒の世界観や物語を楽しむ。

**カタシモワイナリー (柏原)**  
昭和初期よりブドウ栽培をはじめ、大正3年にカタシモ洋酒醸造所を設立。現存する西日本最古のワイナリー。ワイナリーツアーやイベントを積極的に開催し、「地産と共に生きる」を目標に、地元の人が自慢できるワイン作りを目指している。

**北庄司酒造 (泉佐野)**  
昭和初期から当時「幻の酒」と呼ばれた吟醸酒を生産。「鶴より貴い酒造り」を信念とし、全工程を蒸しあがりの手作業。お酒を楽しむ、酒蔵を楽しむ、地域の楽しみを発信する酒蔵を目指し、酒元所産パッケージ (Moto Cafe) 等を併設・運営

# 関西のテロワールを掘り起こす研究会 (通称) かん・ほり研 研究成果 最終報告 (2022年度活動報告)

## 事例検討と視察を経て見えてきたこと・・・

### 1. 何かしらのプロセスや「こと」(ストーリー)の体験・共有が重要

- 少なくとも今年度訪れた先の経営者の方々は皆それを認識し、活動
- 私たち研究会メンバーも体験の機会を得て益々日本酒沼の深みへ・・・
- 西田さん:「プロセスを経験するから売れる気になる」



水野鍛錬所:  
「製造現場見学」



カタシモワイナリー社員による、  
ワイナリー見学&試飲会の様子



酒蔵二階の小さな酒亭「無垢根亭」  
コロナの影響により現在休業中  
(大門酒造HP掲載画像を使用)

## 見学及びヒアリング活動記録 「大門酒造」

社名: 大門酒造株式会社  
創業: 文政9年(1826年)  
蔵元: 代表取締役社長 大門康剛  
住所: 交野市森南3-12-1



文政9年(1826年)、生駒山系の山麓の麓、  
交野が原の無垢根村にて創業。  
酒蔵の二階に設けられた小さな酒亭「無垢根亭」で  
日本酒の世界観や物語を楽しめる。



### <歴史と現況>

- 生駒山麓の湧水で約200年酒造りをしている。酒造会社は3~400年企業も多い。
- 昔は数少ない嗜好飲料であり、江戸後期で全国15,000軒あった酒蔵も、日本酒消費ピークの1975年時点でも1,200軒と大幅に減少している。

### <酒造りについて>

- 酒造りに大切なのは「米」と「水」、更に「酵母菌」も善りや味が変わる。
- 米は同じ山田錦でも、本場の播磨産と近隣の星田産では寒暖差のある播磨産の方が美味しいが、地産地消の観点で星田産を使う酒も造っている。
- 水は軟水のため、麹菌酵母菌がおだやかに働く特性があり、糖分が残りやすい甘口になる。「瀬の男酒、伏見の女酒」と呼ばれる所以である。

## 見学及びヒアリング活動記録 「大門酒造」



### <活動の方向性>

- ファンマーケティングは非常に難しく、顧客の頭と心にどう繋げられるような世界観をつくるか、どう伝えるか日々頭を悩ませている。
- 高い製造技術があっても、商品だけでストーリーを伝えきるのは難しいため、酒と食事をゆっくり楽しみながら、「モノ」だけでなく「コト」を踏まえて日本酒の世界観を知ってもらおうと思い「無垢根亭」(自社運営飲食)を始めた。
- 昔はたくさん働きたくさん呑む「至酔のための飲料」だったが、今は酔いたいというより「至福のための飲料」という感覚。「無垢根亭」が人と人の出会い・賑わい・潤いの場所になると同時に、大門酒造のコンセプト「酒に酔い、人に酔い、夢に酔う」を感じて貰えたら良いと思う。



大門社長からの説明と試飲  
海外客の場合も社長自ら英語で説明



酒蔵の見学  
酒造りの工程を説明頂きました



酒蔵二階の小さな酒亭「無垢根亭」  
コロナの影響により現在休業中  
(大門酒造HP掲載画像を使用)

## 酒造り仕込み作業体験記録 「北庄司酒造」

社名: 有限会社北庄司酒造店  
所在: 大阪府泉佐野市日根野 3173  
創業: 大正10(1921)年。泉佐野市唯一の醸造蔵。

### <活動の方向性など>

- 昭和初期から当時「幻の酒」と呼ばれた吟醸酒を生産
- “量より質の酒造り”を信念とし、全工程を昔ながらの手作業
- お酒を楽しみ、酒蔵を楽しみ、地域の楽しみを発信する酒蔵を目指す
- 土・日・祝日には道売所兼バイクカフェ(蔵Moto Cafe)をオープン
- コロナ禍前には酒蔵の二階でイベント等



(有)北庄司酒造店HPより



## 酒造り仕込み作業体験記録 「北庄司酒造」



11

## 酒造り仕込み作業体験記録 「北庄司酒造」

- 大吟醸は手作業で(熱い!!!)メカネ曇る!!!!)



12

酒造り仕込み作業体験記録 「北庄司酒造」



酒造り仕込み作業体験記録 「北庄司酒造」



見学及びヒアリング活動記録 「利休蔵」

社名：有限会社利休蔵  
 所在：大阪府堺市堺区甲斐町西3丁3-4

創業：2014年に堺で創業  
 ・堺で唯一の酒蔵であり、大阪でも一番新しい酒蔵。先代が「灘泉」という銘柄で明治32年に灘で創業も、現社長が引き継ぎ、堺で創業した。  
 ・堺(旧堺区)は最盛期に100軒近くの酒蔵があったが、第二次世界大戦の空襲や、日本酒の需要減も重なり、廃業せざるを得なくなり、一度0となったが、堺に再び酒造りの灯りを増すべく伝統を継承しようとする有志が集まり復活させた。

<主なキーワード>

【酒造業界のこれから】

- ・地に足つけて、地元を愛されないと、世界にも伸びていかない。**地元の酒屋さん一店舗一店舗も大切に**していかないといけない。ローカルに戻っていく流れの中、個で勝負していく時代が来ている。
- ・日本酒は面白いお酒だが、**後継がいらない、まとめていくのが難しい**、一致団結できない。成功の秘けが描けない、道が暗すぎて歩き出せない、と皆が思っているのではないか。
- ・当社の仕込みの責任者は28歳と非常に若い。30~40代の意欲ある人たちが真ん中に出て来ると、変わっていくのではないか。

・酒蔵は寄海界隈から徒歩圏にあり、商業地域(用途地域)に位置する。  
 ・都市部に立地していることから地価も高く、スペースも限られ、できるだけ有効活用を行っている。

見学及びヒアリング活動記録 「利休蔵」

<主なキーワード>

【地場産業とまちづくり】

- ・堺東はポテンシャルがある。堺の中心で、変わらないといけない、官と民とで連携して一丸となっていく必要がある。堺東にはいい飲み屋、飲食店がある。

【万博に向けて】

- ・万博は、一致団結するにちょうど良いタイミングである。大阪、堺といえど何か、**を見直すきっかけ**にすれば良い。
- ・やはり大阪は食。全国から良いものが入ってくる(かつての天下の台所)。期間中に酒造組合が協力して、大阪の飲食店マップを作成し、南海の駅に置いていただく、なども考えたい。**個店同士がネットワークしていくことも大事**である。
- ・関空のラウンジに千利休を置いてほしいという話はいったいただく。阪堺電車も日本酒専用車両とあったらいいな。
- ・インバウンドの方々に、いかにわかりやすく、見せ方を追求するか。

一各工程で必要となる機材・資材や原材料などを移動させながら、スペースの有効活用を行っている。

→押り機も急転し比べるとコンパクト、所有する機を常に回転させながら生産している。

事例検討と視察を経て見えてきたこと・・・

2. 地場産業を担う人任せの現状

- ・このままでは地場産業諸共ストーリー性(新たなテロワール)も消えてしまい、貴重な地域資源喪失のおそれ
- ・生産者(地場産業を担う人)と消費者(一般市民?)との断絶。生産者(地場産業を担う人)と消費者(一般市民?)を繋ぐプラットフォーム(ハブ組織)のマネタイズが課題
- ・地場産業ブランドストーリーを発生源とした「typhoon-system」の構築へ

見学及びヒアリング活動記録 「泉州オープンファクトリー(株)ウラカワ」

<泉州オープンファクトリーの概要等>

- ・泉州地域の産業活性化を目的とした、製造工場の見学やワークショップに加え、**収穫体験や寺内町歴史案内ツアー等も開催し、地域の魅力を体感**できるイベント(主催：泉州オープンファクトリー実行委員会、共催：貝塚市など、後援：近畿経済産業局、大阪府、南海電気鉄道株式会社など)
- ・メイン会場となる「ポートフォリオ」(南海貝塚駅すぐ)からバスで各体験会場へ向かう仕組み
- ・「ポートフォリオ」は南海電鉄の倉庫をリノベーションして活用。**1階はオープンファクトリーに**参加している企業紹介スペースとカフェ、**2階はコワーキングスペース**となっている。

# 関西のテロワールを掘り起こす研究会 (通称) かん・ほり研 研究成果 最終報告 (2022年度活動報告)

## 見学及びヒアリング活動記録 「泉州オープンファクトリー(株)ウラカワ」

### <株式会社ウラカワとは>

- 2023年に創業70周年を迎える、貝塚市にある軸受(ベアリング)の旋削を主とする金属機械加工メーカー
- 国内外の自動車にウラカワで加工したベアリングが使用
  - 国内大手自動車メーカーの車や、誰もが知る海外の高級スポーツカー
- 「人を呼び込みたいという思いから、このオープンファクトリーに参加した。全産業同じ状況かもしれないが、特に就職して欲しい人が減っていることに危機感を覚えている。こうした取組を通じて、「こんな面白い職場なんや」ということを知ってもらえたらと思っている」
  - 「**担い手問題**」は全産業共通

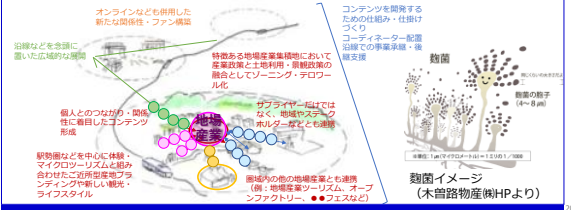


19

## 事例検討と視察を経て見えてきたこと・・・

### 3. 2025年以降を見据え「新たなテロワール」の循環に向けて

- ① 日々の生活に彩りを与える地元の地場産業として生産から消費の見える化
- ② 西田さんのような「トリックスター」的存在や新たなプレイヤー・多様性確保 (例: カタシモワイナリーがNPOと協働)
- ③ 寄生ではなく共生
  - ⇒ 菌の共生 (麹菌と酵母菌による並行複発酵) によって生み出された日本酒のように、地場産業同士や市民・企業・プラットフォーム等との連携(共生)による取り組みの展開とそれを支える体制による地場産業ブランドストーリーの発酵が必要



## 見学及びヒアリング活動記録 「水野鍛錬所(刀鍛冶)」

社名: 株式会社水野鍛錬所(刀鍛冶)  
創業: 明治5年(1872年)  
住所: 大阪府堺市堺区桜之町西1-1-27



### <歴史と現況>

- 創業約150年と老舗ではないものの、現在大阪府下で唯一残る刀鍛冶
- 刀鍛冶は玉鋼の取れる中国地方に集中して残っているが、日本刀の需要は少ないことから、現在は様々な包丁(和包丁)を作っている



### <刀鍛冶について>

- 日本刀は玉鋼から不純物を取り除くために**何度も打って固める工程があり**、この打って固める工程が15回ほど発生する。この工程が、**正に鍛錬する要素が強いから、「鍛錬所」という名称がついている。**
- この工程により2の15乗(33,000枚)の層が作られることで強靱な刀ができあがってくる。
- 現在刀鍛冶は**日本で200名程度**いるものの、国家資格になるため最低5年ほどの修業期間をへないと受験できず、なかなか合格できない(昨年一昨年少人数合格者ゼロ)
- 日本刀の製作には非常に手間暇がかかるため、注文から納品まで1年ほどかかる
- 1本あたり150万円ほどだが、高名な刀鍛冶の場合は600万円程度もする



## 見学及びヒアリング活動記録 「水野鍛錬所(刀鍛冶)」

- <活動内容>
  - ・ 昔は研ぎ氏、鞆師などが大阪府下にもいて切刃率直していたものの、現在は遠隔地しか存在していない
  - ・ とは言うものの、刀鍛冶という職業が稀有であるため沢山の人が見学に訪れる
  - ・ コロナ前では海外の顧客が8割程度。旅行会社などを経由して訪ねられる方以外にもSNSからリサーチして直接訪問する方もいる(先日も純粋用として100万円程の包丁を販売実績あり)
  - ・ 刀や包丁などの製作活動とこういった**営業活動を1:1くらいの割合で実施**している
  - ・ 映画「ろうろうに剣心」の刀鍛冶の撮影場所としても使用された



打ち固める作業を何度も繰り返す 打ち固める前に熱を通す作業も必要 様々な包丁を製作、最も大きいものは鮎包丁 法隆寺五重塔の相輪に、厄除け用の「鎌」を奉納

## 見学及びヒアリング活動記録 「カタシモワイナリー」

社名: カタシモワインフード株式会社  
所在: 大阪府柏原市太平寺2丁目9番14号  
創業: 1914年(前身のカタシモ洋酒醸造所)  
大阪府柏原市太平寺に位置する。明治初期よりブドウ栽培をはじめ、大正3年にカタシモ洋酒醸造所を設立。現存する西日本最古のワイナリー。ワイナリーツアーやイベントを積極的に開催し、地域と共に生きるを目標にしている。ワインは土地の歴史や個性を反映できるものとして、地元らしさを表現し、地元の人に愛される、地元の人々が自慢できるワイン造りを目指している。

### <主なキーワード>

- 【当地のワイン醸造の歴史】**
  - ・ 大正時代にはワインの一大生産地となり、現在は市街化している柏原駅から山までの1kmほど(右下写真の区域)は全てが葡萄畑であった。
  - ・ カタシモは海外に学ぶはずらずに**日本酒醸造の経験を活かして試行錯誤しながら発展**した。地域の醤油屋やガラス屋などに器具製作も依頼した。
- 【GI認定大阪ワイン】**
  - ・ 2021年6月に国務府から「GI OSAKA」として認定された認定GI大阪ワインを醸造。(Geographical Indication(GI): 当該産品の産地を特定でき、産品の品質や社会的評価等の確立した特性が当該産地と結びついているということを特定できる名称)
  - ・ 大阪のワインは、テラウェア等の食用品種を主体とし、醸造用ぶどうの生産にも大阪で長年培われた食用ぶどう栽培技術を活かすことで、ワイン原料に新鮮で美しいぶどうを用いることを特徴とする。



## 見学及びヒアリング活動記録 「カタシモワイナリー」

- <主なキーワード>
  - 【都市農業としてのワイン産業】**
    - ・ 醸造所および近隣のぶどう畑の多くは市街化区域内にあり生産地指定がなされている(一部市街化調整区域にもあり)。**ワイン醸造が持続することで、都市農業としてのぶどう畑が維持**され、味の意味を景色とともに理解できる(テロワールを感じられる)環境がつけられている。
    - ・ 日本固有の品種を大事にしている。ワイナリーによっては、若い20~30年位の樹だけを残している所もあるが、**カタシモは高経年の樹も大切にしており、100年以上の樹も残している**
    - ・ **ワインを保管するための樽も、使われている木・焼き方・産地等によって風味や価格が異なり、テロワールを感じられる**
  - 【消費者・様々な担い手の関わり】**
    - ・ **見学ツアー(畑・工場の見学+試飲)を定期的に開催し**、会社および地域の歴史、ぶどう栽培・醸造におけるこだわりを伝えることで、**味と地域・担い手との関係を知ることができる**。
    - ・ 地域資源の担い手である生産者だけでは観光ほかの活用を取り組みを担うのは負担であるが、**企業(放送局)やNPO法人との協力により人手確保などの取り組み**をしており、成果もできている。

