平成25年11月20日　発行

中村設計新聞

第三十八号
十月一九日（土）晴

今月の土曜研修は、京都の「食」を学ぶために丹波ワインハウスにて、ワイナリー見学と黒豆収穫農業体験を行いました。

○はじめに

今期の土曜研修は「京都を知ろう」というキーワードで、京都の様々なものを学んでいます。

予報では雨が心配されていましたが、当日は天候にも恵まれ、季節感を感じることができる研修でした。

黒枝豆の収穫では鞘だけを残して不要な枝や葉をハサミで切っていきます。収穫したものはお土産として持ち帰り、頂いた黒豆レシピを参考に美味しくいただきました。

ワイナリーではワインの製造工程や農園を見学。試飲ではワインの飲み方のレクチャーを受け、香りと味を楽しみました。

昼食は葡萄畑に囲まれながらのバーベキュー。丹波黒鳥や日吉町ポーク、丹波産野菜など、地元の食材をいただきながら所員間の親睦を深めました。

バーベキュー♪
丹波産の食材が盛りだくさん

枝豆もたくさん採れました
自分で収穫したものはお土産に。

○丹波ワイナリー

工場見学、黒枝豆収穫、試飲、バーベキューと盛りだくさんのメニューでした。工場見学は短時間ではありましたが、案内者の説明がすばらしく、醸造工程、飲み方、保存方法などがよく理解出来ました。

バーベキューは、地元の食材をふんだんに使われていて、新鮮で美味しく、ついついワインを飲み過ぎました。

楽しく有意義な時間を過ごすことが出来ましたが、ブドウの収穫が終わり、工場ラインが稼働していなかったのが少し残念でした。

河原　邦治

発酵中

ワイナリー工場内へ

甘～い葡萄

今日は稼働していませんでした…

○まとめ

丹波は昔から食の宝庫として数多くの食材を産出し、丹波地方ならではの気候を生かしたたくさんの特産品があります。

所員一同おいしいワインと食材に大満足。黒豆収穫農業体験では、自然の中で体を動かし、心身共にリフレッシュ出来ました。

まだまだ京都について知らないことがあるので、様々な京都を知っていくことも楽しみです。

○クイズ

一九八四年にスペイン・マドリードで開催された世界食品コンテストのモンデセレクションのワイン部門にて金賞を受賞し、その後６年連続で金賞を受賞し続けた、丹波ワインの銘柄は？

①NIGORI にごり　②赤葡萄酒
③京の華なり　④鳥居野

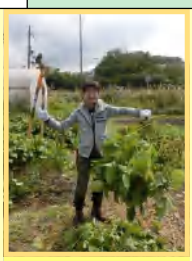
正解は次号の新聞にて発表します！

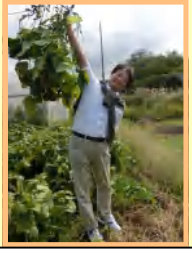
～丹波ワインについて～

丹波ワイン
住所：京丹波町豊田鳥居野96
農園・ワイナリー見学と試飲は
無料で楽しめます！

丹波ワインの創業は1979年。
現在農園では試験栽培を含めて約40種類の品種を栽培しているそうです。

☆☆☆☆☆☆☆☆
☆収穫した黒豆は☆
☆美味しく頂きました☆
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆



黒豆収穫祭

所員一同の
「とったどー」
をご覧下さい！