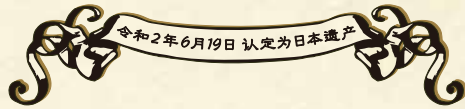


140-years history of
JAPANESE WINE



USHIKU

KOSHU



日本葡萄酒140年史

用国产葡萄酿造的和式文化的结晶

茨城县牛久市



山梨县甲州市



葡萄酒文化日本遗产协议会

日本葡萄酒 140 年史

用国产葡萄酿造的和式文化的结晶

140 years history of Japanese wine

STORY 1

从官营走向民营。日本葡萄酒跨出历史性第一步

山梨县
甲州市

明治时代初期，日本的近代化迅速推进，官营的葡萄酒酿造于此时在政府主导下起步。山梨县自江户时代开始，就一直是著名的葡萄产地，自然也成为日本葡萄酒酿造的先驱。

明治 10 (1877) 年，日本第一家民间葡萄酒酿造厂“大日本山梨葡萄酒会社”于祝村(现在的山梨县甲州市胜沼町)成立。同年，土屋龙宪(助次郎，时年 19 岁)怀揣着对酿造日本产葡萄酒的梦想，与志同道合的高野正诚被公司派遣到法国。大约 1 年半后，龙宪回到日本。他运用在法国学到的葡萄栽培技术与酿酒技术，使用日本特有品种——甲州葡萄开始了专业葡萄酒酿造之路。

明治政府对龙宪寄予厚望所以派他赴法，为回应政府期待，龙宪终于在明治 12 (1879) 年酿造出了真正的国产葡萄酒。后人在高野家的酒窖中找到 2 瓶未开封的葡萄酒，被认定为“日本最古老的葡萄酒”。这 2 瓶酒凝结了龙宪等人的梦想与热忱，被妥善保存。日本的葡萄酒酿造就这样跨出了第一步，但因为技术尚不成熟，以及日本人还不习惯喝葡萄酒

等原因，不到 10 年公司便解散了。政府主导的葡萄酒之路随之受挫。

龙宪联手曾与他同在公司酿酒的宫崎光太郎，于明治 22 (1889) 年在东京开设“甲斐产商店”。但次年他便将店铺转让给光太郎，自己单独继续酿酒事业，而后许多有志于酿造葡萄酒的年轻人逐渐会集到他身边。其中一人名叫川上善兵卫，出身于新泻县北方村，后来培育出了“贝利 A 麝香”等葡萄品种。日本特有的甲州葡萄和善兵卫所培育的红葡萄酒专用的“贝利 A 麝香”都是酿造量最多的品种，直到如今仍雄踞榜首。

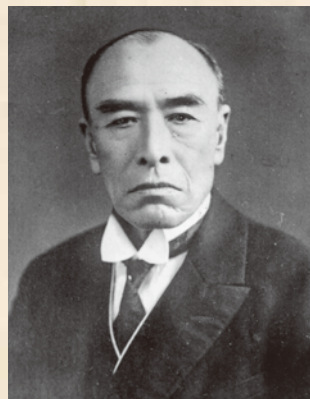
宫崎光太郎与龙宪共同学习成长，并向龙宪学习了酿造技术。他于明治 22 (1889) 年在自己家中设置酿造场，并操持着甲斐产商店，但生意一直难以走上正轨。因为当时大多数日本人并不喜欢葡萄酒的味道。经过一番深思熟虑，原本就很有生意头脑的光太郎转变方针，将主要精力放在酿造“海老葡萄酒”的甜葡萄酒。这种葡萄酒混合了蜂蜜和中药等成分，口感甘甜独特，容易入口，获得了广泛好评。



高野正诚(左)与土屋龙宪(右)



产于明治 12 年的日本葡萄酒龙宪从法国归来后首次酿造的、日本历史最悠久的葡萄酒。为永久保存，用松脂进行了密封。



宫崎光太郎



大黑天印甲斐产葡萄酒与甲斐产海老葡萄酒
“大黑天印甲斐产葡萄酒”是土屋龙宪与宫崎光太郎共同酿造的专业葡萄酒。“甲斐产海老葡萄酒”是之后宫崎加入甜味成分、容易入口的品类。



明治十年
全十一年中往复记录
记录高野正诚与土屋龙宪在法国学习酿酒的 13 个月期间所发生的事的书简。



大日本山梨葡萄酒
会社相关资料
日本最早的民间葡萄酒
会社的账簿等



归航船中日记
土屋龙宪写下的航海日记，写于从法国回国途中，其中记述了他从船上看到的风景和停留港口的种种景象。

STORY 2

日本最早的“酒庄”完成 以一站式体制进行大规模生产

茨城县
牛久市

其实早在光太郎之前，已经有人在东京制造并销售这类甜葡萄酒了。此人就是“神谷酒吧”的缔造者——神谷传兵卫。传兵卫 17 岁 (1873 年) 时曾在横滨的法国商会工作，期间因患病而十分衰弱，雇主就给他推荐了一种葡萄酒。他喝下后身体逐渐恢复，了解到葡萄酒滋养身体的功效。此后他便对葡萄酒产生兴趣，于明治 14 (1881) 年设计并开始销售“蜂印香窜葡萄酒”。他在进口葡萄酒中加入蜂蜜和中药，使之更为容易入口。甲州市的宫崎光太郎正是由此获得灵感。

虽然甜葡萄酒大受欢迎，但传兵卫并未满足。他一直有个梦想，要在日本国内酿造葡萄酒，并形成一大产业。传兵卫得知，葡萄酒酿造正在甲州市逐渐产业化，便仿照甲州派遣年轻人出国学习的做法，把养子神谷传藏送到法国留学，学习葡萄酒酿造。他自己则在日本国内寻找适合葡萄栽培的地方。最终找到

的，就是位于现在的牛久市的、茨城县稻敷郡约 120 公顷的原野。传兵卫在当地开荒拓土，移植来 6000 株葡萄苗。经过两年时光，“牛久酿造场”(现在的“牛久酒庄”)于明治 36 (1903) 年完工。这座专业酿造场在学成回国的传藏的专业知识的指导下，引进了波尔多地区的最新技法。

传兵卫用货运车连接葡萄园、酿造场和牛久站，让员工和大量货物可以在几个点之间流动。就这样，“牛久酒庄”发展为日本第一家专业葡萄酒酿造场，从葡萄栽种到葡萄酒酿造、储藏、装瓶出货都可一站式完成，形成完整的制造体系。



神谷传兵卫



牛久酒庄及其周边(明治 44(1911)年)



蜂印香窜葡萄酒销售宣传海报
依靠最主要的合伙人，同时也是自己的好友——近藤利兵卫的出色营销手法，产品在 1900 (明治 33) 年左右风靡全国，大受欢迎。

“香窜”的由来

这是其父兵助——一位风雅人士作俳句时使用的雅号。为不忘养育恩情，初代神谷传兵卫便将之用来为这种崭新的甜葡萄酒冠名。

●香——“黍 + 甘合成的字。
意为谷物或水果散发的甘甜香气”

●窜——意为“隐藏”

●香窜——形容馥郁芬芳的气味悄然隐藏的样子。
(就仿佛悄悄等待酿造完成的酒桶中的葡萄酒)



蜂印香窜葡萄酒

全地域打造的一大葡萄酒产区的确立

在这样的趋势下，宫崎光太郎于大正元（1912）年在甲州市的自家开设酒庄“宫光园”，建立起一套可参观酿造场、品尝葡萄和葡萄酒、购买产品的商业系统。这套系统在如今已理所当然，但在当时尚属首创。光太郎希望能和葡萄种植农户共存共荣，对其进行积极援助，使胜沼成为了葡萄酒一大产地。于是乎，胜沼不断出现本地农民或寺院经营的中小酒庄，形成葡萄园与葡萄酒庄共存的和谐风景。

神谷传兵卫在牛久市日本最早的酒庄（一般指从栽培葡萄到酿造、出货一站式体制的葡萄酒庄）确立了从栽培葡萄到装瓶的一站式体制，实现了葡萄酒的大规模生产。在甲州市，宫崎光太郎等先驱们将生产葡萄和酿造葡萄酒分工进行的传统手法在全地域展开，建起留存至今的大规模葡萄园和葡萄



皇族于宫光园采摘葡萄(昭和2(1927)年)



甲斐产商店纪念观光会之旅(明治36(1903)年左右)



宫崎葡萄酒酿造场内酿造葡萄酒的景象

酒庄群。从明治到大正，随着中央线和常磐线的开通，确立了向首都圈大量输送的体制。牛久产葡萄酒和甲州产葡萄酒的产量和出货量都节节攀升，蔚为大观。

原本未能实现国营生产的国产葡萄酒制造业在牛久市与甲州市的努力下，以民间力量成功实现，并利用各自的地区特色，在相互竞争中为葡萄酒在日本社会的普及和发展，做出了巨大贡献。神谷传兵卫和宫崎光太郎这两位酒界巨人让甜葡萄酒普及后，原本有一定涩味的本味葡萄酒也开始深入日本。昭和50年左右，日本社会的主要需求逐渐转变为本味葡萄酒，持续至今。



"在牛久酒庄事务室2楼举办的庆祝宴会(葡萄酒派对)的情形
大正2(1913)年10月13日[板垣退助]"

传兵卫与实业家以外的各界名士也多有交流。其中政治家有胜海舟、山冈铁舟、根本武扬、曾称荒助、板垣退助、土方久元，军人包括大山岩、儿玉源太郎、西乡从道等。于是多位伟人都曾到访过牛久酒庄。



牛久酒庄酿造葡萄酒的景象

日本葡萄酒圣地特有的市民自豪感

牛久市内现存有传兵卫所建造的“牛久酒庄”，看上去犹如欧洲古堡。建筑物外观、内部留存的酒桶及酿造用具、货运车轨道等都讲述着这里作为日本葡萄酒发祥地的辉煌历史。每年春季举办樱花祭时，保存至今的葡萄园周边的约200株樱花一齐盛放，吸引无数人前来观赏。“牛久酒庄”不愧为城市的象征。

甲州市将宫崎光太郎建于明治37(1904)年的第二酿造场改造为资料馆对外开放，而光太郎的私宅也作为近代产业遗产“宫光园”供公众们参观。人们可在曾作为酿造场使用的日式房屋中了解葡萄酒酿造

的历史，这里也成为周围约30家葡萄酒庄对外连接的桥梁。

在两市可看到市民和酿造者们与来自世界各地的游客们愉快交流的景象。这是在日本葡萄酒的发祥地才会有的故土之爱的表现吧。两市的人们希望能加强互相之间的交流，并让日本葡萄酒获得进一步的成长与发展。如果您来到这两个地方，就更会理解140年来源远流长的葡萄酒文化，品尝出日本葡萄酒味道中蕴含的深意。



樱花与牛久酒庄(牛久市)



神谷稻荷神社(牛久市)

为新求葡萄酒生产与销售之兴隆，酒庄开设前一年的明治35(1902)年，专程从神谷传兵卫的出身地(爱知县)的丰川稻荷请来了神尊。在此可感受到神谷传兵卫生产葡萄酒的决心。



登录有形文化财

传统酒庄(甲州市)

- ①原茂葡萄酒酒店辅兼主屋/原茂葡萄酒东仓库、西仓库
原茂葡萄酒里仓库
- ②丸藤葡萄酒工业原酿造场/丸藤葡萄酒工业瓶储藏库
- ③胜沼酿造主屋兼事务所/胜沼酿造桶储藏库
- ④KURAMBON葡萄酒原主屋/KURAMBON葡萄酒酒窖

这里的葡萄酒庄拥有百年历史，是日本葡萄酒黎明期的见证。不同于其他产地，胜沼的多数酒庄为和风建筑，这也说明葡萄酒产业已经成为这里的地区性规模产业。



大善寺的葡萄酒文化(甲州市)

明治中期兴起了一场“葡萄酒爱饮运动”，希望能使葡萄与葡萄酒产地地消，用葡萄酒代替日本酒。大善寺经营葡萄酒，寺内的住持和施主酿造葡萄酒，并在进行祭祀和神事时一定会使用葡萄酒作为御神酒。这也表明，葡萄酒文化已经深深扎根于胜沼这片土地。

茨城县

牛久市

这里不但有着广阔的田园与群山，自然资源丰饶，城市的各类功能也十分完备。

牛久市教育委员会 文化艺术课

邮编 300-1234 茨城县牛久市中央3丁目20-1(牛久酒庄内)
TEL:029-874-3121 MAIL:bunkazai@city.ushiku.ibaraki.jp



事务室



发酵室



储藏室



事务室2楼

国家指定重要文化财

神谷酒庄原酿造场3处设施(事务室·发酵室·贮藏库)

神谷传兵卫于明治36(1903)年建造的日本首个专业葡萄酒酿造场(牛久酒庄)。事务室看上去犹如欧洲古堡,在这里可体验明治时期西洋酒庄的世界。

地址/茨城县牛久市中央3-20-1 TEL/029-873-3151 开馆时间/10:00~16:00
休馆日/年中无休(可能在年末年初或临时闭馆) 交通方式/从JR常磐线“牛久站”下车东口(酒庄口)步行约8分钟



神谷酒庄原酿造场设施酿造用具

透过这些酿造用具仿佛能看到明治时期酿造葡萄酒的情形。可知当时已在酿造过程中引入了法国的先进技术。



牛久葡萄酒· 各国博览会获奖奖牌

100多年前在牛久酒庄生产的葡萄酒,现在仍是未开封状态。曾在明治时代于英国、法国等地举办的博览会上展出,并获得金奖,可见在海外也得到了高度评价。



牛久酒庄所藏资料

保管有不少资料,包括从明治到大正时期到访过神谷葡萄园者的芳名录、神谷传藏(第2代神谷传兵卫)留学欧洲后带回的葡萄栽培及葡萄酒酿造相关文献资料、“明治天皇葡萄酒献上时书状”、当时的老照片等。

神谷传兵卫墓地遗址及 神谷翁纪念碑

神谷传兵卫的墓地最初位于神谷葡萄园遗址的一角,后被迁至东京,目前留有称颂日本葡萄酒翁的纪念碑。碑为当地居民所建,以称颂传兵卫的丰功伟绩。



神谷葡萄园货运车轨道遗迹

神谷葡萄园内铺设的货运车轨道遗迹。现在用作生活道路,仍留有当年的痕迹。

牛久酒庄的葡萄酒酿造系统

葡萄田收获的葡萄会通过货运车轨道运送至建筑物正面,通过2楼的巨大开口使用升降机搬入2楼。葡萄会在此处变为葡萄汁,通过2楼地板上等间隔穿凿的小窗流入下面1楼并排排放的“发酵桶”中,进行一次发酵。这种葡萄酒酿造系统在日本独牛久酒庄一家。

现在作为展示区对外公开,从中可了解到关于酿造工具、牛久酒庄的历史。



使用升降机将葡萄搬入2楼的情景

对应发酵桶的小窗

发酵室2楼(明治36年)

内部2楼

发酵桶

储藏桶

踏脚台

发酵室1楼(明治36年)

现在

现在

山梨县 甲州市

这里有广袤的山岳地带、溪谷、人们精心培育的果园、村庄聚落、历史悠久的建筑物和文化资产，这些都和谐共生，完美融合，使这片土地充满魅力。

甲州市教育委员会文化财课

邮编 404-8501 山梨县甲州市蓝山于曾 1085-1
TEL 0553-32-5076 MAIL bunkazai@city.koshu.lg.jp



宫光园资料

公开可了解历史和文化的宫光园所藏资料，包括记录有皇族等著名人士的芳名录、账簿等等。



宫光园 35mm 胶片

宫光园主屋修理期间发现的 35mm 电影胶片。胶片记录着大正时代葡萄栽培、葡萄酒酿造、观光葡萄园的情景。在当时作为划时代的视频宣传媒体使用。



县指定文化财

原宫崎葡萄酒酿造场设施 (宫崎第二酿造场)

明治 37 (1904) 年建造的宫崎葡萄酒的第二酿造场。现在作为 Mercian 葡萄酒资料馆对外公开

Mercian 葡萄酒资料馆藏品

收藏并展示有从明治到大正时期用于大规模酿造的工具。可以看到这些工具在“宫光园 35mm 胶片”中使用的情景。



市指定文化财

原宫崎葡萄酒酿造场设施 (宫光园)

原本是宫崎光太郎于明治 25 (1892) 年建于私邸的酿造场，后与观光葡萄园合称宫光园。目前由甲州市对外开放并加以使用，从中可了解日本葡萄酒黎明时期的酒庄特色。

地址 / 甲州市胜沼町下岩崎 1741 TEL / 0553-44-0444

开馆时间 / 9:00 ~ 16:30 (入场受理至 16:00 止)

休馆日 / 周二 (如果为公休日，则次日休馆)、年末年初 (12 月 28 日 ~ 1 月 4 日)

交通方式 / 大巴: 从 JR 中央本线“胜沼葡萄乡站”乘坐市营大巴在“葡萄酒村河川公园前”站下车。

驾车: 可使用“葡萄酒文化馆”或“酒庄 Mercian”停车场。从中央自动车胜沼 IC 至 R20 朝甲府方向在“下岩崎”交差口右转。



《葡萄三说》及葡萄三说草稿

这是一本技术书籍，不仅记录着高野正诚在葡萄酒产地法国学到的理念和知识，甚至还有关于葡萄栽培和葡萄酒酿造的工具类的记述。草稿中留有帮助高桥去法国的前田正明校对时的朱批。



葡萄栽培并葡萄酒酿造范本

在法国结束学习后，土屋龙宪向三田育种场长前田正名提交的学习报告书。



龙宪酒窖 [国家登录有形文化财]

建于明治时期的半地下式砖造葡萄酒储藏库。酒窖使用当时最先进的技术对葡萄酒进行品控。

法国渡航誓约书

从中可知，高野正诚与土屋龙宪向公司发誓，会倾尽全力在法国学习技术。



饮马场

依靠马匹将货物运到车站，所以为犒劳马匹，道路旁用石头堆起了饮马场。



登录有形文化财

原田中银行办公楼、原田中银行仓库

建于明治 30 (1897) 年，当时为胜沼郵便电信局所建。大正 9 (1920) 年变为类银行公司——山梨田中银行，并建砖造仓库。如今这里已是珍贵的建筑物遗迹，保存着公司当年的痕迹，当时公司一直致力于支持各个公司的葡萄酒增产体制，包括为购置酿造用葡萄出资等等。



原大日影铁道隧道、原深泽铁道隧道及周边的隧道遗存

建成于明治 35 (1902) 年的原中央本线砖造隧道与同时期建造的砖造隧道。次年开通铁路，从此可将大量葡萄葡萄酒运输至东京。现在，这里既可了解隧道结构，也被当做胜沼隧道葡萄酒储藏库使用。



登录有形民俗文化财

胜沼的葡萄栽培用具及葡萄酒酿造用具

从大正时代使用至现代的葡萄栽培与葡萄酒酿造工具。这是讲述胜沼葡萄酒酿造历史的珍贵资料。



登录有形文化财

祝桥

建于昭和 6 (1931) 年的水泥拱桥。过去这里曾使用木制吊桥，改为水泥桥之后，就可将大量葡萄葡萄酒运输至胜沼站了。

柏尾山大善寺 [国宝、重要文化财]

据说开创于养老 2 (718) 年的古刹。拥有关东地区最为古老的木堂，已被指定为国宝。本堂内安置的本尊药师如来与 3 尊两胁侍像、12 尊十二神将立像、2 尊日光月光立像被指定为重要文化财。古寺还拥有葡萄发祥的古老传承，提供使用寺内栽培的葡萄酿造的葡萄酒，不愧为象征甲州市胜沼的寺庙。

地址 / 甲州市胜沼町胜沼 3559 TEL / 0553-44-0027

开馆时间 / 9:00 ~ 16:30 (12 月 ~ 3 月至 16:00 止)

休馆日 / 不定休

交通方式 / 从 JR 中央本线“胜沼葡萄乡站”打车 5 分钟



手持葡萄的本尊药师如来

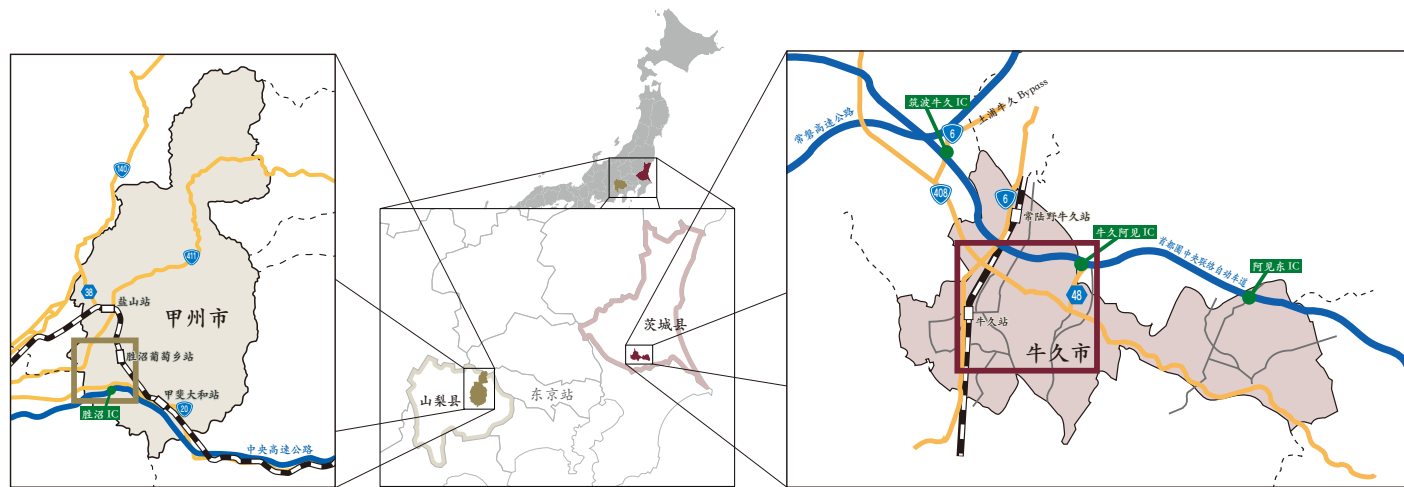
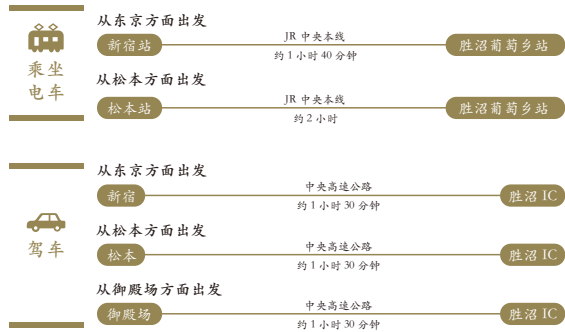
甲州市构成文化财地图



牛久市构成文化财地图



去甲州市的交通方式



去牛久市的交通方式

