### 発兒! 宝佑の

#### じょうぞう 第33回 牛久シャトーのワイン醸造

大きな樽へ流し入れられ、一 の直下に並べられた1階の られ、正面の開口部を通じて 動のクレーンで2階に上げ まで運ばれました。葡萄は手 ロッコ軌道によって醗酵室 に開けられた小窓を通じ、そ された葡萄果汁は、2階床板 搬入されました。2階で生成

書かれた白い文字が残され 階段の壁には「階上脱靴」と たことがうかがえます。 成するために土足禁止だっ ており、2階が葡萄果汁を生 次醗酵が行われました。1階

成しました。

畑で収穫された葡萄は、ト

る施設として、明治36年に完

れている神谷傳兵衛記念館 (醗酵室)は、ワインを醸造す

現在、

展示室として使わ

を知ることができます。 されており、当時の醸造工程 けです。現在も醗酵室にはワ は、日本では牛久シャトーだ イン作りの設備や道具が残 このワイン醸造システム







昭和6年 ごろの 作業風景

#### 企画 展示

# 戦争の時代と牛久

## 午前9時~午後4時30分 8月2日 火 ~ 9月4日 B

住井すゑ文学館 抱樸 ※月曜日休館。※最終入館は午後4時まで

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、展示を中止・延期等する場 の風景や社会を、牛久の昔の写真で紹介する展示企画です。 学から70年以上前、戦争や軍隊が当たり前に存在していた時代

文化芸術課(文化財グループ)☆874・3121

合があります。あらかじめご了承ください。

昭和10年代撮影 國報忠盡 堅思持及 常高等小学校(現・牛久小学校)にて昭和13年1月撮影

無料