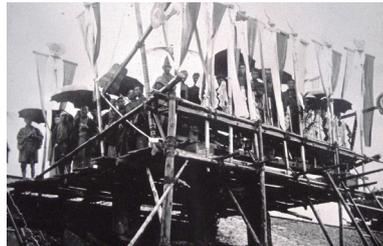


# 岩の原葡萄園の130年

- 1868 ● 慶応4年/明治元年 川上善兵衛、越後高田に 50 ヘクタールの土地を持つ、大地主の 6 代目として生まれる。
  - 1890 ● 明治23年 川上善兵衛、岩の原葡萄園を開設。
  - 1893 明治26年 初めてぶどう酒 5 石(約 1 K L) 余りを醸造、酸味が強く失敗。
  - 1895 明治28年 ワインの醸造兼熟成庫として「第一号石蔵」竣工(現在、国登録有形文化財)
  - 1898 ● 明治31年 雪による冷却庫を併設した「第二号石蔵」竣工(現在、上越市指定文化財)
- 

- 左：第二号石蔵  
右：第二号竣工式
- 1902 明治35年 皇太子殿下(後の大正天皇)ご一行岩の原葡萄園へ行啓。
  - 1922 ● 大正11年 メンデルの遺伝法をぶどうに応用、品種の改良を始める。  
品種交雑により、生涯約 10,000 株もの新品種育成。
  - 1927 ● 昭和 2 年 マスカット・ベリー A 誕生。
  - 1933 昭和 8 年 川上善兵衛、「葡萄全書」全 3 巻刊行。
  - 1934 昭和 9 年 「寿屋」(現サントリー)との共同出資で、株式会社岩の原葡萄園となる。
  - 1941 ● 昭和16年 日本農学会より論文「交配に依るぶどう品種の育成」に対し、  
最高位の「日本農学賞」が授与される。(民間人初)
  - 1944 昭和19年 急性肺炎により、川上善兵衛 76 歳でその生涯を終える。  
※この間、菊水印純粋葡萄酒として、「マタロ」・「チャンピオン」・「リースリング」  
「岩の原ワイン」等を独自の販売ルートで世に送り続ける。
  - 1976 昭和51年 岩の原ワイン特約店を設け、本格的に流通チャンネルで販売開始。
  - 2005 平成17年 ワイン熟成庫「第 2 号石蔵」の冷房のため、雪室を復活再建。
  - 2009 平成21年 第 7 回国産ワインコンクール国内改良等品種赤ワイン部門において、  
「マスカット・ベリー A 2007」が金賞及び最優秀カテゴリー賞受賞  
(銀賞・銅賞も同時受賞)
  - 2015 ● 平成27年 日本ワインコンクール 2015 国内改良等品種赤ワイン部門に  
おいて、「ヘリテージ 2013」が金賞及び部門最高賞受賞、  
「マスカット・ベリー A 2013」が同部門で金賞受賞。  
全体で 8 品目受賞(過去最多受賞)
  - 2018 ● 平成30年 川上善兵衛、生誕 150 周年。
  - 2019 ● 平成31年/令和元年 4 月 第 13 回フェミニリーズ 世界ワインコンクールにおいて、  
「深雪花 赤」および「レッド・ミルレニューム 2017(甘口)」が金賞受賞。  
6 月 G20 大阪サミット 2019 ワーキングランチで「深雪花 赤」が採用される。
  - 2020 ● 令和2年 岩の原葡萄園 開設 130 周年。

