

Interview

門真の軒先でブドウを育てて 「ぼくらのワイン」プロジェクトに取り組む 木村茂さんにお話を伺いました。



私は酒屋の二代目です

門真で昭和37年に創業した酒屋の二代目です。地域農産物でお酒を造る活動や、「門真れんこん」を使用した商品の普及活動を行っています。2009年に門真レンコン焼酎の開発を進める過程の中、門真産の日本酒やワインもあったら面白い。という発想から「ぼくらのワイン」は誕生しました。

無関心から関心へ

昔、造り酒屋が酒を売り、ワイナリーがワインを売っていて、購入時に生産者と向き合うことが当たり前。そこには当然コミュニケーションがありました。



今は、お金さえあれば、スーパーやコンビニなどで欲しいものが簡単・便利に手に入る時代。

誰がどのようにして作ったものなのか、知らなくても珍しくなく、生産工程や生産者への関心も薄れてしまっているのが、僕の中では悪循環で、最も大切なことを置き忘れてしまったのかなあ、と思っています。

「ぼくらのワイン」は、消費者がブドウ作りに関わって、ワインを買ってもらうという理想を実践した形です。

消費者がちょっとでも生産に関わってみることで、気づきが生まれ、無関心がなくなると考えるようになりました。

生産者みたいな消費者をつくる

大阪府の柏原市には、たくさんのブドウ畠があります。僕は、そのブドウ畠に行くだけで感動した時期があって、多くの気づきや、人生を豊かにする大発見がありました。これを消費者に体験してもらったら、「商品を消費する」意識も変わるので、と考えていた時、仲間の一人が、「家でブドウを育て、そのブドウでワインを造ったらどうや。」と言いだし、柏原市太平寺町の街並みが思い浮かびました。それは、長屋の軒先、農家のガレージや空き地に、ブドウの葉が生い茂っている情景でした。

そこでピンと来て、「街中でもプランターでブドウが作れる」と。畠作業が目的ではなく、「生産者みたいな消費者をつくる」のが目的だから、これをみんなでやってみようと考えました。

地域でコミュニティ活動を実践している仲間に声をかけて始めたのが、「ぼくらのワイン」と「大阪ぶどうの樹1000本プロジェクト」を組み合わせた活動です。

続いているのは、楽しいから

「生産者みたいな消費者をつくる」ということを考える中で、ボランティア活動のブドウの畠作業とピクニックを組み合わせた一大イベントを思いつきました。ブドウの花が咲く5月に、花切り作業に合わせて、ワインピクニックを開催しています。

その「遊び」を通じた学びで、大阪ブドウに興味を持ち、ブドウ農家の方々と、年1回畠の中で顔を合わせて楽しい時間を過ごしています。

続けられるのは「遊び」が入ってるからかなあと思っています。



地域コミュニティ活動の一環として 大阪ブドウを育てる

「大阪ぶどうの樹1000本プロジェクト」に初めから参加している、「おおわだ保育園」さん。園内で子どもたちがブドウを育て、毎年「ぼくらのジュース」をつくっています。

それを父兄の方や職員さんが買うことでサポートしてくれるという、とても面白い消費のパターンができます。

四條畷や寝屋川や堀江でもコミュニティ活動の一環として、まちの軒先のあちこちでブドウが育てられ、収穫されたブドウで「ぼくらのワイン」や「ぼくらのジュース」が出来上がります。みなさん、一緒に軒先ブドウを育てませんか。



「ぼくらのワイン」にご協力いただいている 関係各社、団体のみなさま

カタシモワインフード株式会社、大阪飲食業生活衛生同業組合青年部、飲食店元気塾、あかりの会、CONCENT(美容美容青年団)、小さなしあわせワインプロジェクト(四条畷)、門真市シルバー人材派遣センター、おおわだ保育園

木村茂さん Shigeru Kimura

木村酒類販売株式会社 代表取締役
門真市宮野町で酒類販売の会社を経営しながら、「あかりの会」「飲食店元気塾」「かどま酒プロジェクト」で、地域農産物を活用したお酒の開発や販売を、地元飲食店の方々と共に、地域活性化の活動に取り組む。

所在地：大阪府門真市宮野町19-19
ぼくらのワインHP：<https://www.bokuranowine.com/>