

酒づくり仲間からのメッセージ

カシモワインフード株式会社

独自で仕掛けを行うなどして、今ではワイン協会や研究所の設立など、大阪でワイン文化が根付き始めていますと実感しています。すべては門真の人々との交流がきっかけです。つながりがどんどん増えて、門真と柏原とお互いの街の魅力を協力し合っています。まちづくりは続けることが大事、それには力が必要だし、最先端のことも必要。ハードルは高くなっていく、大きな問題も打ち寄せてくる。地域の問題点を自らの商売力、それこそみんなの個性と価値で打開していくことが大切だと思っています。しんどい時には一杯呑みまじりして、一緒に努力していきたいと思っています。そして、ワインが大阪の文化であるように、元氣塾が門真の文化となるように祈っています。



代表取締役
高井 利洋

住所：大阪府柏原市太平寺2-9-14 TEL:072-971-6334
<http://www.kashiwara-wine.com/>

笹の川酒造株式会社

かれこれ10年ほど前からの付き合いで、東日本大震災のときには義援金をいただいたり、福島へも足を運んでいただったり、こちらが苦しい中、一生懸命宣伝をしてくださるなど、大変お世話になりました。そうして交流が深まり、最初はれんこん焼酎だけだったのが、今では日本酒、焼酎、ウイスキーなど色んな商品を大阪へ出荷させていただけるようになりました。野余曲折ある中で、うまくコントロールしてバルなどを継続的な事業にしているところは素晴らしいと思います。門真の皆さんのパライティにはいつも感心しております。大手さんら数家がいる中でも頑張ってもらっていることは非常に心強い存在です。



代表取締役
山口 哲蔵

住所：福島県郡山市笹川1-178 TEL:024-945-0261
<http://www.sasanokawa.co.jp/>

山野酒造株式会社

大阪も認定商材になっている山田錦。門真で育てた山田錦を使ったお酒を造りたいという想いを受け取り、門真には酒蔵がなかったので、弊社で引き受けさせていただきました。

お酒づくりにあたって、元氣塾の皆さんのお店で美味しく味わってもらうためのことを考えて、きりっと辛口のお酒に仕上げました。皆さんで積極的に販売いただいているおかげで、すごく好評だと伺っております。各地で地場を盛り上げようとする活動が盛んです。それには元々あるブランド、地場のもので大切にしていきたいと思います。こうした想いをもってお酒づくりの依頼を受けたら精いっぱい努力して、「いいもの」を届けたい。これが造り手である私の役割です。また門真の皆さんには毎年お手伝いに来ていただいて、お世話になっています。今年はさらにグレードアップしたかどま酒を造りたいと思って、頑張っています。



代表取締役
山野 久幸

住所：大阪府交野市私部7-11-2 TEL:072-891-1046
<http://www.katanosakura.com>

木村酒類販売株式会社

「葉の宴」が誕生したこと、門真れんこんに対する意識が大きく変わっていったと思います。いま、その想いを一番強く伝えてくれている人たちが、飲食店元氣塾です。葉の宴の商品化以降、門真れんこんが自分たちの地元自慢として暮れるようになり、これがきっかけで元氣塾の皆さんが中心になって門真れんこんの家の販売開発が盛んになり、それに伴って門真の皆さんで山田錦を一緒に作って誕生した「かどま酒」、そして元氣塾のみならず門真の皆さんを巻き込んで自分たちの家の販売開発で育てた葡萄を使って生まれた「ぶくらのワイン」も、どれも門真自慢には欠かせない商品になっています。お店の発展には地域の発展が必要不可欠。だからこそ、これからもとことん「メイドイン門真」にこだわって門真の商品を自慢しまくって、門真自慢の発信、ひいては元氣塾のお店が門真の自慢になってほしいというのが、僕の願いです。



代表取締役
木村 茂

住所：大阪府門真市宮野町19-19
TEL:072-681-0618

川中農園

きっかけは、とある例会に飲食店元氣塾の方が来られて「地域おこしの活動をしている」というお話を聞いたことでした。それからかどま酒の第1号を放らせていただいて、「門真市内で作ってほしい」とお願いされたことが始まりでした。栽培するようになってからは年に2回、元氣塾の皆さんに来ていただいて、田んぼの手入れをして、手取りを行っています。それが「元氣塾ファーム」です。ファームは約400坪あるうち、約150坪が山田錦の敷地です。山田錦は胸丈までの高さがあり、少し風でも倒れてしまう。とても作りにくいお米です。私はとにかく手植えと手取りにこだわって作っているのでも大変です。そんな困難な米作りも、元氣塾の皆さんと協力して頑張って作り上げ、秋になれば収穫して、そして山野酒造さんのところでまた元氣塾の皆さんと仕込みのお手伝いをさせていただいて、かどま酒が出来上がっていく。こうした元氣塾の皆さんとの門真を活性化しようとする活動を通じて、門真のいろんな人たちに知っていただける、そしていろんな人たちとつながり合えることは、すごく嬉しいことです。これがきっかけとなり、今では私の農園へいろんな方々が来て下さる。私の農園の敷地内に集まって、みんなで分かち合って喜んでいただけること、これが私の喜びです。



川中 幸次