

「特産物をいかした、活力と賑わいのあるまちづくり」

〔出席者〕

金銅 俊二
チョーヤ梅酒(株)専務

金銅 真代
河内ワイン(株)専務

仲村 裕三
飛鳥ワイン(株)社長

上田 茂
羽曳野市地域農政推進協議会理事

北川 嗣雄
羽曳野市長

樽井佳代子
羽曳野市議会議長

〈市長〉

今日は、新春対談にご出席いただきありがとうございます。

羽曳野市では、まちづくりの目標の一つに「魅力ある地域社会を拓く活力あるまちづくり」を掲げており、現在、地域の産業振興方策を検討・推進しながら、活気あるまちづくりを進めているところです。

これまで、特産物として、ぶどうなどのブランド化にも努めてきましたが、後継者不足や生産施設経費が高いこと、また、市場開拓・品質の向上、新しい品種への転換などを個々の農業者での対応が中心となってきたため、改善が困難であることなど、今後の農業展望は厳しい状況にあると考えています。

一方で、消費者の側からは、安全で安心できる新鮮な農産物を求める声が高まっているとともに、自ら農業生産を希望し実際に携わっている人も増えてきています。また、居住環境として自然と共生した空間を求める人も増えてきているように思います。

そのため、今後はぶどうをはじめ「農業の需要」というものを的確に把握した上で、観光振興や市民の生きがいづくり、市民交流の視点にも考慮しつつ「活力とにぎわいのあるまちづくり」をすすめていく必要があると考えています。

今回は、企業として、また生産者の立場として地元特産物のぶどうに携わっているみなさんに、特産物を生かした、活力とにぎわいのあるまちづくりについてお話を伺いたと思います。

〈議長〉

母親の実家が壺井にあり、子どもの頃、夏休みなどにはここで過ごしていました。ぶどう畑や出荷場がたくさんの人たちで賑わっていたことを



思い出します。当時の風景と比べますと、現在はやや休耕地が目立つような気がします。景気が低迷する中で、消費者をはじめ、農業生産者の方々にとっても非常に大変な時代だと実感しています。今後、行政においては、より一層の農業施策が重要な課題となってくると思います。今回、地場産業のひとつであるぶどうを活かし、賑わいのまちづくりを進めることが、当市の地場産業の再生につながるの考えに大いに賛同します。今後も安全で安心かつ消費者ニーズにあった商品を提供していただけることを願っています。



まずは、それぞれの取り組みと事業内容をお聞かせください

〈仲村〉

ワインを作り始めたのは昭和9年頃からで、昭和44年に法人化し、そこから本格的にワイン作りを始めています。「良いワインを作るには良いぶどうから」と考え、ぶどう作りに最も力を入れワイン専用品種などを栽培しています。また最近は、エコ活動にも重点をおいて環境への取り組みを行っています。ぶどうの剪定枝や畑から出る廃棄物、工場から出るぶどうの搾りかすや澱を廃棄物として処理せず、堆肥を作ってまた畑に戻してやる“循環型農業”に力を入れています。また、畑には除草剤をまかず、芝生を植え、草とぶどうを共生させる“草生栽培”ということも行っています。



〈金銅真代〉

ワイン販売と「ワインは畑から」ということで自社畑でメルローを一生懸命作っています。また、ワインを販売する傍ら、アマチュア落語家としての活動も行っています。フランス語での落語や、最近では浄瑠璃にも挑戦しています。これもすべて違った角度から河内のワインをアピールするためと思ってやっています。「大阪みやげ＝河内のワイン・ぶどう」となるよう日々努力しています。また去年は、「ワイン祭り」を開催し、多くの皆さんに参加してもらいました。TVやラジオでも取り上げていただき、羽曳野の宣伝になったと思っています。



〈上田〉

祖父の代からのぶどう生産の専門農家です。いままでいろんな品種を作ってきましたが、現在ではデラウェアがほとんどです。ぶどう生産をやってきて今まで何度も壁にぶつかってきました。そのたびに、種ありから種なしへ転換したり、露地栽培で手詰まりになると、ハウス栽培や加温栽培を行ったりして技術的に乗り越えてきました。最近では、ぶどう産業としては極端に収益が減ってきて、若い世代では、高級な品種を作ったり、販売でも直販の形を変えたりして乗り切ろうとしています。これはぶどう農家だけではなく、農業自体がそうかもしれませんが、農家の知恵を出し合うだけではなかなか乗り切れない状況です。うちも夫婦二人では手が足りず、年間通じてや繁忙期に手伝いに来てもらっていますが、その人件費を引けばほとんど利益があがらない状態です。



〈金銅俊二〉

大正時代より私の祖父はぶどう作り農家を行い、その後ワインの製造も手がけ製造販売を行ってまいりました。さらに梅酒は昭和34年には免許をいただいて製造を始めまして、今年で梅酒造り50年になります。梅酒もすぐに売れたと言うわけではなく、本格的にはここ20年くらいでやっと売れてきたような



状態ですね。現在会社としてエコ農業に取り組んでいて、減農薬栽培や無農薬栽培の協議会をつくり、約百戸の農家の皆さんと一緒に考えているところです。また、梅栽培で最も忙しい収穫時期の労力の削減ができないかと多くの梅農家との方と日々研究を重ねています。

今後、羽曳野のぶどうやワインを盛り上げていくには？

〈市長〉

以前、サントリーに勤めていましたが、当時、会社としてワインの販売に力を入れておりました。当時、私はその製品のクレーム処理係をしていましたが、どのようにすれば品質を保ったまま店頭で並べられるかなど日々研究を重ねていたので、ワインには強い思い入れがありますね。ぶどうも他の地域では大粒のものなど、デラウェアに代わる良い商品を手がけているところが増えてきていますが、羽曳野のぶどうもこのまま衰退させてはいけないと思っています。人もいない時間もないという現状ですが、地元の皆さんにぶどうに対する強い思いを出していただきたい。そのために行政はどうしたらいいのか考え、マスコミを利用したり、イベントを開催するなど今出来ることをやって行きたいと思っています。

〈上田〉

この地域は、大都市に近かったため、昔はいいものを作ればすぐに売れるという状況でした。しかし、最近は流通事情も良くなり、地方の商品も多く流通するようになってきましたので、消費者が何を求めているのかを知ることが大事になりました。ある時、「食べやすいようにパックの中に3〜4粒切って入れたらいいのに」という話がありました。生産者は、見た目の美しさとか粒の大きさとかを大切にしていたので、切って売るという考え方は全くなかったんです。でも、実際の消費者は細かく切って食べやすいようにして食べるんですね。こういう発想はなかなか出てこなかった。作った商品が消費者にとって売れ筋でなければいけないんです。見向きもされないものを作ってもダメ。ただ自信のある商品だけでは産業として伸びていかないのではないのでしょうか。

また、電化製品や車のように、ポイント制度みたいなものがあればと思っています。羽曳野で駒ヶ谷のぶどうを買えばポイントがつくというふうに。そのポイントで何か行政からの恩恵があれば地産地消につながっていくのではないかと思います。安全な農産物をスーパーにおいてお

くというだけでは、羽曳野産だから買うということにはなかなかならない。どうしても値段の安いほうが選ばれてしまう。

〈金銅真代〉

私は、今までのイメージのワインとは違うこだわったものを作っているのですが、このことをなかなか消費者にはわかってもらえないというのがあります。私は、とにかく人に集まってもらおうと考えています。自宅の蔵を改装してサロンを作りまして、「健康・文化・笑い」をテーマにいろいろなイベントを開催しているのですが、遠方からもたくさんお客さんが集まってくれています。イベントで人に集まってもらって、そして、河内のワインをたくさんの人に知ってもらいたいです。

〈議長〉

ぶどう農家も高齢化し、後継者問題で困っていると聞いていますが、人も少なく、収益率も低下している状況のなかで生産しながら消費者のニーズに応えるのは難しいのではないのでしょうか。



〈上田〉

現在、60～70歳代が中心になってぶどうを作っています。今までのやり方をころっと変えることはなかなか大変なことだと思います。いろいろな形で活性化させようとしたら、やはり若い世代(特に熱心に取り組んでいる「大阪ぶどう研究会」など)や定年退職され、ぶどう作りを始められた人たち(受け皿として真摯に活動されている「げんき会」など)を含め、アイデアを出し合っていければ良いと思います。また、地域内にもその意見を言えるような雰囲気作りをすることも大事だと思います。

〈金銅俊二〉

梅農家も例外ではありませんが、農業全般で後継者は減ってきている現状です。後継者を育てるには如何に所得を増やすかが大切で、梅農家はその中でも比較的育っています。ただし、後継者問題は日本全国の悩みでもありますね。これからは、外から人を入れていくような農業施策が必要だと思いますが、今の遊休地をまとめた形でマスコミ利用も含めて、地域全体で考えて

行くべきだと思います。昭和のはじめ頃、大阪ぶどうは日本一でした。この羽曳野というところは、古い歴史を持つ地域です。ぶどう畑のなかにたくさんの古墳が点在する、こんな地域は日本中どこをさがしてもないのではないのでしょうか。ここをアピールすべきだと思います。



〈仲村〉

飛鳥のぶどう農家も60歳以上の方がほとんどです。兼業農家でやっている方もいますが、高齢で後継者もなく、ぶどう作りをやめてしまう方が増えてきて、遊休地も多くなってきています。私のところでは、その廃園になったところを借りてぶどうの栽培をしています。ワイン用のぶどうは生食用に比べて比較的手間がかからないんですね。だから、若い人や定年された方を対象にぶどうの作り方を教えている「ぶどう塾」を開催している人たちと提携して、契約栽培などもやってもらっていて、廃園になるのを防いでいます。



〈議長〉

デラウェアよりも時期的に遅れて出来るぶどうもあると聞きますが、大粒ぶどうの収益や手間とかはどうなのでしょう。

〈上田〉

ロザリオや、瀬戸ジャイアンツ、ピオーネなどがありますね。駒ヶ谷地域でも栽培者は増えてきています。ただ、大粒ぶどうには、つぶまぶき(適粒、整形)という作業があり、デラウェアの収穫時期と重なって、とてもじゃないが手がまわらない。いろいろなものを作っていくよりも、ひとつの品種で作業をまとめたほうが能率的ですね。他県ではぶどうだけでなく、桃や柿など作業時期が重ならないものを作っている農家もありますが、そのあたりも含めて新しい品種に挑戦できないのも現状ですね。



〈市長〉

新しいものに挑戦するという、これを新しい雇用につなげられないものではないでしょうか。市外の人を呼び込んで、契約農家という形で仕事を安定的に供給する仕組みをつくってどうでしょうか。

〈上田〉

長野県塩尻市に「ねこの手クラブ」という、忙しいときに市がクラブ員を派遣する制度がありますが、そのような制度を参考にしてはどうでしょうか。定年になった人がぶどう栽培をやりたいというケースは最近多いですね。参加型の農業で自分のぶどうの木を何本か持って、そして、自分でぶどうを作り、自分でワインを作って飲むというのもひとつの楽しみになるのではないのでしょうか。

〈金銅真代〉

個人でのワインづくりは許可がおりないのでは。

〈上田〉

ワイン作りについては委託という方法もあるのではないのでしょうか。収穫祭のときワインを作って喜んでもらいましたね。

〈金銅俊二〉

羽曳野で「ワイン特区」の認定をもらえばいいのでは？

〈市長〉

特区については検討の余地はありますね。また、市内のレストランや食事の出来るところで、地場のワインを使っただけとか、食事のデザートにぶどうを出してもらおうとか、何かお店とタイアップするようなことはどうでしょうか。

〈金銅真代〉

私は「日本のワインは和食にあう」という講習会をやっています。たとえばお寿司と赤ワインを先日は出しました。

その際にお客様から「あいますね」というお言葉を頂戴しました。そのようないろいろなお店で日本のワインを広めていきたいですね。



〈仲村〉

地元の酒屋や立ち呑み屋さんにもワインを置いてもらったりしていますが、もっと多くの居酒屋などの飲食店にも広まっていけばと思っています。そのための仕掛けづくりも必要でしょうね。

〈上田〉

今まで駒ヶ谷地域には、ゴミの焼却場や火葬場、し尿処理場などの話しを持っていくことが多かった。今は、地域が賑わう収穫祭の開催や、地場産業について真正面から見てもらっていて、地域としてたいへんありがたいと感じています。

〈市長〉

私自身、この駒ヶ谷・飛鳥地域が羽曳野のまちづくりのキーポイントになると考えています。来年度以降は、駒ヶ谷駅周辺の整備を行っていく予定ですが、駅の西側には、単なる公園だけではなく、地元産ぶどう・ワインをPRできるようなものと考えています。地元の皆さんの交流の場、憩いの場として整備させていただきたいと考えています。また、駅西側にも改札をつくるよう近鉄側に申し入れし、地域のみなさんの利便性を向上させたいと思っています。本日対談に参加していただいた皆さんを中心に、今後は、地域や校区の方にご協力を求めながら、これらを検討する組織づくりをしていきたいと考えています。市として、駒ヶ谷・飛鳥地域のこれからの発展も含め、特産物のぶどうとワインをいかしたまちづくりを行って参りたいと考えていますので、今後ともご協力をおねがいします。本日は、大変貴重なご意見ありがとうございました。

