

つながる市

VOL.1

葡萄畑に夢が実る

7/20 Fri. G-Grape farm /シャインマスカット @羽曳野



「ええ葡萄は売りたいない」

7月末、気温は40度越え。熱気がこもるビニールハウスの中でも、小林さんの声には張りがあります。

「シャインマスカットは1本の木に150房ぐらいなるんで、全部でざっと2400房ありますね」

羽曳野の山の斜面に見渡す限り荘厳に並ぶシャインマスカットは、植えてから6、7年育たないと粒が出荷できる状態になりません。そして今年、ようやく成木に。

「やっとね、やっとですよ。6、7年になって、やっと」

葡萄畑を見つめる小林さんの目には、私たちには想像もつかない長い日々への思いが宿ります。

「もうね、質良すぎて売りたいないもん。誰かにどうぞってあげたい。値段付けたない」

と、笑う小林さん。気が遠くなるほど長い時間と、たらふくの愛情をかけて育てた自分の子どものような葡萄を、値段をつけて売りたいくないという気持ちは、同じ農家の間でよく共感されることだそうです。

「僕の野望は、農家をあつめて、その年の一番良い出来のものを恵まれない子どもらに食べさせてあげたい。

一番ええ、誰もが食われへんもんを“こんなめっちゃええのあんねんど!”って感動させたい。その年のいちばん良い出来のもの、値段付けたないし」

「そういうことやったらと、無料でええもん提供してくれる農家は絶対いてる」と、小林さん。

しばらく私たちは言葉を失って、座り込んだまま動くことができませんでした。



神さまからの授かりもの

私たちが追いかけて続ける『おいしいってなんだ。』という問いを、小林さんにも一緒に考えてもらいました。

「2歳と4歳のお子がおるんやけど、こいつらがうまいってうもんは絶対うまい！高いとか安いとかの価値を知らん中で、うまいって食べるもんは信用できる」

「農家として言ったらあかんかもしれんけど、農家がつくるもんは、ぜんぶうまいしぜんぶまずい。俺はうまいと思うけど、他の人にはまずいと思うこともある。人それぞれ好き好きあって、一概には言えない」

「年によっても違う。今年は“こういう味”っていう、毎年それぞれのおいしさがある。自分の農作物を説明するとき、甘みがどうか酸味がどうかよりも、“今年はこんな味やねん”っていう表現になる」

「木を見れば、葡萄の個性がわかる。人間の子どもと一緒にですね。品種の特徴がどうかじゃなくて、1本1本見て腹減ってんのか、暑くないか、木を見て世話する。そのものひとつひとつが持つ潜在能力を最大限引き出す栽培法を、僕は『コーチング栽培』って呼んでますけどね」

「どんだけ手間掛けても、雨が10日連続で降ったら葡萄は腐る。最後はお天道様に神頼みですわ。授かりものやから」

“神さまからの授かりもの”。頭上に生る葡萄を収穫するその姿は、太陽に向かって祈っているようにも見えます。お腹いっぱいの手間と愛情を捧げたあとは、無事に葡萄が実りますようにと、神様に祈るのみ。今年の葡萄も、おいしくなあれと。

G-Grape Farm



畑入り口の看板を指差し、「アメリカのプロレスみたいでしょ」と笑う小林さん。泥棒対策からペイントを派手にしたそうで、いかにも効果がありそうな……。

『G-Grape Farm』の名前の由来を聞いてみたところ、少し照れくさそうに答えてくれました。

「“G”から始まる英単語って、僕らええ言葉しか思い浮かばなかったんですよ。まず“Grape”もそうなんですけど、“Great”“Good”“Get”“Genius”……。ね？」

そう言えば、葡萄の神さまの“God”も“G”から始まるんですね、小林さん。



つくる、食べる、暮らす

午前11時、暑さも増してきたので小林さん宅にお邪魔することに。

古民家を改装した素敵なお住まいには、出荷作業を行うスペースも。仕事と暮らしが密接した昔ながらの雰囲気。

丁寧に使い込まれたキッチンも、優しい光が射しこんで、何処かの映画で見たような、息を飲むほどに素敵な空気です。

キッチンには住む人の気配が宿ると言います。もしかしたらいつか昔に住んでいた人、そのまた前に住んでいた人の気配まで。穏やかで心が包まれるようでした。





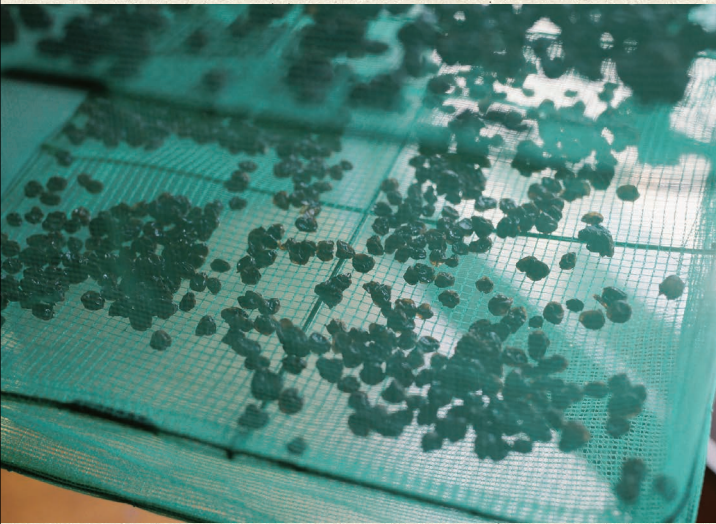
「暑かったですよ」と、かき氷を振舞ってくれた奥様のゆかりさん。かき氷にかけるシロップは、ゆかりさんが出荷できない規格の葡萄だけを使ってつくった、砂糖不使用の丸ごと葡萄100パーセントのシロップです。やさしくまるい甘さが、暑さに疲れた舌と心に沁み込みました。大きな鍋いっぱいの葡萄を使っても少量のシロップしかつけれないため、販売はしていません。農家のみで頂ける特別メニューです。



帰り際に、葡萄を天日で干して甘さがぎゅっと濃縮された干し葡萄を、お土産に頂きました。その一粒一粒を味わいながら、“干し葡萄は葡萄からできている!”という一見当たり前のような事実を知らなかったことに気づきました。

“食べるものがどこでどのように作られているのか”について、私たちはちゃんと興味を持ち、理解することが出来ていないように思います。

これからも無印良品は生産の現場へ足を運び、「おいしい」を一緒に考えていきます。



小林さんのシャインマスカットは文字通り、輝いているようでした。

値段のものさしでしか価値を計ることの出来ない現代において、葡萄畑には私たちが忘れてはならない“幸せの果実”がたわわに実っていました。

G-Grape farm (大阪羽曳野市) <http://g-grapefarm.com>
代表: 小林 庸恭

撮影: 平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>
住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

2018.8.11 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田 発行

無印良品 京都山科