



ぶどうの樹 五感で味わう里山産業論

金丸弘美

食総合プロデューサー

出版記念会を開いた。タイトルは「五感で味わう里山産業論」。つい最近出した『里山産業論「食の戦略」が六次産業を超える』（角川新書）にあやかっただことだ。

会場は、本に登場する福岡県遠賀郡岡垣町にある「グラノ24K ぶどうの樹」。7千坪の防風林に囲われた敷地内にレストラン、カフェ、ブライダル、宿泊施設、農業体験教室などの複合施設がある。農業部門もあり、ぶどう20アール、梅10・5アール、アスパラ10アール、米1ヘクタールなどを栽培している。子供や研修などの自然体験教室も開いている。

園内にはポニーやヤギも飼っている。海のそばは、「海エリア」と名付けられ、代表の小役丸秀一さんの祖母の時代からという旅館と、新たに始めて人気を博したコンテナを活用した寿司店「鮎屋台」などがある。旅館は、宿泊、温泉、ブッフエランチ、お土産店などを分離独立させ、宿泊をしなくとも、それぞれを楽しめるようにしている。周辺の農家60戸、漁業30軒と連携して、地域の食材をふんだんに使った料理が出てくる。料理も素敵だが、シチュエーションが素晴らしい。

木々を植えて森を作り、そのなかに花が咲き四季を彩る。さまざまな表情の花々があちこちに顔を出している。数は200種類を超える。庭には

食べられる花々やハーブもある。

最近わかったのが、代表の小役丸さんが、世界各地に出かけたなかで、ドイツ・フライブルグとその周辺の緑豊かな森と建物が調和する町づくりに共感をし、その考えを取り入れたものだということだ。こんな場所で、その取り組みの考えや空気を味わってもらい、料理をいただき、そして集まった人たちが語らい、それぞれの地域に持ち帰り、素敵な環境づくりが広がったらどんなに素敵だろう。案内を出したら、北は青森、山形、四国は高知、香川、南は鹿児島、沖縄まで19都道府県60名が集まってくださった。

「ぶどうの樹」は、小倉、博多、福岡空港からそれぞれ車で約1時間かかる。そこで、3か所にバスを出してくださった。スタッフが名簿をもって待機し、名簿の人が見当たらないと、即座に会場に連絡が来る。見事な中継で、誰ひとりはぐれることなく、全員が時間どおりに「ぶどうの樹」に着いた。スタッフの



天井から花の鉢があふれた講演会場
「花チャペル」



チームブレイに感銘だ。

受付で渡される名刺ホルダをみるとテーブルごとの色分けがされている。あらかじめ、同席した方がいだろうと思つた人をグループ分けし色別に着席してもらおう趣向。名前も大きく印刷。見やすくなっている。

受付のウエルカムドリンクは、福岡県嘉穂郡桂川町の農家・合鴨水稲同時作で知られる古野隆雄さんの畑で穫れた無農薬のニンジンジュース。

そして次会場へ。花々があふれる庭を歩き、向かったのはチャペル。透明ガラスに囲まれての会場入り口からの天井には、花いっぱい咲いた鉢をいくつも吊るした歓迎の入場口。華やかな演出だ。

会場は、壁も椅子も白。奥は全面ガラスで、自然の光が差し込んでいる。司会の案内で、今回の趣旨を私が少し話し、参加してくださった人たち60名全員を紹介。その場で知りあいになつてもらふ。そして「ぶどうの樹」の小役丸秀一社長がスライドを使いながら、この空間ができたあらましを語るといふものだ。

グラノ24Kの前身は、小役丸さんの祖母が始めた小さな旅館と、それに父親が戦後に始めた材木商・採石業だった。

父親が40代の頃、体調がすぐれなかつたこともあり農業を始めた。今の「森のエリア」の一部は沼地だったところ。さらに畑を買い求め、ぶどう園を作り、その奥に、今の宿泊施設のベースとなつ

た小さな宿を作った。小役丸さんが10歳のころである。

しかしぶどう栽培をしても、それだけでは、商売としてなりたたなかつた。当時、ニュージールランドの方が見えて、ぶどうの樹の下でパーベキューをした。木漏れ日があったり、さわやかな風が吹いて心地よかつた。とても喜ばれた。それが、今のぶどうの樹の下のレストランの始まり。

父親が言っていたのは、農業の価値は実つたものも環境も、一緒に買ってもらふものもあるのではないかということ。こうして新しい、農業、環境、地域、宿泊、ブライダルなどを複合した新たな観光のスタイルが生まれる。今、国がさかんに言っている6次産業、農村観光（グリーンツーリズム）の先頭を切っていたのだ。

そして会場を「森と空」に移しての食事会。ブッフエスタイルで出たのは、シェフの解説付きの地場の食材をふんだん使つた料理。和食合鴨大鍋。天然酵母パンいろいろ。スパニッシュオムレツ。パエリア。カレー。ポテトソーセージ。若鶏のまると一匹ロースト。パスタボロネーゼ。パスタペースカトーレ。合鴨スモークのカルパッチョ仕立て。根菜と自家製ベーコンのブイヨン煮。田舎風パテ&ピクルス。佐賀牛ロースステーキ・ジャポネソース。バーニャカウダサラダ。宗像産大豆を使つた丸豆腐。手作りソーセージ工房で作つたパテいろいろ。ローストポーク。鶏から揚げのスイートチリソース。ピザ3種類。自家製イチゴソースのロールケーキ。デザートいろいろ。

それにスタッフが毎年行くというドイツ・モゼル地方ケステン村バステゲン・ファミリーのワイン。勝沼と連携で生まれたブドウジュース。どれも絶品。五感がおおいに刺激され至福の時間となつたのは言うまでもない。