



2012年11月24日(土)

天気: 晴れ

私は栃木県足利市
にあるココファームワイナリー
に行きました。朝、

群馬県の太田市にいた

のに、いつの間にか

他の県に来ていたのだ

びっくりしました。

さてどんなところ

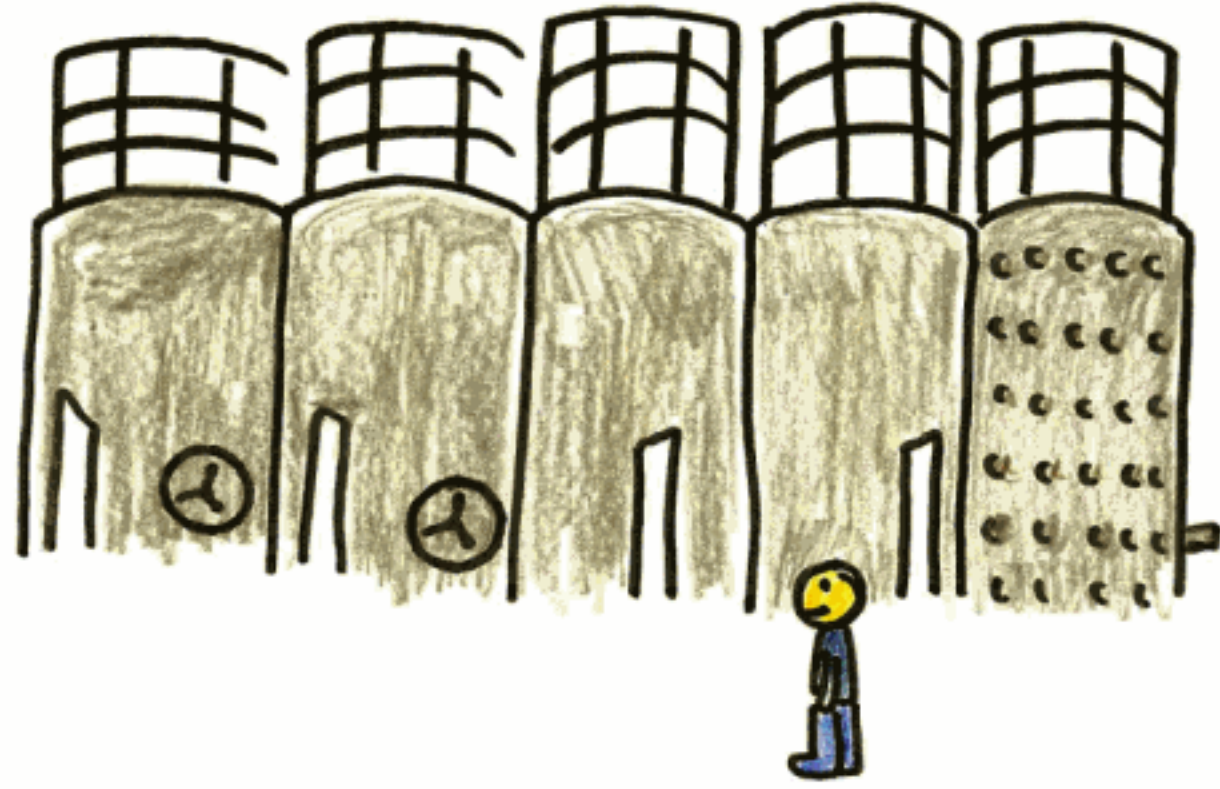
だったのかと言うと、

まず「急な斜面が目にとひ

こんで来ました。



<銀色に輝く発酵専用タンク>

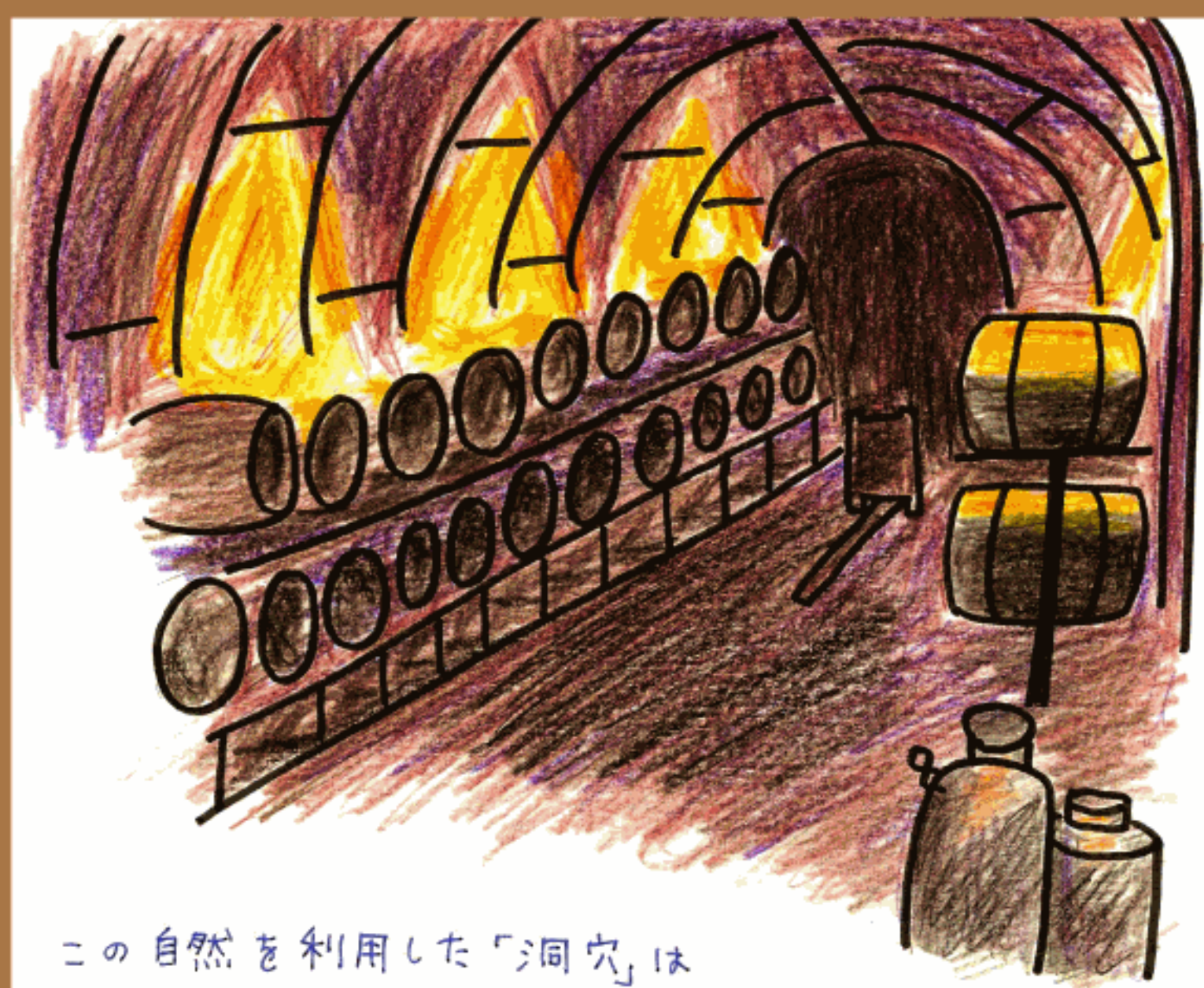


ココ(此処)で どうして どう を作り始めたのかと云うとまずは『人ありき』で糸巻果ワインになったそう。特殊学級の子どもたちの足月要を鍛える為には勾配38度の急斜面を開墾したのが昭和33年。(1958年) 体を使えば体カも付く。良く眠れる... という様な所からスタートしたそうです。葡萄は食べ切れないう程穫れる様になり。約55年の時を経て今に至っています。短い言葉で説明して頂きましたが現在の様になるにはきっと様々な困難もあったのだらうと想像します。6本の葡萄の木を植えた50年以上前、今の様子を誰が想像出来たのだらうか... と思いを馳せませう。

早朝の山のふもと空気はきりりと冷たく 人気がない
小さな山は 収穫も終え さみしげな見た目に反し 不思議な落ち着き
がありました。私は - へんてこ の雰囲気 が気に入りました。きっと素敵
なものが たくさん 隠されているに 違いない。そう思いました。お店の前の 蔦も 建物も
気持ちが行き届いている感じ。さてさ、そくワイナリーを見学させてもらいましょう。
まずは大きな扉を開けるとワインを発酵させるタンクが。銀色の筒が並んでいます。
メタリックで 巨大なタンクはいかにも工場の様だけと スペース自体は(私の印象では)
そんなに広い訳ではないので 何となく家庭的な印象です。説明の中で『発酵させる
スタイルはそのワインの特長に合わせています。樽の方が良いとかタンクの方が良いという
事ではありません』と云うのが印象的でした。なるほど。それって人間にも当てはまりそう
です。



とてもお洒落な
雰囲気のカイトさん
『ワイン = ^{イール}食事と共に』
だそう! 黒いコートに
COCO FARMのロゴ入り
のエプロンが 決まっている!
自然な振舞いが
外国の薫り。ワインの
為せる業かな。



この自然を利用した「洞穴」は

ワインが育めるに相応しい環境で、それらが美味しくなるのを支えていました。ほのかながらもワインの良い香りが充ちていました。厳かにワインが大人になっていく所をちょっと覗いてしまった気分です。

外からシャットアウトされた空間は、雑菌を寄せ付けない化学の研究室の様でもあり、現在の私達の生活圏内では暗過ぎるその様は中世ヨーロッパの聖堂の中の様でもありました。アルコールのもたらす作用もあったかもしれませんね。

樽の中で発酵させている所も見せてもらいました。何と！山の一部分を洞穴の様にくりぬき、そこにワインを貯蔵しているのです。石を積み固めた出入口。そして背の高い扉はまるで異次元へ通じるかの様でした。中は光が極力抑えられています。肉眼なら問題なく周りを見渡せるけれど、カメラではとらえられない暗闇。フラッシュを焚くと全容はわかるけど、雰囲気が変わってしまう...という事で絵を描いてみました。(実は自分では一番気に入っている絵です)静かで神秘的な空間でした。樽で発酵させると蒸発によりワインが濃くなり、味に複雑みが出るそうです。ワインは光や温度変化(25℃以下が良い)、振動が嫌いなんだそう。

ワイン畑のふもとに咲いていたバラ。葡萄とバラは同じ仲間なんだそう。だからもし葡萄の木に害虫や病気やらが遭った時、先に影響が出るそうです。水道局の浄水場で見た金魚の事を思出す"思い出しました...上九一色村で自衛隊員が

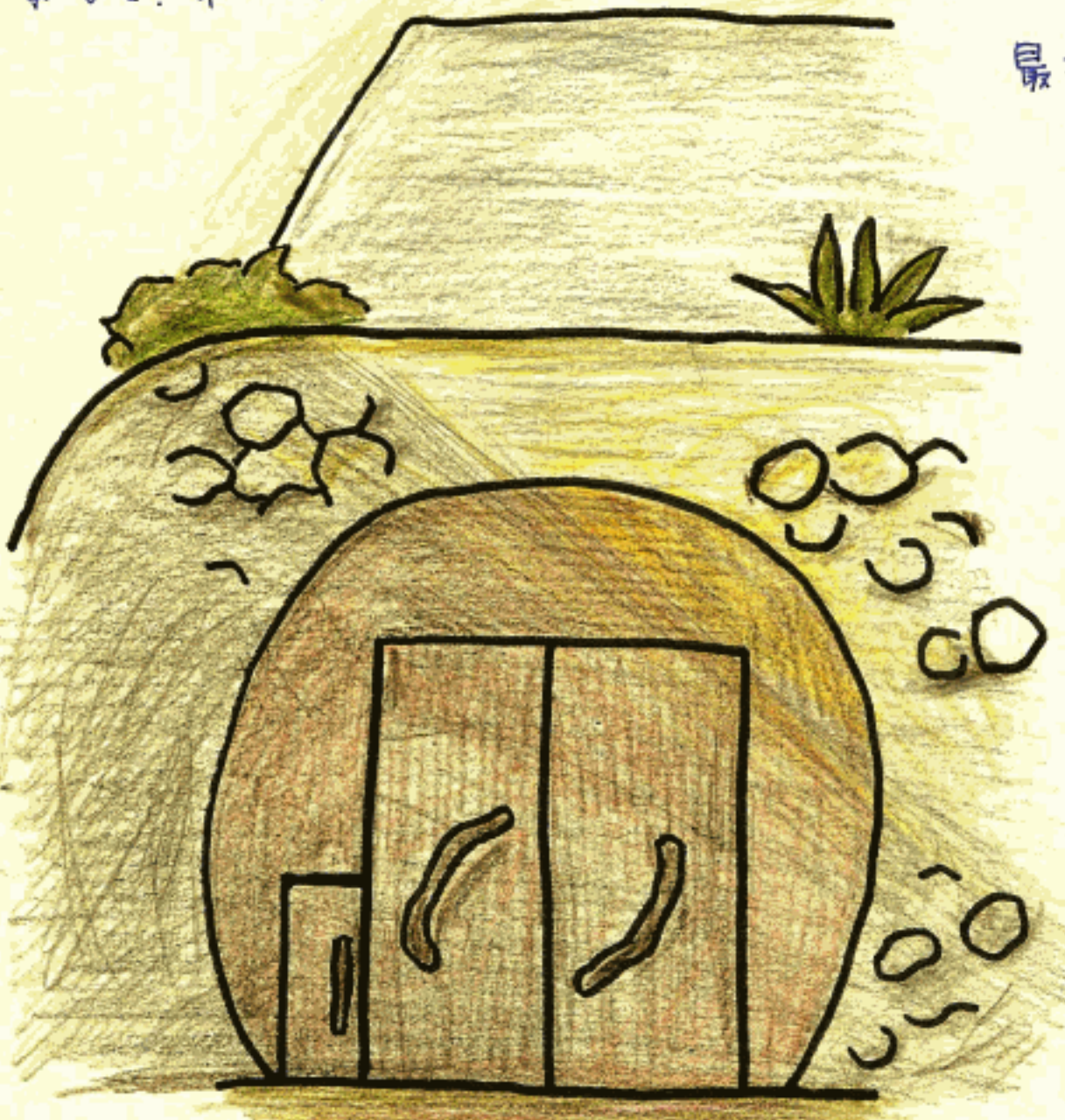


バラが
ぶどうを
守ってるんだ

下げていたカナリヤと一糸青か...

主にワインを作る設備を見学しましたが、そもそも本当の主演は
「ニころみ学園の『子どもたち』」(創設者の方は利用者をそう呼んだそうです)
なのです。見学した時期は朝も早く収穫も終わっていたので、残念ながら
彼らの仕事ぶりを見る事は出来ませんでした。(ちよと見てみたからなあ。)

ピン詰めされた商品の目でのチェック、ワインにする為の葡萄を一つづつづつ
摘み取り、基準に合ったものだけを選び分ける事、カラスなどを1日中追い払う
事など、果てしなく、途中で手を休めたり、やり方がぶれてしまいそうな作業も
最初から終わりまで同じ集中力で責任を持ってこなすそうです。



<自然を利用した再製造所>



<山頂から足利の街を眺める>

実は、私が今回の分科会を選んだ最大の理由は「就活」だったのです。
自分の仕事探し...ではなく発達障がいのある甥の為に、少しでも役立つ
様なヒントが得られれば」と思い、「障害者支援施設」の字に一も二もなく
飛びついたのです。ですから他の方達とはほんの少し観点が違ったかも
しれません。今は誰にとっても就職は厳しい世の中ですが障がい者も
又然り。そもそも発達障がい自体の事が和達家族も手探りの
10数年目なのです。両親にとっては毎日の育児、子育てで一杯。
本当なら少しづつその子の仕事や将来について考えて調べるべきなの
ですが、目の前の事に追われてそんな余裕はないのが実状なのです。
そんな様子を見て、「何かどこかないかな」と日頃から思っ
ていたと、この「ニころみ学園」の存在を知る事が出来たのでした。



さて、一通り見学させて頂いたら、もうワインを飲まない訳には行きません。皆お待ちかねの試飲です。白、赤、ノンアルコールなど本当にどれも美味しい!! おつまみの権威がこれまた美味しい!! 正直云ってワインの味は今まで良く分からなかったのですが、素晴らしい事抜きにただただ「美味しい」と思えるワイン達でした。値段も1000円からあり決して牛が届かない物ではありませんでした。障がい者施設で作っている物という、残念ながら商品と値段のアンバランスがあったり(良い物だとは思いますが高いなど)日常的に見購入するにはちょっと...という物も多々様に思います。

同情で数回買う
事が出来ても「いつも」

「何回も」買ってもらえる物



ではないと発展しないと私は思っています。その点、このニころみ学園で造っているワインは私にとっては合格!と思える品物でした。ただ、分科会の中で意見交換した際に「ニころみ学園で作った物以外も置いてある」「会計など販売事業にも学園生がいても良いのでは」という声もありました。私は総合的に商売をして利益はとるならなるべくあった方が良く、思っていますが、石確かにその様な考えも当然であると感じました。どの様な施設、又企業にも完全はないのではないでしょうが、たとえ自分が気に入ったとしても別の視点も忘れたくないと思います。

《にゃーちゃん@神奈川》

不思議な懐の深さがあるにゃーちゃん。のら猫の発見速度が異常に速い!! そして家庭のアンテナの向きが気になる様で、和も話を聞いているうちに気になって来ました。香?!

《佐藤さん・運転手》

移動の際和たちはホー、としてたのに皆を乗せて運転してくれた佐藤さん。もちろん見学も一糸着いたから一番エネルギーを使ったのは実は佐藤さんなのです! ※しかも(運転手からワイナリーでは飲酒なし!! (涙) 閉会式の後お別れの際にとっても力強く握手してくれたのが嬉しかったな。

皆を安全に足利に連れてってきて本当にありがとうございました!

all Stars

山頂で乾杯!! (情報めいめい過ぎた)

《たっちゃん@長野》

柔らかな雰囲気なたっちゃん。昼食の時隣になってお話しした時に和もよかよかに話を聞いて「わかるわかる」と云ってくれたのがとても心せ良かったのです。聞いてくれる感じがとても自然。真の話し上手さん!!

《くみくみ@福島》

いつも笑顔のくみくみ。(男の人ってなかなかそういう人居ないよね?) 細いし白いからぱっと見からは分からないけど芯が強い。「自分が中心になって福島で大会やりませう」宣言してたね!! そういう事を人前で云えるのはすごい事だ」と思う。福島行きたー!! 楽しみだわ

《ろくせん@八王子》

経験豊かなろくせん。「酒は医者から禁止されてるんだ」「えっ? 飲んでいいんですか?」「いいんだ! 医者には飲んでるって言ってないから!」...面白過ぎます。大先輩がいると視点が広がるし深まります。何より心強かったです

《なつ@神戸》

西日本代表なつ。そこはかたなくお嬢様の雰囲気、落ち着ける感じ。山頂の岩になつ。ゆうニリンと並んで座って往々並を眺めたのがとても贅沢な時間でした。

《アスカ@新潟》

実は結構なおばちゃん。もっと早く日都青の事知ってたらどんな自分になってたかなあ...と思う。でも今が私の「時」なんだよ。いろんな都市の年令も仕事もバラバラの仲間とかかわってとても幸せです!

《さくさく@新潟》

二年振りの再会!! しかも太田でこんな出会いもあります。小栗旬似のイケメン。声も似てたぞ。蕎麦も打ちます!...さくさくは次の章にも登場

《ゆうニリン@スタッフ》

ふとした時に思い出してもらえたらいいなと気軽に連絡してくださー!と名刺の裏に手書きしてくれたよ。その気持ちは分かる!! にこにこ顔を見ると何だか安心できました。cuteって言葉がもったいだわ

《まニちゃん》

第3分科会 責任者 お話しの仕方が何かかわいいの。桃井がおり系?? かわい!!! ちよとスロウな話し声がこちらの気持ちはまで落ち着いてくる感じ。スーツとアウトドアウェアでの装いも雰囲気が違ってびっくり! 魔性の女性かも?! 私たちをリードしてくれてありがとう!

