

地域活性化という「遊び」

65

京都市
福知山市 「みわ・ダツシュ村」から

山本晋也

筆者プロフィール

1968年、京都生まれ。美術大学を卒業して渡米後、京都で現代美術作家として活動。そのかわらオーガニックレストランを経営するも食材を種から作ってみたいなり、京都市内で畑を始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダツシュ村の清水三雄と出会い、福知山市の限界集落に移住。廃屋を修繕しながら家族で自給自足を目指す。土と向き合ううち田畑と山や川、個人とコミュニティの関係やその重要性に気がつき、田舎も都会もすべて含めた「大きな意味での自給」を強く意識するようになる。この考え方は、美術家時代にドイツの現代美術家ヨセフボイスのすべての人々が参加して創り上げる社会彫刻という概念に影響を受けた。現在みわ・ダツシュ村副村長。

――十歳になってもうすぐ1年の長男。

4月に東京の高級寿司店で1ヶ月の研修を受けて以来日本酒に大変興味を持ち料理と日本酒についての講座を受けたり

こだわりの日本酒を扱う酒販店や百貨店の催しで蔵元の販売会などあれば足を運んで

たくさん買ってきて

夕食になると毎日ワイングラスに

それぞれ少しずつ注ぎ

ノート片手に味見と食べ合わせを研究しています。

子供の頃

水と間違えて

飲んでしまったことがあります

それ以来お酒は苦い！不味い！

と一切口にしませんでしたが

成長とともに

味覚は変わるんですね。

料理を本格的に始め料理にこだわればこだわるほど飲み物の選び方は

大切になってきますし

彼らが得意とするお寿司に関していえば

日本酒との関係は

もう食文化として切り離せないもの

でもあるので

全く興味が無いというのは

ちょっとどうだろう

と以前から少し心配していました。

考

えてみれば

日本酒というものは

原材料の米だけでなく

仕込みに使う水や

その地域の気候風土で

個性が出ますし

日本酒の地産地消

またひとつ夢がひろがった



田植えは今年も紙マルチを使用。自作の田植え機が大活躍。

日本酒が地産地消だった歴史を考えたも

その地域の暮らしや農業とのかかわりは相当なものでしょう。

先日百貨店の販売会で出会った

滋賀県の蔵元さんの話では何種かある銘柄の中に

ほぼ地元で消費されてしまうものもあるとのことでした。

インターネットの普及で

外貨を稼ぐが如く

自分たちが作ったものを外へ外へと

販路を広げていくという向きもありますが



酒蔵の見学なども
チャンスがあれば
積極的に行っています。

毎日少しずつ飲み比べて
勉強中です。



日本酒の講座は清水流美さんにお願ひしました。



農場で採れた野菜とジビエを合わせ
日本酒に合う料理も日々研究中。

自分たちが作ったものが
ほぼ地元で消費されているようなと
ころは
いくら時代が変わっても残っていっ
てほしいものです。
と
無事に終わりました。
育苗の時期

気温が低く日照も不足
加えてそのあとの少雨と高温と
苗の状態が
例年になく悪かったのですが
植えたあとは順調に生育。
なんとか遅れは取り戻せそうです。
田植えをしながら
自分たちで育てたお米で日本酒をつ
くれたらいいよね
と話していたところ
日本酒についての講義をしていただ
いた先生から
酒蔵によっては現在タンクが余って
いるところがあり
お互いの考えが合えば
その空いたタンクを利用し
一緒に日本酒をつくれる可能性はあ
りますよ
限界集落で作ったお米100パーセ
ントで仕込んだ日本酒をつくりたい
と題して
クラウドファンディングに挑戦した
ら面白いんじゃないですか
なんて素晴らしいヒントもいただき
ました。
今後ますます高齢化が進み
空いた田んぼも増えていきます。
空いた田んぼと空いたタンク
うまく結びつけ
じぶんたちなりに地域活性化に貢献
できたら最高ですね。
またひとつ夢がひろがりました。