



「ありがとう」を原動力に、  
ぶどうづくりに励む日々。

私たちのぶどう農園「ギアファーム」がある雲南市加茂町は、初夏には嵐も出る空気が澄んで水が綺麗なところ。その加茂町の中でも出雲神話・古事記にも登場する斐伊川近くの山あい三代地区では、昔からぶどう栽培が盛んな地域でした。1960年代に祖父母が築き上げたぶどう園を孫の私が受け継ぎ、たくさんの方々に支えられながら、今年で6年目になりました。祖母と2人3脚で、皆様に安心して喜んでいただけるぶどう作りを目指して日々、大切に育てています。



農園を受け継いだ頃は、昔から選り分けてくださるお客様のために、祖父母が大切に育ててきたぶどうを



絶やさないためには、どうやって守り続けていくかを考えながら日々を過ごし、農業＝作物を作って売ることだと思っていた。毎日ぶどうと向き合いながら、他界した祖父が目指した「品質のよいぶどう」について、作り方はもちろん、喜びや苦労したこと、農家の心も含め、祖母から教えてもらいました。

ぶどう農園を引き継ぐ前に従事していた農業法人での経験も含めて、段々と私の農業に対する考えは変化していきます。農業とは、人同士をつなぎ、地域や環境を守る役割をも担っていると思います。

生まれ育った地域を絶やすことなく、先人が築き上げた資源を後世に残していきたい。そんな想いを胸に、これからぶどう作りを通じて三代地区を守っていきたいです。



品質のよいぶどうを作り続けるための一番の原動力は、お客様から「美味しい」と言ってもらえることです。星のぶどうを選んでくださるお客様に喜んでいただくために、真夏の一番忙しい収穫期や、冬の寒い時期も、頑張ることがあります。

実際にぶどうを召し上がったお客様から、「知人から贈られたぶどうがすごく美味しかった」、「到着後、箱を開けた瞬間、ぶどうの立派な姿に家族で歓声をあげた」、「贈り物として渡したら、相手の方からとても喜んでくれた」など、農園に訪れたお客様や、メール、SNSでも励みになる言葉をかけていただきます。それが、美味しいぶどう作りへの活力になっています。

ぶどうの美味しさの定義には、甘さを感じる糖度だけではなく、酸味、瑞々しさを感じる水分量、香り、皮の厚さ、もちろん鮮度まで、全て整っていないと美味しいぶどうとは言えないと思っています。私が理想とする品質のよいぶどうを作るには、土づくりや日々行う枝の剪定、



作業のタイミングの見極めなど、1年通した管理と長年の蓄積が大切で、普段からぶどうの樹をしっかりと観察してぶどうの声を聞く努力をしています。

お客様からの嬉しいお言葉を励みに、毎日変化するぶどうの樹の管理をする中で、1番ワクワクする瞬間は、3月、芽吹きはじめた頃です。ぶどうは、枝の剪定など今年通した管理は翌年に結果が表れる少し難しい

作物です。次の年の収穫をイメージしながら管理をし、翌年春、芽の出方や花のつき方が、イメージ通りの結果になった時、それは本当に嬉しく、農業の面白さを改めて感じます。1年通した管理で、なかなか休むことができませんが、これもまた楽しい瞬間で、頑張れる理由の一つです。



生育具合は、毎年天候に左右されますが、その都度、ぶどう農家の師匠、周りの方々にお知恵を借りながら、祖父母が目指した品質のよいぶどう作りを励んでいます。三代地区のぶどうをたくさんの方に知っていただくために、これからも日々努力を惜しまず、美味しいぶどうを作り続けていきたいと思っています。



ギアファームの理念  
Gusto (おいしさ)  
Enjoyment (あかし、喜び)  
Abundance (豊かさ)  
Reliance (信頼)

を消費者に届け、そしてこれらが組み合わさって地域農産物を動かすギア (GEAR) となり、地域に貢献して参ります。

ただ農産物を作って売るだけでなく、そこには「おいしいもの」であること、「農産物の力」の「しき」があること、食べることが出来る「喜び」があること、人と人とを繋ぎあわせること、そして「農産物」を食べてもらうこと、そして「信頼」を込めて生産者から消費者へのお届けしたいと思っています。

ギアファーム代表 星野和志

星のぶどう

hoshino grape  
from MIJIRO

Hashino Letter



n°6  
2022



