

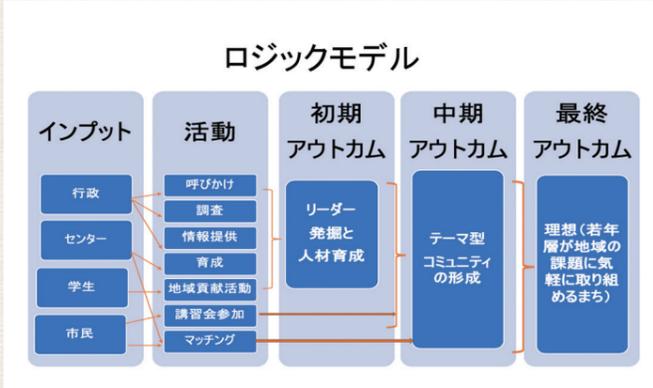


TOPIC 2 関西大学 法学部の学生による 政策提言がありました!



政策形成過程を学ぶ「トピック演習(2回生対象の演習科目)」という授業で「門真市の市民公益活動を担う人材の確保」をテーマに、2022年2月14日(月)、政策提言がありました。

15名の学生達は3つの班に分かれ、2021年12月から約2か月間、政策提言活動をおこないました。まず、市民公益活動支援センターと門真市 地域政策課から「門真市における市民公益活動」についてのレクチャーを受け、次に、ヒアリング調査やリサーチ活動などを行い、最終的に「若年者によるコミュニティビジネス」、「ええ門真に向けて -テーマ型コミュニティの提案-」、「子どもが健やかに育つまち -子どもの相対的貧困の緩和-」という政策提言をおこないました。

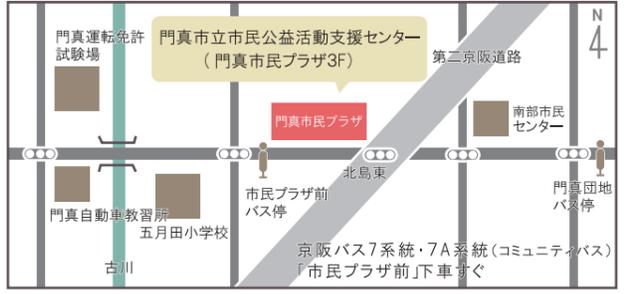


今後学生からの政策提言の内容を市民公益活動支援センターの運営に活用していきたいと思えます。

市民公益活動支援センターは、「非営利」かつ「不特定多数の利益」となる、市民公益活動をサポートしています。

門真市立市民公益活動支援センター
(指定管理者) 特定非営利活動法人 大阪NPOセンター

住所: 〒571-0025 門真市大字北島546番地 門真市民プラザ3階
TEL: 072-800-7431
FAX: 072-800-7432
Eメール: ko-eki-c@aqua.ocn.ne.jp
開館時間: 9:00 ~ 21:30
休館日: 毎週木曜、年末年始(12/29~1/3)
ホームページ: www.kadoma-koeki-cnt.com



Access
・京阪バス7系統・7A系統(コミュニティバス)「市民プラザ前」下車すぐ
・京阪本線「古川橋」駅(北口)からバスで約15分
・地下鉄長堀鶴見緑地線「門真南」駅からバスで約16分



公益times ~PUBLIC INTEREST TIMES~ No.18 2022.3.31 門真市立市民公益活動支援センター

TOPIC 1 「地域資源セミナー ~知る・見る・掘る~」を開催しました

1月23日、多くの市民が、門真の資源を認知することを目的に「地域資源セミナー ~知る・見る・掘る~」を開催し、「門真れんこん」について、座学と体験を通じて学びを得ました。

◆座学「門真の蓮根の歴史」 講師:「縄文e.m.工房」酒井 則之さん
歴史をさかのぼると、河内の「地蓮(じばす)」は平安時代の文献に登場するそうです。大正時代には、新しい栽培用法の発案や、新品種の導入などにより、収穫量も増えましたが、戦後は栽培面積が減少し、かつての蓮畑は宅地などに変わってきているとのことでした。
現在は、「門真れんこん」ブランドが立ち上げられ、即売会での販売や、加工した商品が開発・販売されています。地元の特産品をもっと多くの人に知ってもらい、食べてもらおうという動きも出てきているとのことでした。



◆体験「門真れんこん掘り」 講師:「門真市シルバー人材センター」曾根 鶴夫さん



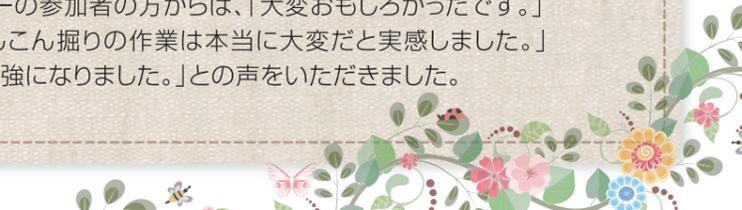
門真市シルバー人材センターが「伝統野菜栽培促進活用事業」として、「門真れんこん」を栽培している蓮畑で、胴長靴と長手袋を着用し、「門真れんこん」掘り体験をしました。
クワやスキなどの農機具を使い、「門真れんこん」を傷つけないように丁寧に掘り出していくのですが、泥は粘土質で重く自由に動けないため、とても大変な作業です。一度泥に足を取られると、抜け出すにも一苦労されていましたが、「門真れんこん」を無事掘り出すことができると、参加者のみなさんから歓声がわき起こっていました。



参加者の方々には、「門真れんこん」と、門真市シルバー人材センター「イベントつき会」の方々の手料理(門真れんこんの天ぷらなど)のお土産もありました。



セミナーの参加者の方からは、「大変おもしろかったです。」「門真れんこん掘りの作業は本当に大変だと実感しました。」「とても勉強になりました。」との声をいただきました。



Interview

門真の軒先でブドウを育てて「ぼくらのワイン」プロジェクトに取り組む木村茂さんにお話を伺いました。



木村茂さん、木村酒類販売二階にて

私は酒屋の二代目です

門真で昭和37年に創業した酒屋の二代目です。地域農産物でお酒を造る活動や、「門真れんこん」を使用した商品の普及活動を行っています。2009年に門真レンコン焼酎の開発を進める過程の中、門真産の日本酒やワインもあったら面白い。という発想から「ぼくらのワイン」は誕生しました。

無関心から関心へ

昔、造り酒屋が酒を売り、ワイナリーがワインを売っていて、購入時に生産者と向き合うことが当たり前。そこには当然コミュニケーションがありました。

今は、お金さえあれば、スーパーやコンビニなどで欲しいものが簡単・便利に手に入る時代。

誰がどのようにして作ったものなのか、知らなくても珍しくなく、生産工程や生産者への関心も薄れてしまっているのが、僕の中では悪循環で、最も大切なことを置き忘れてしまったのかなあ、と思っています。

「ぼくらのワイン」は、消費者がブドウ作りに関わって、ワインを買ってもらおうという理想を实践した形です。

消費者がちょっとでも生産に関わってみることで、気づきが生まれ、無関心がなくなると考えるようになりました。



木村酒類販売の軒先ブドウ



生産者みたいな消費者をつくる

大阪府の柏原市には、たくさんのブドウ畑があります。僕は、そのブドウ畑に行くだけで感動した時期があって、多くの気づきや、人生を豊かにする大発見がありました。これを消費者に体験してもらったら、「商品を消費する」意識も変わるのでは、と考えていた時、仲間の一人が、「家でブドウを育て、そのブドウでワインを造ったらどうや。」と言いだし、柏原市太平寺町の街並みが思い浮かびました。それは、長屋の軒先、農家のガレージや空き地に、ブドウの葉が生い茂っている情景でした。

そこでピンと来て、「街中でもプランターでブドウが作れる」と。畑作業が目的ではなく、「生産者みたいな消費者をつくる」のが目的やから、これをみんなでやってみようと考えました。

地域でコミュニティ活動を実践している仲間を声をかけて始まったのが、「ぼくらのワイン」と「大阪ぶどうの樹1000本プロジェクト」を組み合わせた活動です。

続いているのは、楽しいから

“生産者みたいな消費者をつくる”ということを考える中で、ボランティア活動のブドウの畑作業とピクニックを組み合わせた一大イベントを思いつきました。ブドウの花が咲く5月に、花切り作業に合わせて、ワインピクニックを開催しています。

その“遊び”を通した学びで、大阪ブドウに興味を持ち、ブドウ農家の方々と、年1回畑の中で顔を合わせて楽しい時間を過ごしています。続けられるのは“遊び”が入ってるからかなあと思っています。



ブドウの花切り



ワインピクニック



おおわだ保育園の軒先ブドウ

地域コミュニティ活動の一環として大阪ブドウを育てる

「大阪ぶどうの樹1000本プロジェクト」に初めから参加している、「おおわだ保育園」さん。園内で子どもたちがブドウを育て、毎年「ぼくらのジュース」をつくっています。

それを父兄の方や職員さんが買うことでサポートしてくれるという、とても面白い消費のパターンができています。

四條畷や寝屋川や堀江でもコミュニティ活動の一環として、まちの軒先をあちこちでブドウが育てられ、収穫されたブドウで「ぼくらのワイン」や「ぼくらのジュース」が出来上がります。みなさん、一緒に軒先ブドウを育てませんか。



軒先ブドウの収穫

「ぼくらのワイン」にご協力いただいている関係各社、団体のみなさま

カタシモワインフード株式会社、大阪飲食業生活衛生同業組合青年部、飲食店元気塾、あかりの会、CONCENT（美容美容青年団）、小さなしあわせワインプロジェクト（四條畷）、門真市シルバー人材派遣センター、おおわだ保育園

木村茂さん Shigeru Kimura

木村酒類販売株式会社 代表取締役
門真市宮野町で酒類販売の会社を営みながら、「あかりの会」「飲食店元気塾」「かどま酒プロジェクト」で、地域農産物を活用したお酒の開発や販売を、地元飲食店の方々と共に、地域活性化の活動に取り組む。

所在地：大阪府門真市宮野町19-19
ぼくらのワインHP：<https://www.bokuranowine.com/>