

アントレプレナーによる
イノベーションと地域活性化 (4)
～羽曳野市・駒ヶ谷地区の農村における
ワイン醸造と地域ブランド創出～

Innovation and Vitalization of Local Areas
Conducted by Entrepreneur Vol. 4
A Case Study for Creation of Local Brand at a Winery
in Komagatani, Habikino City, Osaka Pref.

天 野 了 一

Ryoichi AMANO

アントレプレナーによるイノベーションと地域活性化 (4) ～羽曳野市・駒ヶ谷地区の農村におけるワイン醸造と 地域ブランド創出～

Innovation and Vitalization of Local Areas Conducted by Entrepreneur Vol. 4
A Case Study for Creation of Local Brand at a Winery in Komagatani,
Habikino City, Osaka Pref.

天 野 了 一
Ryoichi AMANO

大阪、京都、神戸という三都を有し、わが国第二の人口、経済規模を誇る都市圏である関西ではあるが、中心部から十数キロ離れた郊外エリアには農村地帯が広がっている。これらの地域では古くから、野菜などの園芸作物ほか、果樹なども地域の風土を活かして栽培され、生食、あるいは加工食品として市場に販売されてきている。しかし、産地の農家はほとんどが小規模であり、都市化の流れとともに、大規模産地や海外との競争にさらされる中、後継者不在などにより廃業、耕作放棄や、宅地化開発なども目立つようになってきている。

本論では、大阪府南部、奈良県との県境の金剛山地西側に位置する羽曳野市・駒ヶ谷地区の特産品であるブドウと、それを利用した地場産業であるワインの醸造を通じて、地域のブランド化に取り組んできた女性企業家、株式会社河内ワイン専務取締役の金銅真代氏の企業家史とその活動について紹介し、地域ブランド創出と企業家の役割、成功要因、進むべき方向性について検討を行うものである。

キーワード：

企業家、アントレプレナー、地場産業、ワイン、ブドウ、羽曳野

I. はじめに

大阪府はわが国の全都道府県の中で、人口については東京都、神奈川県について第3位である一方、面積については香川県について下から2位である。人口密度は東京都に次いで第2位であり、人口が密集した地帯であり、鉄道、高速道路などのインフラも整備されている。

大阪府の府域については、旧令制国を基盤として、北摂、市内、堺・泉州、河内に分けられており、河内地方は、北河内、中河内、南河内の3地域に分類される。南河内エリアには、本論で扱う羽曳野市の他、富田林市、河内長野市、松原市、藤井寺市、大阪狭山市、太子町、河南町、千早赤阪村があり、府内面積の約15%、人口では約7%を占めている¹。人口密度が低く、南部や東部は山岳地帯、農村地帯となっている。

南河内エリアの地理であるが、東側は奈良県との県境につながる生駒山脈・金剛山脈であり、西側は平野部となっている。かつては東西に流れる大和川の内側ということで、「河内」の名となったとされるが、江戸時代に大和川の水害、氾濫が多発したため大和川の付け替えが行わ

れ、現在は和川の河口は、堺を經由し大阪湾に注いでいる。南河内エリアは、日本最大の体積を誇る応神天皇陵をはじめ、世界遺産登録をめざした活動が行われている4世紀から6世紀にかけての百舌鳥・古市古墳群や、聖徳太子の陵墓とされる太子廟、源頼朝の祖父に当たる河内源氏の老家、大阪夏の陣による豊臣氏滅亡の舞台となった道明寺など、様々な時代において歴史の舞台となってきた。

古事記、日本書紀に登場する「日本武尊（ヤマトタケルノミコト）」の墳墓とされる軽里大塚古墳は、日本武尊白鳥陵とされ、東方征伐で亡くなった日本武尊の魂が白鳥に姿を変えて当地に舞い降り、羽を曳くように飛び立っていった、という伝説から、羽曳野の名がある。

南河内の交通は、鉄道路線については、阿倍野橋（天王寺）から古市（羽曳野市）を経て奈良県橿原神宮に至る近鉄南大阪線、上本町から柏原を経て奈良に至る近鉄大阪線、難波から河内長野に至る南海高野線、天王寺から奈良に向かうJR関西本線、南大阪線と関西本線から接続する近鉄道明寺線などが整備されており、大阪市内から大半の駅までは1時間以内でアクセス可能になっている。

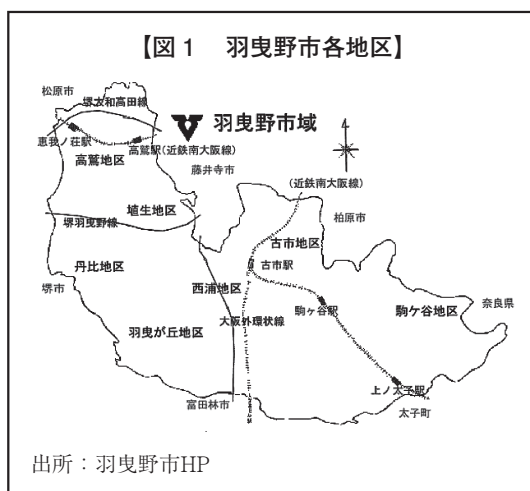
道路については、東大阪エリアから南北を縦断する一般道路外環状線、中央環状線、内環状線、有料道路では、近畿自動車道、南阪奈道路、阪神高速松原線、名阪国道、関空方面にもアクセス可能な泉北自動車道など高規格の自動車道が整備されており、大阪市内に比べて地価も高くなく、区画が大きいエリアでは倉庫や工場の立地も多い。最近ではamazonの巨大な倉庫配送センターも、柏原と藤井寺の境界の和川横のシャープ工場跡地に建設され話題になっている。

II. 羽曳野・駒ヶ谷とブドウ、ワイン

1. 羽曳野の歴史と産業

さて、この南河内の北部に位置する羽曳野市であるが、複数の町村の何度かの合併を経て、昭和34年（1959）年に今の形になった。現在の人口は112,153人、49870世帯（2018年7月31日現在）ⁱⁱで、26.44km²の面積を有し、東西に長く、南北に狭い半月皿形の地形である。皿の内部には、藤井寺駅エリアを含む藤井寺市の領域が包み込まれるように入っており、市街地としては藤井寺と羽曳野は連続している。

温暖で積雪がほとんどなく、災害の少ない丘陵地帯であることや、東側が砂質土壌と金剛山系からの豊かな水に育まれることから、農業については、古くから盛んである。菅田・碓井地区ではイチジク、駒ヶ谷地区ではブドウが特産品となっており、それぞれ大阪府



で第一位、全国でも有数の出荷額を誇る。全国的に人気のある「碓井豌豆」は当地を発祥とする。また、西側の高鷲・羽生地区では食肉センターを核とした産業が地場産業になっており、かつて石鹼の原料とするためにホルモン(小腸)から油脂をとった残渣である「油かす」を使った「かすうどん」や、馬肉を燻製にした「さいぼし」がご当地グルメとして名物となり、全国的に人気を博しつつある。工業については、木材加工や繊維製品製造なども行われてきており、東大阪や堺の工業地帯にも近いことや平野部も多いことから、プラスチック加工や繊維加工、部品製造、金属加工などの軽工業も多く立地している。

1889年(明治22年)にはこの地域の各村落が統合され、高鷲村、丹比村、埴生村、古市村、西浦村、駒ヶ谷村が誕生した。1955年(昭和30年)にそれらの6町村が合併して羽曳野市となり、現在は旧町村域を地区として区分されている。本論で扱うのは、羽曳野市内で最小の世帯数、人口となっている駒ヶ谷地区である。駒ヶ谷は、大和川に繋がり、道明寺合戦の舞台ともなった石川の東側、鉢伏山の西側に位置するエリアで、上ノ太子にかけて、5つの集落(駒ヶ谷、飛鳥、大黒、壺井、通法寺)がある。2015年(平成28年)4月末において、駒ヶ谷地区の5つの集落の合計世帯数は1553世帯、人口は3694名ⁱⁱⁱで、人口では全市の3.2%、世帯数では3.1%と羽曳野市の6地区で最小となっている。近鉄駒ヶ谷駅は無人駅で、駅前にはコンビニや商店もなく、チョーヤの梅酒工場とブドウ畑や民家が広がっている。

商工業都市堺から、都のあった奈良に至る、奈良時代に建設された日本最古の官道といわれる「竹内街道(たけのうちかいどう)」が、古市を経て駒ヶ谷を通過している。江戸時代には綿花が作られるようになり「河内木綿」として特産品となり、このエリアにも工房や商店が多く立地していたというが、明治期以降に衰退し、イチジク、ブドウ、モモなどの果樹の栽培などが行われるようになった。

2. 羽曳野とブドウ

ブドウについては、豊臣秀吉の時代、江戸時代から家庭果樹として細々と栽培されていたといわれる^{iv}が、商業栽培についての歴史は比較的新しく、1878年～79年(明治7～8年)にかけて殖産興業の目的から新宿御苑より甲州種のブドウが沢田村(藤井寺市)の大阪府勧業課の府立指導園に導入され、中河内郡堅下村の中野喜平(柏原市)が1878年(明治17年)に栽培成功したことを契機に、この地域で広く栽培されるようになったことがはじまりである。南河内エリアは、ブドウの苦手な雨が少なく南風、東風に影響を受けにくい地域であり、明治中期にはデラウェア、ベリーAはじめ、在来種に比べてすぐれた食味をもった欧米系品種や、病害虫に対する免疫性の台木も導入されて栽培方法が確立された。

駒ヶ谷地区については、金銅・麻野・真銅氏らが、大正時代に苗木を中河内郡堅下村から駒ヶ谷に移植したことで、生産が開始された。日清戦争、日露戦争、第一次大戦の戦後の好景気もあり、斜面が山頂付近まで開墾されていった。昭和初期には駒ヶ谷から柏原にかけての南河内エリアはブドウの一大産地となり、全国一の生産高を誇るまでになった。1928年～1935年(昭和3年～10年)までは大阪が全国で栽培面積が一位であり、979ヘクタールの栽培面積があったという記録も残っている^v。当時のブドウの利用目的は、ワインなどの加工用ではなく、生

食用が需要の中心であった。

1934年（昭和9年）に室戸台風が襲来、ブドウ畑が壊滅的な被害を受けたことをきっかけに、全盛期には120軒ほどあった農家の多くがブドウ栽培をあきらめることになったが、戦前、戦後にかけて地域の尽力により一定の復興がなされた。植物ホルモンであるジベレリンによる種無し化技術が1960年（昭和35年）に確立され、1965年（昭和40年）頃よりビニールハウスによる施設栽培がスタートし、産地復興に大いに貢献することになった。1972年（昭和47年）には農振法に基づく市街化調整区域の指定などもなされるなど行政からの産地保全策も実施されたが、国内の他産地の成長と流通網の拡大などもあり、現在では全国一を誇ったブドウ産地としてのかつての勢いはなくなっており、2015年（平成28年）現在、大阪府は府県別のブドウ出荷高において全国7位に留まっている^{vi}。

品種については全国3位の出荷高を誇るデラウェア（種無しブドウ）をメイン（約90%）に、生食とワイン兼用のベリーA、巨峰、ピオーネ、最近人気のシャインマスカット、ロザリオビアンコ、瀬戸ジャイアンツ、さらにはシャルドネやカベルネなどワイン専用の品種も含め、30品種以上の様々な種類が栽培されていることが大阪の特徴である。赤ブドウの果皮については、昼夜の温度差によりアントシアニンが生成され着色するが、標高の低い当地においてはハウスにおいても温度差ができず、高原地帯のブドウ産地に比べて色が薄くなってしまうというハンディがある。ブドウ栽培は、ジベレリン処理、消毒から袋掛けなど、非常に手間のかかる作業であり、現在では高齢化による農家の引退や新規就農者の不足、耕作地減少などが課題となっている。

3. 駒ヶ谷地区でのワイン・洋酒製造

駒ヶ谷地区は350件ほどの小さな村であったが、かつては日本有数のブドウ畑を有していた。同地区のワイン醸造については、1924年（大正13年）、金銅住太郎（こんどうすみたろう）が個人で製造販売を始めたという記録がある。金銅住太郎が創業した「蝶矢洋酒醸造（現チョーヤ梅酒）」については、ワイン製造を開始から20年後に中止し、1959年（昭和34年）から作り始めた梅酒製造の専業となっている。

前述の1934年（昭和9年）の室戸台風による被害で大量のブドウが生食用として出荷できなくなったことをきっかけとして、河内ワインの創業者である金銅徳一（こんどうとくいち）は、果物の中でもブドウだけが自ら発酵してアルコールになることができることに着目し、農家救済と地域振興策としてワイン造りを提案、「金徳屋洋酒醸造元」を設立し、果実酒製造免許を取得、ワインや、ジュースの製造を開始した。徳一は商才に長けており、このエリアのポテンシャルに注目、地域のリーダーとして土地の購入と集約化を進め、増産を行なうとともに、産地としての礎を築いた。戦時中には、軍需物資としてワインの副産物である酒石酸を軍に納め、ワインも飛ぶように売れたという。

二代目の金銅一（はじめ）は、未納税酒として、大手酒造メーカーに桶売りとして卸販売し、大手が瓶詰め出荷するという販路を築き上げ、ワインを蒸留したブランデー、梅を漬け込んだリキュール類の梅酒の製造をチョーヤと同じスタートラインで製造開始した。二代目は90歳で

亡くなるまで代表取締役社長の肩書と代表権を持っていたが、息子である3代目の金銅徳郎(こんどうのりお)が27歳になった2000年(平成12年)に専務として全権を移譲し、代表権を与えて一線を退き、以後、一社長は経営には口出ししなくなった。徳郎は長年の夢だったワイン館の建設を実現したが、落成後2年で早世することになった。その3代目徳郎専務の跡を夫人の真代が専務として引き継ぎ、一社長が90歳で亡くなった2009年(平成21年)に、30歳であった長男の重行が社長に就任することとなった。

往時はこのエリアに25軒ほどのワイン醸造家があったとのことであるが、現在、南河内地域では「河内ワイン(羽曳野・駒ヶ谷)」「飛鳥ワイン(羽曳野・飛鳥)」「仲村わいん工房(羽曳野・飛鳥)」「カタシモワインフード・キングセルビー(柏原・堅下)」の4社のワイナリーが存在し、全国的にも知られている。

Ⅱ. 河内ワイン専務 金銅真代氏の起業家史

1. 生い立ちから、専業主婦として

駒ヶ谷で唯一となったワイン醸造所である河内ワインの発展と、南河内・羽曳野の地域ブランドとしての知名度向上に貢献している企業家が、金徳屋洋酒醸造元・河内ワイン3代目社長の夫人であり、現4代目社長の金銅重行(こんどうしげゆき)の母である、金銅真代(こんどうまさよ)【写真1】である。

金銅真代は、1954年(昭和29年)、奈良県橿原市今井町の谷田家に生まれた。飛鳥川が流れる今井町は、近鉄橿原線の八木駅と、JR桜井線畝傍駅が接続する結節点である。かつて「大和の金は今井に七分」といわれたほど繁栄した寺内町で、現在でも江戸時代の美しい古い町家が数多く保存され、国の重要伝統的建造物保存地区、日本遺産にも選定されている。

中高校時代は、母が体育の教師であったため、バレー、水泳など様々な体育に打ち込んだスポーツ少女であったという。本家は商家で県会議員も務める地元の名士であり、その分家である祖母が、五條から養子を迎えて生まれた父は、下宿や車庫など、不動産賃貸をベースとした商家を営んでいた。谷田家は今井町では有数の名家であり、真代はその長女、お嬢様であった。ただ、父は多くの不動産など財産を有する家の出身である一方で、学歴がなかったため、子供たちには学をつけたいと考え、長男である兄とともに大学に進学させることになったという。真代は高校時代も勉強は好きで、数学、英語などもトップクラス、特に本や文学には関心が深く、太宰治や三島由紀夫を読んでいたという。

高校卒業後、関西学院大学文学部に進学した。何かワクワクしそうだということで、3年のゼミでフランス文学科を専攻として選択し、4年の時に初めてのフランス留学も実現した。その時にはワインは飲めなかったが、フランスの文化や芸術、歴史の深さに感動したという。大

【写真1】金銅真代氏



学では真面目な学生で絵画クラブに所属し油絵を描くことになり、取り組んだ卒業論文のテーマはカミュであった。大学に入ってから、スポーツよりは、内面的なものを追い求める学生時代を過ごしたといえよう。そこでフランス語や文学を学び、絵画クラブで絵を描いたことが、今日につながるポイント、人生のベースになったと本人は述べている。

大学卒業後すぐの、1977年 昭和52年、見合い結婚で駒ヶ谷の「金徳屋洋酒醸造元」3代目の金銅徳郎（こんどうのりお）と結婚することになった。結婚後に家族で食事をした際に、ワイン醸造家に嫁いできたということで、これからのことを考えながら、ワインを飲んでみたところ、天井が回ってそのまま寝てしまい、それ以来ワインは飲めなくなってしまった。

3代目の金銅徳郎は、河内人気質の亭主閑白であり、経営には女を入れない主義、「古い考えの人」であったため、結婚以降、家業については工場の雑用や力仕事など裏方の作業と、長男、次男、三男の3人の子供の子育てに専念するという、専業主婦生活を送ることになった。金銅徳郎は家業である醸造業のさらなる発展を期すため、これでの家族経営から、1996年（平成8年）に「株式会社河内ワイン」を設立するとともに、大口受注に対応できる酒蔵の建設にとりかかった。しかし、あろうことか、その大口注文が突然キャンセルになったことから、蔵を建てる予定だった場所に、長年の夢でもあった、販売所や展示室を備えた博物館である「ワイン館」の建設に取り組むことにした。

金銅徳郎はセンスと才能に溢れた人で、ワイン館の建設にあたっては、自ら図面を引き、すべて廃材で立てるなどのこだわりで情熱を注ぎ、1997年（平成9年）に完成させ、お客を迎えるという長年の夢を実現させた。しかしその矢先、十二指腸がんが発見され、余命1年との宣告を受けた。病気で青い顔をしながらも、笑顔でお客を迎え、絶妙なトークで楽しませるといふ毎日であった。

その時に立ち上がったプロジェクトが、吹石一恵主演、三原光尋監督による映画「あしたはきっと・・・(2001年公開)」【写真2】の撮影である。これは、地元である大阪芸術大学（富田林市）出身の、若手映画監督であった三原光尋が、ブドウ畑の広がる駒ヶ谷の風景や、竹内街道の町並み、農家の家屋や蔵、そしてワインの酒蔵に魅せられており、ここをたまたま通りがかった時に、「これは誰の家か」と聞いてきて、金銅の家や酒蔵をワイン館のロケ地として使わせてほしいと申し入れてきたのである。心血を注いできたワイン館や、故郷である駒ヶ谷エリアが映画の舞台になるということで、徳郎は既にながんで余命宣告を受ける中、大喜びで周囲との調整や準備を進め、息子の部屋を吹石一恵の部屋にする設定も考え、本人も出演すべく、楽しみにしていたが、撮影期間中に容態が急変し、結果的には余命宣告から1年生きたが、

【写真2】映画『あしたはきっと・・・』と続作『あしたになれば。』（三原光尋監督）



2000年（平成12年）の夏に50歳の若さで帰らぬ人となった。「口は厳しい人でしたが心は優しい人だった」「映画の撮影でとても喜びながら去っていったのではないか」と金銅真代は述べている。金銅徳郎の遺志により、葬式の翌日からワイン館は営業を開始し、徳郎が期待をかけ、出演を楽しみにしていた映画のロケも滞りなく行われた。

2. 専務取締役として経営を引き継ぐ

徳郎が亡くなった時、真代は45歳であった。名目上の社長は二代目の金銅一であったが、実質の経営は早期に専務取締役の徳郎に引き継いで引退していたため、夫の意志と思いを引き継ぎ、真代が専務として経営を受け継ぐことになった。夫が心血をそそぎ、順調にお客が来るようになっていたワイン館【写真3】はじめ、歴史あるワイナリーは何としてでも残していかなければならない、という強い思いがあったからである。真代は大卒とは言え

【写真3】 河内ワイン館



フランス文学専攻であり、会社の若干の手伝いはしていたものの専業主婦であり、社会経験や経営に携わった経験がまったくなく、また駒ヶ谷はムラ社会でもあり、周囲は真代が経営を引き継ぐことには反対の声の方が多かった。実際に、経営を変った途端に、国産の新酒の売上が伸びないという理由で、これまでの大口の取引先から数千万円単位の契約を解除されることになったり、「河内の田舎でブドウ酒を作って売っていたらいいんや」と言い放たれ、悔し涙を流したという。このときが一番つらく、厳しい時期であったと真代は述べている。

さらに、真代は下戸で、結婚当初、ワインを一口飲んで目を回して以来、肝心の家業である酒が全く飲めなかったのである。また、ワインに関する専門的な知識もなかった。接客に必要な話も口下手であったという。夫の徳郎は話し好きで、バスツアーできたお客に名調子の語り口で笑いをとるのが上手であり、同じように話したら受けるかと思ってやってみたところ、全く受けずに、バスガイドにまで馬鹿にされる始末であった。

そこで、まずはワインについての専門家の証明であり、日本ソムリエ協会の認定資格である「ワインアドバイザー」の資格を取ることにし、ワイン学校に通うことにした。酒が飲めないため勉強は大変で、試験を受けたものの、一度は不合格になった。特にアルコール度数の判別については、喉を通る時の「熱さ」の感覚が重要ということで、無理をして根性で飲んだため、電車の中で真っ赤になり、へろへろになって帰宅したことも何度もあった。それでも水をかぶって目を覚まし勉強した結果、2度目の試験でようやく合格し、裏山を走り回って喜んだとのことである。

話下手については、話し方教室も考えたが、友人に誘われたことをきっかけに、日本語で話すことが苦手ということもあり、英語ならいけるのではと考え、桂枝雀に指導した、故山本正

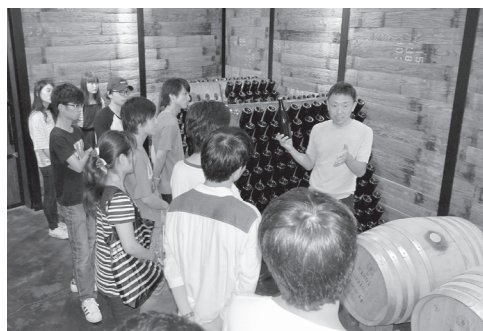
昭氏主催のHOE英語落語教室に入門することになった。フランスの超高級ワイン「ロマネ・コンティ」をもじって「ロマネ金銅」の名で、最初から高座にあがることになり、人前で話すことについて、大変に度胸がついたということである。後に、ワインの取引のあった吉本興業を通じて知り合った桂文枝から、世界一の超高級ワイン「ロマネ・コンティ」の名をもじった、「ロマネ金亭」の名をつけてもらうことになった。次に考えたのは、大学時代から学んできたフランス語で落語をすることであり、個人レッスンを受けてきた先生と相談したところ、ブルゴーニュのレストランはじめ、日仏協会の会合などで披露することになり、注目を集めることになった。これにより話し下手が克服されただけでなく、話し上手な名物専務として、また英語、唯一のフランス語の落語家として、高座を行い活躍するまでになった。

河内ワインは他の国産有名メーカー品や輸入品に比べても格下に見られる存在であり、売るのは容易ではなかった。そこで、他との差別化を図るため、ワインのボトルに、大学時代の絵画部の経験も活かし、一本一本直接に手描きして、阪神百貨店の70周年記念のボトルとして2003年（平成15年）に販売したところ、若い女性に大評判となった。更に評判が上がり、いろいろなところからも引き合いが来るようになった。他の人に描いてもらうとタッチが変わるため、全て自分で描き続けた。それが取引先経由で、日本の著名な醸造家の権威であり、ドイツの研究所で学び、マンズワイン（キッコーマン）、神戸ワインの責任者を経て奈良・八尾の酒蔵である「長龍（ちょうりょう）」のワイン担当顧問として活躍した、三田村雅（みたむらただし）の目に止まった。三田村は、ワインの中身の評価よりも、そのラベルと手描きを続けた姿勢に感動し、このようなことをやっている人は全国どこにもいない、ということで、商売を度外視して支援してくれることになり、その弟子であった高坂拓郎（こうさかたくろう）（当時50）を、迎えることができた。三田村は非常に仕事に対して厳しい人である一方で、そこに師事した弟子はすべて成功しているという伝説の人物である。三田村の紹介により、飯田グループ・長龍酒造の主催する展示会や商談会などにも出店することができるようになったのみならず、三田村から国際レベルの醸造技術を鍛えられてきた高坂が醸造長に就任することにより、河内ワインは、従来の杜氏が作っていた地酒的な商品から、品質面でも、現ソムリエ協会会長である田崎真也氏に絶賛される程に大きな飛躍を遂げることができたのである。

真代はこだわりのボトルを手描きしつづけた結果、2000本を超えたところで過労がたたり倒れ、盲腸炎が癒着し、入院して手術するまでになったため、大手酒販会社でサラリーマンをしていた長男の重行に助けを求め、それをきっかけに重行は退職し、経営に参画することになった。

真代が会社を受け継いだ時、会社を潰さず、なんとか残して、次の息子の世代に引き継いでいくことが最大の問題で

【写真4】4代目 金銅重行氏



あったが、それとイコールで、羽曳野、駒ヶ谷のワインを名産として日本中に広めていきたいという思いもあった。当時は大変なワインブームで追い風ではあったが、今でこそ国産品ブームで珍重されている日本産ワインも、当時は輸入ワインよりも格下に見られるものであった、利益確保のため、当時、河内ワインではワインの輸入元として、海外から数千本ものワインを輸入し販売することにした。ワインは金銅真代自らが、海外の産地にでかけ、選んで仕入れてきたもので、観光バスが来た時には実際によく売れていった。

輸入については、堺のロータリークラブの友人から紹介してもらったJetroのドイツのトップが、ドイツのラインラント・ファルツ州の農業大臣と知り合いであり、「応援します」とのことで、多くの企業がイラク戦争の勃発で海外渡航を中止する中、パーティで知り合ったコナモン協会会長の熊谷真菜氏と意気投合し、仕入れのためにドイツに行ったところ、大臣が直々に大歓迎してくれ、色々な珍しいワインを出してくれた。事前に、取引先であるリッツカールトン大阪のソムリエに、輸入するならどのようなドイツワインがおすすめかは予め聞いていたが、ここは自分が輸入して売るので自分の感性、第六感で、選ぶべきだと思い、これだというものをつくつか選んだところ、それはドイツ側がぜひ選んで欲しかったワインであると言われ、満月の下、大臣の前にひざまずいて感謝したとのことである。そのワイン、ドイツのピノ・ノワールは、ソムリエの推薦ではないものだったが、大好評を博し、リッツカールトンや奈良ホテルに並ぶことになった。ワイナリーの奥様が、ご主人を亡くしたワイナリーのオーナーなので好意的な価格でおろしてあげてくれるよう、造り手である彼女の夫に頼んでくれていたため、以後の注文でも競争力のある値段で販売できるようになった。

ドイツは成功したので、次に向かったのはオーストラリアである。広告会社から大使館の人を紹介して頂き、コナモン協会の熊谷真菜会長とオーストラリアの大使館員とで、シドニー、メルボルンから、西の果てのパースまで、19のワイナリーをまわり、直感的に感動した種類を2700本仕入れた。オーストラリアのワインは、欧州のワインに比べてブランド力では劣る一方で味は飲みやすく日本人向きである。長男の重行が経営に戻ってきた時にそれが入荷し、びっくりして、どのように売るともりかと心配したが、そのワインは、その後にベッカムが結婚式に選ん

【写真5】 ワイン生産工場



【写真6】 自社製ワイン製品



だことが話題になり、あつという間に売ることが出来た。

フランスについては、池田市の市制70周年で配るワインを400本買うので探してくれないかという話があり、息子と同年で、斑鳩町でやっていたフランス語の先生が、日仏交流をやっていたことをきっかけに、ブルゴーニュに案内してもらい、現地に買い付けにいったところ、素晴らしいワインが手に入り、ワイン館で販売することになった。

何千本にも及んだワインの輸入販売は大成功となり、会社の売上には貢献したものの、やはり自前の駒ヶ谷の製造工場【写真5】で作ったオリジナルのワイン【写真6】だけを売りたいという4代目の重行の意見があり、その気持ちはよく理解できた。また、経営については2代目である金銅一も、潔く3代目の若かった徳郎に経営権を渡し、以後は口出ししなかったことを見ていたことから、経営を引き継ぐべく4代目として帰ってきた若い重行に判断は任せ、在庫がなくなったら追加発注しないことにしたのである。金銅一は、重行が帰ってきた2009年に社長を譲った後、2012年に90歳で亡くなった。

4代目金銅重行は、関西大学商学部卒業後は家業を継ぐことを最初から考えていたとのこと、高校の時の作文にも、その決意を述べていたという。大学卒業後、修行のため、多くの食品問屋を受けたが、酒造家の息子だとわかると、腰掛けや取引の拡大目的だと思われ、面接で落とされた。しかし、国内の大手の4本の指に入る問屋であり、「いいちこ」の販売でも知られる、日本酒類販売が受け入れてくれた。日本酒類販売で4年弱修行したことで酒類流通や営業を学んだことが、大きな成長のきっかけになったと述べている。なお、1年下の次男については保険会社でサラリーマンをしていて、さらに4歳下の3男は同じ関西大学卒であり、技術肌で、河内ワインに醸造を学ぶため戻ってきたが、現在では一般企業、印刷会社に就職をしている。一時は期待したが、兄弟で経営すると、配分や経営方針をめぐり、様々な問題が起きることもあるため、今は一緒には経営しないほうがよいと真代は思っている。現在では未納税酒（他社での瓶詰め用）としての出荷は行わなくなり、年間約50000本のオリジナルのワインはじめ、4代目の重行が手がけた様々なブレンドの梅酒も生産直売している。

3. 文化の拠点としての河内ワインとその実績、効果

3代目の徳郎は、いわゆる「河内のおっさん」であり、言葉が悪いように見える河内弁は、実は温かいということを広めたいという気持ちをもっており、河内を心から愛した人間的にも温かい人であった。徳郎は文化事業を通じて駒ヶ谷を文化の拠点にしていくという意志よりも、駒ヶ谷、羽曳野よりも、むしろエリアとしての「河内」の魅力を映画なども通じて、広くPRしていきたいという気持ちを持っていたということである。

一方で金銅真代は「河内」よりも、「駒ヶ谷」、「羽曳野」をPRしたいという思いを強くもっている。そこで、経営を長男の重行に引き継いだ後は、駒ヶ谷、羽曳野の地域ブランドの向上を目指し、ワインと食・音楽・伝統芸能をキーとした文化教育事業に力を注いできた。

音楽については、最初はジャズからスタートした。ジャズに目覚めたのは2008年（平成20年）である。あるフランスのアコーディオン奏者が日本に来た時に、本来のコンサートがキャンセルになり河内ワインでコンサートを開催した。この一件が縁となり、別の機会に神戸にジャズ

を聞きにいったことをきっかけに、この世の中にこんな素晴らしい音楽があるのかと感動し、ファンになったため、自腹でワイン館にグランドピアノを購入し、ここを音楽の拠点にしようと考えた。ロン・カーターというジャズの神様と言われている人と組んだことがある、山口武という人の奥さんから使わせてほしいとメールがきた時、全く詳しくなかったので一度は断ろうと思ったが、近所でワインを出していただいているレストランであるEight Verse のオーナーに相談したところ、それは大変な人だとのことで、河内ワインで演奏することになった。やがて、いろいろなミュージシャンやアーティストの口コミなどにより、河内ワインでイベントができるということが広まり、「僕たちを呼んでくれませんか」という形で、様々なイベントや、コンサートなどが開催されるようになった。音楽のジャンルも、カントリー、ジャズ、ゴスペル、アルゼンチンタンゴと幅広く、現在では年間のイベントとして、約7、8回は開催している。

また、古典芸能についても、自ら取り組む落語、浄瑠璃などに加え、邦楽、舞踊、文楽などの誘致とイベント開催を企画してきた。駒ヶ谷の金剛輪寺・杜本神社の高僧で、弦が一本の伝統楽器である「一絃琴」を制作し、演奏を広めた阿闍梨覚峰（かくほう）と、お世話になった人とのつながりが判明したり、また、文楽の第一人者である桐竹勘十郎（3代目）が羽曳野の畑を訪問するとの情報を聞いて駆けつけ交渉、2017年（平成29年）に羽曳野市の市営施設で自らがコーディネーターとなり、講義と実演に結びつけた。

映画については三原光尋監督による2001（平成13年）年公開の「あしたはきっと・・・」に続き、2015年（平成15年）に公開された映画「あしたになれば。」（黒島結菜主演、赤井英和共演）の撮影の誘致とロケ地提供を行った。監督とは久しぶりですねということで、前回主演し、当時無名であった吹石一恵（福山雅治夫人）はじめ、尾野真千子など、僕が映画で使った人はブレイクするからといわれ、羽曳野市長につながるとともに、藤井寺市、太子町も含めた3市町プロジェクトとして、実現のための旗振り役となった。ブドウ園を舞台とした野球少年がご当地グルメ作成に挑む青春映画で、河内ワインもロケ地となり宿舎や倉庫を提供した。また、筆者の所属する四天王寺大学でもロケが行われた。日本でもヒットし、また、中国の映画祭でも上位入賞することとなり、南河内、羽曳野、藤井寺の知名度やイメージ向上に大いに貢献した。

また、映画の主題であったご当地グルメの制作について、「初恋ドーナツコンテスト」として、地域の菓子店などが取り組むイベントが2015年、2016年、2017年に三市町の持ち回りで行われることになり、話題を集めるとともに地域の集客や新名物の創出という点で経済的にも貢献があった。

また、古い蔵を、落語や音楽会のできるようなイベントスペースに改装し、さらにレストラン仕様に改装し、2012年（平

【写真7】金食堂



成24年)から「金食堂(こんじきどう)」と命名して営業している【写真7】。シェフは外から招聘しているほか、お客から、専務の料理の日も儲けてほしいとのリクエストもあったため、自分も料理を作り、手料理を提供する月一度の見学会イベントも主催している。真代は、料理については昔から非常にこだわりがあり、最初に、リーガロイヤルホテルのフレンチのシェフのところに、自ら個人レッスンに師事した。次に、元リーガロイヤルホテルの料理長にも指導に来てもらい、トップクラスの技術を学んだ。次に、羽曳野在住の元NHKの料理研究家にも来てもらって教えを受けたり、様々な本を勉強したり、それをもとにアレンジしたりして、お客に毎回感動してもらえる料理を提供している。

また、真代はフランスでの日仏文化交流にも精力的に取り組んでいる。2011年(平成23年)から、ルーブル美術館近くのEspace Cultural Bertin Poireeにて、「仏パリ・日本の夕べ Soiree Japon」と題し、自らのフランス落語や、文楽、日本舞踊、尺八、狂言、琴、書、盆栽など様々なイベントを計7回開催してきた【写真8】。さらに、日本でもワインが作られており、羽曳野のワインをフランスの人にも味わってもらいたいとの思いから、フランスの醸造家や、フランス政財界関係者、フランスにかかわりのある文化人との交流や、河内ワインのワイナリーへの招致にも積極的に取り組んできた。



【写真8】フランスでの日仏交流イベントのチラシ

このような文化活動に日々尽力を行っているうちに、羽曳野市の文化活動で一番メディアに露出し、貢献した人ということで、羽曳野市長の北川嗣雄からの推薦を受けて、2012年(平成24年)に羽曳野市教育委員に就任することになった。亡くなった夫の遺した会社を、子供3人を育てながら経営を発展させてきたということが認められ、女性企業人としては初の教育委員就任で、現在は教育長職務代理を行っている。また、関西電力のエネルギー懇話会委員にも要請を受け就任、原子力発電所や立地する地域の振興策についてもアドバイスをを行っている。住吉大社の宮司や、朝日放送の元役員など、そうそうたるメンバーにより構成されており、これも教育委員をやっていたことで声がかかり、様々なつながりが次々と展開している。

4. 今後の目標

真代の一番の願いは、子供たちに本物のよい音楽を聞かせたいということであり、それとともに羽曳野の市民にジャズを聞いてもらいたい、ということである。フランスのマクロン大統領の、「学校教育に音楽を入れることが教育には重要だ」との主張もあり、地元の義務教育の小中学生らに世界一流のジャズ音楽を聞かせるため、シカゴで活躍するトップクラスの日本人ジャズピアニストである祖田修氏を招聘する企画を手弁当で進めている。

金銅真代は、現在は経営面は4代目の重行に任せてる一方、今後、河内ワイン館【写真9】【写真10】や金食堂を核として、駒ケ谷を芸術や文化のイベントの中心にしたいと考えている。また、駒ケ谷だけでなく、高鷲など他の羽曳野市内のエリアでも仕掛けを行っている。2018年（平成30年）11月には、羽曳野市民大学にて、ワインと音楽のマリアージュを楽しむイベントとして、バイオリンとピアノの演奏会を企画したところ、あっという間に、満席となった。真代は自分は講師料をとらない代わりにもうひとりゲストを呼んで、自ら料理を作り提供することにした。通常の市民大学の参加費500円に加えて、料理とワインで2500円に設定したら、集まらないのではというおおかたの危惧に反し、客層が変わって、逆に安いと言われることもなくなった。

真代のような企業家が、駒ケ谷のような、ブドウ畑と酒蔵以外、何もない無人駅の田舎で、ジャズや音楽、伝統芸能のような、文化的なイベントを仕掛け、成功させ、根付かせたという点はマスコミや行政などからも高く評価されている。よく似たことを地域おこしとしてやっている街や、イベントを行なう酒蔵は今日では他にもあるが、金銅真代のこだわりは、一流、超一流のアーティストを呼んでくることである。そうでない二流や無名の人では感動が生まれえないという。

Ⅲ. おわりに 地域活性化と企業家精神

金銅真代は大学でフランス文学を専攻した、教養ある名家の子女ではあったものの、ビジネス経験も社会経験もない、会社の裏方役の一介の主婦であった。しかしそうした中から、夫の逝去をきっかけに、旺盛な企業家精神を発揮するようになり、引き継いだ家業の発展のみならず、映画、音楽、伝統芸能、グルメなど様々な分野での文化事業の実施や、国際交流推進により、羽曳野随一の文化人、女性経営者、名物専務として、何もない農村であった駒ケ谷地域のブランド、知名度向上に大きな役割を果たすことになった。

しかし、夫の急逝により経営を受け継いだ時点では、真代の目ざしていた願いとは、地域活性化ではなく、なんとしてでも息子が引き継ぐまでの間、3代続いてきた会社を維持していきたい、心血を注いで完成させたワイン館を発展させていきたいという、きわめて現実的なもの

【写真9】 ワイン館1F（販売試飲エリア）



【写真10】 ワイン館2（イベントエリア）



であった。

そのためにワイン専門資格の取得と、飲めなかった酒のワインスクールでの克服に加え、口下手を克服するための英語落語に取り組んだことをきっかけに、当時誰もやったことのなかった、フランス語落語の挑戦や、大御所落語家による高座名「ロマネ金亭」の襲名などが話題を誘い、マスコミを通じて知名度向上へとつなげていったのである。ビジネス、経営については、知識も経験のない女性であるということで、大口取引先から切られるなどの危機を、語学力と行動力を活かしたワイン直輸入への進出などで、個人需要を拡大し、売上拡大につなげた。さらに、自社製ワインについては、体を壊すまで描いた、2000枚もの手描きのボトル絵という、業界では前代未聞の行動により、個人の女性ファンを増やすとともに、著名な醸造家の目に止まらせることが出来、愛弟子の醸造長の紹介など、全面的な支援を得て、大幅な品質向上へと結びつけた。このような様々な新たなチャレンジによって、新たに生まれた人脈やノウハウを通じ、先代からも予想できないような、地域に新たな文化と交流をもたらすという次のステージの夢の実現へと昇華して行ったのである。

ワイン製造販売事業については、修行から戻り、跡を継いだ長男と、新たに迎えた醸造長に任せることにした後は、地域活性化を視野に入れた文化事業に精力的に邁進することになった。持ち前の好奇心と行動力を活かし、物事を徹底的に取り組み、かつ本物、最良のものを追求していく姿勢が評判となり、芸術から食、文化に至るまでの各界の一流文化人との信頼関係、交友関係を生み出し、さらにそれが有機的に絡み合うことで、本人も予想しなかった形で新たなプロジェクトを次々と生み出してきたことが企業家としての特徴である。

企業家としての金銅真代を語るキーワードを順にあげると、女性であったこと、ワイン、フランス語、絵画クラブと油絵、夫の早世、映画ロケ、ワインアドバイザー資格、海外渡航と仕入れ、口下手から英語・フランス語落語への挑戦、文楽、浄瑠璃などの伝統芸能、ジャズと音楽、料理、教育委員、生涯教育などがある。思いもかけないところで、人生の節々でこれらの一見無関係に思えるキーワードがつながっていった。これらのいずれかが人生で欠けていれば、今日の企業家・金銅真代の姿は今とは異なってきたか、あるいは消えていたかもしれない。

還暦を過ぎても、毎日精力的に地域と会社の発展のために働きつづけているモチベーション、最大の原動力は、亡くなった3代目主人と、その遺志への思いであるという。2つ目の原動力は、お客さんの笑顔と称賛であるという。料理については、自分で作り、納得できる美味しいものしかお客さんに出さないため、しんどくなり心が折れそうになることがあるが、お客の「美味しかった」という笑顔や、「感動した」という絶賛の声は、立ち上がるパワーになっているという。3つ目は音楽である。以前はジャズなど知らなかったが、今では仕事でどんなにしんどくなくても、ライブを聞いたら不思議に元気に治ったりもするので、その感動をお客とともに分かち合えることがモチベーションになっている。

今世紀最大の起業家と言われたスティーブ・ジョブズは、「点と点をつなげること、一見関係ないようなことも、将来なにかに必ず予想しない形でつながる」「突然の挫折や敗北、これまで築いてきたものがなくなることは、人生において、新たな創造を生み出すチャンスである」「じっとしていず、動き続けよ、ハングリーであれ、愚かであれ」ということを述べている。

金銅真代の人生は人と人とのつながりを何よりも大切にすることで、そこから思いもかけない展開が生まれたものである。

夫の逝去により激変、若い息子に全権を託し、自らは地域の文化創出と交流拡大という仕事に邁進するという中で、子供たちに一流の本物を聞かせたいという願い、田舎の農村である駒ヶ谷、羽曳野、河内地域の文化を根付かせたいという思いの中、様々なキーパーソンとの必然的な出会いがあり、ひたすら追い求めてきたフランス落語、食や料理、伝統芸能、音楽、そして家業のワインが、点と点としてつながった。さらに自らも、日々色々な異質な人と人とを積極的につなぐことで、地域に新たな価値を生み出すタネを蒔き続けていることが、地域企業家としての成功の要因ではなかろうか。

今後も、引き続き様々な地域企業家の誕生とイノベーション形成において、様々な要素や人のつながりのプロセスの検討と、その成功パターン分析を進めていくことを課題としたい。

2018年8月23日、9月12日、9月21日に、金銅真代氏にインタビューを実施した。

写真については筆者の撮影と河内ワインからの提供によるものである。

-
- i 平成27年度国勢調査
 - ii 羽曳野市役所HPでの公表値
 - iii 羽曳野市統計H28年度
 - iv 河内名所図解前編(1803)秋里離島(著)、丹羽桃溪(画)・1801(享和10)に記載あり
 - v 小田鬼八著『大阪府における葡萄栽培と経済的考察』農業及園芸
 - vi 農林水産省『作物統計 平成28年』

参考文献：

- 『大阪府における葡萄栽培と経済的考察』小田鬼八 昭晃堂(1953) 農業及園芸
- 『葡萄栽培の技術と経営』小寺正史 1961 朝倉書店
- 『柏原ぶどうの歴史』小寺正史 1982 朝倉書店
- 『大阪府におけるブドウ栽培の歴史の変遷に関する研究』1986 小寺正史 大阪府立大学生命環境科学研究所博士學位論文
- 『味な人たち』毎日新聞 2012.1.10 夕刊3面
- 『週間、まちぶら 第262号』朝日新聞 河内版 2012.10.23 30面
- 『新関西笑談義 ①-⑤』産経新聞 2013.10.7～12夕刊5面
- 『Women』産経新聞 2015.11.16夕刊5面
- 『母校通信 No.137』関西学院同窓会 2016春号

参考URL：2018年9月30日最終閲覧

羽曳野市役所統計資料

https://www.city.habikino.lg.jp/soshiki/soumu/soumu/jinko/jinko_setai/1652.html

