

# ココファームの伝説

## 沖縄サミットの晩餐会で供されたスパークリングワインをどうぞ

秋が深まるとその年のワインの出来が話題に上りますが、日本の、それも栃木県にワイナリーがあることをご存知でしょうか？

1958年、特殊学級の教員だった川田昇氏とその知的障害を持ったその教え子たちが、補助金に頼らずに自立して生活を営んで行ける場所を作ろうと栃木県足利市に自分たちの手で山を開墾し施設を作り、1969年に社会福祉法人「こころみ学園」を設立しました。勉強が苦手な子供たちでも自分たちの能力を活かしかつ訓練にもなるよう農業に従事することとし、作業の難易度や特性を考えて開墾した急勾配の土地には小さな葡萄畑を作りました。そのうち農産物だけでなく年間を通じて安定した収入を得つつ収益性を高めるために、意図に賛

同する父兄から出資を募って1980年に有限会社ココファーム・ワイナリーを設立しワインづくりを始めました。こころみは試みるから来ています。

さてそのワインですが、川田氏は当初から「同情で買ってもらえないような商売では長続きしない。いいものを作らなくては本当の自立には繋がらない」と考えており、「障害者の作った」という類の文句を宣伝広告として一切使っていません。一方で本格的なワイン造りを行うために1989年には名門カリフォルニア大学デービス校の醸造学マスターを持つブルース・ガットラウ氏を米国から招聘し、指導を仰ぎました。当初は半年間の契約が、ガットラウ氏はココファームが気に入り今でも取締役醸造員

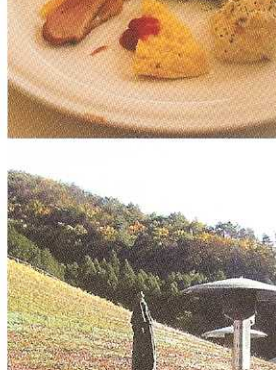
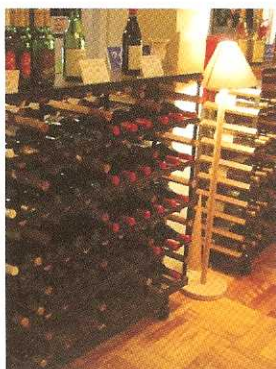
任者として籍を置いています。

プロフェッショナルが参画することでワインの質は飛躍的に向上し、2000年の沖縄サミットにおいて田崎真也氏が晩餐会の乾杯用に使用したほどのものになりました。田崎氏は造り手の意図が味に出て、個性が感じられる」と評したそうです。しかしガットラウ氏はその賞賛を一身に浴びることをよしとせず、「いいワインはいい葡萄じゃないと作れない、だから一番偉いのは葡萄を作っている子供たち(園生)」だと言います。醸造開始の84年の生産量は年間1.2万本だった生産量も、20年を経た現在では16万本となり、年商は約4億円だそうです。安定供給のために他所からの葡萄の供給ルートを確認してはいますが、大量生産はせ

ずに自分たちのできる範囲で心を込めて丁寧に作るという基本姿勢は当初から貫いています。

とはいえココファームが福祉施設であるというところを知らなくても、風にならなく葡萄の木を眺めながら併設のオープンカフェで美味しいワインと食事を味わう時間は最高のリフレッシュメントとなります。生産性の高さを絶対の評価軸としない人たちが放つ空気が、忙しい生活の中でつい軽視してしまいがちな大切なものを思い出させてくれるようです。ぜひ一度、天気の良い日にお出かけください。

(国保祥子)



国保祥子

慶応ビジネススクール  
留学・貧乏一人旅・ボランティアの学生時代と、IT業界での実務経験を経て、現在慶応ビジネススクール修士課程2年に在籍。ビジネスの立場でソーシャルな活動を応援したいと考えており、ただいまソーシャル・アントレプレナーシップをテーマに卒業論文を作成中です。