

大好きな日本のぶどうを未来にも！

京都聖母学院小学校 五年 金美優

「ぶどう狩り」は夏休みの一番の楽しみです。祖父母の住む山梨で連れて行ってくれる勝沼のぶどう園の広さとぶどうの実りは圧巻です。大好物のキングドラウェアは粒を大きく改良し、独特の甘さと香りが増し、種もなく食べやすく絶品です。

お土産で持たせてくれるぶどうは、まるで宝石がぎっしり詰まった宝箱のようで幸せな気分になります。世界のぶどうの収穫量の十二％は生食用、八十％は醸造用、残り加工用です。一方、日本では八十五％は生食用、八％は醸造用で日本のぶどうは生食用が多くその美味しさが際立っているのは一目瞭然です。

幼少期にフランスに住んでいた頃にボルドーやブルゴーニュなどのワインで有名な地方のぶどう畑を回りました。驚いた事は、ぶどうはワイン用ばかりでした。またマルシェで売っている生食用のぶどうも二種類ほどで少なく、日本は本当にぶどう天国と感じました。

しかしぶどう天国の裏では、高齢化や人手不足が課題となり、昨今の異常気象により収穫が影響を受け、さらに、収穫直前の高級ぶどうが盗まれる事件も起きています。フランスのワイン畑では、ロボットがぶどうの収穫や剪定に活用され、人手要らずのようです。日本のぶどう園でもAIの活用が進んでいますが、良いぶどうを見極めるのは熟練を要します。これからはAIロボットとの共存共栄の時代に向けて、人しかできない日本の匠の技術をAIロボットが学び、この宝石のようなぶどうを守ってほしいです。

ぶどうの歴史は古く、聖書の創世記九章二十節に、ノアが箱舟を出て、農夫となりぶどう畑を作り始めたと書かれているほどです。こんなにも尊く、たくさんの人々に喜びを与えてくれるぶどうがこれからも何百年、何千年と姿を変えることなく作り出されて欲しいです。私も微力ながら収穫を手伝いたいです。