

今年コラボした商品(一部)  
やオリジナル贈答用BOX



A.KAMOSHIKA STAND / B. おきな堂 / C. 藤屋窓月堂 / D. Atelier du ble / E. tabi-shiro / F. 松本十帖 / G. patisserie COULEUR / H. 送る側も受け取る側も嬉しいオリジナルBOX

“伝統を大切に、そして新しく” そんなぶどうはこの3つの園で作られています。



JONEN



YARI



NORIKURA



# 山辺ぶどう Uターン兄弟の挑戦 を全国区に

「山辺のぶどうは日本一」。そんな思いを胸に今春、祖父の代から続くぶどう農家を継いだ兄弟がいます。金井亮さん・俊さんの2人。それぞれ東京と名古屋で仕事をしてきた経験をフル活用しながら、二人三脚で山辺ぶどうを発信しています。今回は2人の取り組みと、その根底にある思いにフォーカスします。

## 巻頭 特集

全国の知名度低い「山辺ぶどう」  
知ってもらおうと一念発起

「山辺のぶどうは粒も大きいし、実も詰まっています。なのに東京で売っているぶどうは粒は小さいし、色付きも良くない。関東の人たちがこれをぶどうだと思ってるのだとしたら、だいぶ誤解しているんじゃないか」

兄の亮さんは、そんな思いを募らせていました。関東の国立大を経て、空間デザイナーとして都内で勤務。商業施設やオフィス、店舗などのインテリア設計を手がける仕事をしてきました。

その頃、弟の俊さんは大手旅行会社に勤務。故郷の松本で12年間勤め、その後名古屋へ転勤となりました。「やっぱり松本の方が、子どもを育てる環境が良い。自分が生まれ育った場所で子育てをしたい」と思うようになったといいます。

もともと兄弟で一緒に何かをした、という共通認識があった2人。互いに議論を深めるうち、家業のぶどう農家こそ、その「何か」に他ならない——という結論に至りました。

「山辺ぶどうというキラークンテツをフックにもっと松本のぶどうを伝えていきたいし、信州全体の魅力を全国に発信したい、と考えるようになった。兄はコロナを機に対面の打ち合わせがウェブになってどこにいてもビジネスができるので、第二の人生をスタートさせよう」と

味しかった」と言ってくれたという話をいただきました。直接多くの方からの嬉しい反応をたくさんいただき、さらなる自信につながりました。俊さんはそんなエピソードとともに、手応えを語ってくれました。

弟の俊さんは代表として、営業活動に奔走。特に初年度は、まず地元知ってもらおうと松本平の洋菓子店や旅館などのコラボレーションを積極的に進めました。「まずは食

### 故郷への「感謝」と「誇り」 兄弟を動かす原動力に

2人を衝き動かす根底にあるのは、生まれ育った山辺のぶどうに対する誇りと感謝です。そもそも山辺は小雨で昼夜の寒暖差が大きく、日照時間が長い扇状地。生産量が少な

いのは一般的にデメリットだと受け止められますが、その分だけ手間をかけられるのが強み。生育途中で実を間引く「粒抜き」などの作業を丁寧に行って極上のひと房を育て上げます。

2人が育った瓦屋のぶどうも、祖父の代から受け継いで70年。祖父の代から脈々と連なる歴史に敬意を払い、俊さんは「親が残してくれたから戦える武器があります。質にこだわるのが山辺ぶどうで、農家の皆さんがそれをやってきたから今があります。日本一というエビデンスはないので謳えないけど、皆さんプライ

賛同いただくことができ、さまざまなお店とのコラボレーションを実現することができました」と話します。

互いの強みを生かし、二人三脚での1シーズン目に区切りがつかないまま、ウェブでの販売も好評だったといえます。「100歳のおばあちゃんに孫がギフトを送ったら、「100年間食べできたぶどうの中で一番美

徹底したブランディングを展開  
地元店舗とのコラボも多彩に

### 瓦屋 GRAPES

長野県松本市山辺2589-1  
☎090-8262-9810  
mail@kawaraya-grapes.jp  
www.kawaraya-grapes.jp

