

【体験編】 第一回目地域協働型プログラム「内野ぶどう園×パティスリープランツ」

[TOP](#) / 【体験編】第一回目地域協働型プログラム「内野ぶどう園×パティスリープランツ」



今年度より、高校生とともに大牟田の未来をつくる「地域協働型高校魅力化プロジェクト」が始まりました！

主な内容としては、

- ①高校魅力化 WEB サイトの構築
- ②地域協働型プロジェクト
- ③講演会企画運営

です。

今回は②地域協働型プログラムについて！

少し前ですが、9月16日（日）に、高校生と地域の方々とのつながりをつくるために、「地域協働型プログラム」を実施しました。

このプログラムの目的は、高校生という若い時期に、大牟田で活躍している人の「想い」と触れ合うことで、これからの生き方について考えるきっかけをつくることです。わたしたちは、このプログラム実施に向けて、平日の夜に集まって会議を行ってきました。

記念すべき第一回目は、地元のぶどう園さん×パティシエさんのコラボ企画！

それでは、順に一日の流れに沿って紹介していきます！

Contents

- 1 市役所に集合
- 2 内野ぶどう園
- 3 パティスリープランツへ

市役所に集合

9：30 に大牟田市企業局前に集合しました。

大型バスを借り、まさに遠足にいくようなワクワクな気分です♪

今日一日でどんな学びがあるのか楽しみ！



内野ぶどう園

今回、ご協力いただいた農家さんは、内野ぶどう園の内野浩嗣さん。

現在は統合されていますが、当時の三池農業高校を卒業され、社会人を経験した後、家業のぶどう園を継ぐことを決意されたそうです。



ぶどうが生産されるまでの過程や、内野ぶどう園でどんな種類を扱っているのかをお話を伺いました。

わたしたちは「巨峰」や「マスカット」しか正直知りませんでしたが、世界中にはなんと 10000 種類以上のぶどうがあるそうです。そんなにあるなんて知らなかったからびっくり！



こちらのぶどう園では、30 種類ほど作っているとのことですが、実際に販売されるのは 15 種類ほどだそうです。

すべてを販売できるわけではなく、ひとつひとつ味を確認して、内野さんが自信を持って提供できるものしか販売しないんだとか。さすがプロフェッショナルですね。



また、ぶどうを育てる中では、自然災害は避けられません。大切に育てたとしても、大型台風が直撃すればせっかく育てたぶどうがダメになってしまうことも。常に天気を予測して、万全な対策をされているそうです。

そして、一番衝撃だったことがあります。ぶどうを育てる上で、最も厄介なこと…、それはなんと「人間」なんだとか。。

つまり、大事に育てたぶどうが、泥棒によって盗られてしまうことがあるみたい…。正直かなりショックでした。

泥棒さん、どうか、大切なぶどうを盗まないでください！！涙



いろいろとお話を聞いたあとに、実際に試食をさせていただきました。

はい、、、美味しすぎます。。

こんな贅沢な時間を過ごせて幸せ…！！



人生でこんなにたくさんの種類のぶどうを一度に食べたことはありません。しかも、本当に美味しい！

内野さんのお話を聞きながら食べると、一つのぶどうにも、たくさんの歴史やストーリーが詰まっているんだなぁと感じました。生産者の想いに触れることで、農家さんの有り難さを実感することができました。



最後に、ぶどう狩りを体験しました。

いざ狩るとなると、どれを狩っていいのか迷う、、

狩る瞬間の緊張感はたまりません。

家に持ち帰って、家族のみんなにも内野ぶどう園のぶどうを味わってもらいました♪



女子だけでもパシャリ！

内野さん、貴重なお時間をありがとうございました。

昼ご飯もこちらの農園でゆったりと食べました。大牟田にこういう場所があるのは嬉しいことだなあとしみじみ感じました。

もちろん、最後は全員で記念撮影！



パティスリープランツへ

内野ぶどう園で収穫したぶどうを大牟田の洋菓子屋「パティスリープランツ」さんに持っていきました。ぶどうを使った洋菓子づくりを体験することになっています。

まだ開業して 2 年半ということで、お店もオシャレでかわいい♡



今回、ご協力いただいたパティシエさんは、末吉 辰隆さんです。

末吉さんは大牟田出身で、パティシエの道を極めるために、国内の洋菓子屋さんだけでなく、海外の洋菓子屋さんにも修行に行かれていたそうです。

いろいろな場所で経験を積み、大牟田に帰ってきて開業される人ってやっぱりいるんだなぁ！！と感激しました。



お菓子づくりの前に、普段はどういう環境で仕事をしているかを知るために、厨房を案内いただきました。

厨房に入る機会など滅多にないので、おそろおそろ中へ。



見たこともない大きな機械がたくさんあります。この設備を揃えるだけでも、大変そうだなあ…というのが率直な感想でした。

これらの機械は、全て新品というわけではなく、知り合いの洋菓子屋さんから引き取ったものもあるそうです。

大事に機械をつかうと、年代など関係なくしっかりと仕事をしてくれるんだとか。厨房の中にも、歴史や想いが詰まっているんだなあと感じました。



厨房見学は終わり、テーブルに着席。

今回、みんなで作るお菓子は「パフェ」です。

まずは、末吉さんにお手本をつくっていただきましたが、「ぎゃん美味しそう！早く食べたい！！」という衝動にかられました。

内野ぶどう園さんのぶどうを使って、早速パフェづくり開始！！



instagram 用の写真をパシャリ。

お菓子づくりの過程を、instagram のストーリーで up している人もいましたよ～！



中盤に差し掛かり、ひとつ気づいたことが…

パフェの材料の使い方がひとりひとり違う！！



お手本に縛られることなく、みんな創造性を発揮しています。

まさに、クリエイティブ！！



つくりながら、よだれが垂れるのを隠すのに必死。。。

最後の仕上げは、末吉さんのプロのテクニックを見せてもらいました。少し手が加わるだけで、なんだか本場のパフェっぽくなって嬉しい！（笑）



本当に自分がつくったのか疑問に思うくらい美味しそうなパフェが完成しました！！

みんなで、実食！！



うわ！！

美味すぎる…この上ない幸せ。。。

やばすぎました！！！！

最後に

今回は、いつも食べるパフェとは感激度がまったく異なりました。

なぜなら、ぶどうを生産している内野さんの想い、そして洋菓子をつくっている末吉さんの想いを知ることができたからです。

普段何気なく食べている食事には、いろいろな人がつながっています。一つのパフェを食べるにしても、ぶどう園や、乳製品業者、材料業者など本当にたくさんの人が関わっています。



正直、いままで人のつながりを意識して食事する機会は滅多にありませんでしたが、今回の体験プログラムを通じて、それらを意識するきっかけになったと感じています。

内野さん、末吉さん。この度はご協力いただき本当にありがとうございました。

参加者のコメント

やかべっち

今回の地域協働型プロジェクトに参加して、大牟田のことを少しでも知れるいい機会になりました。内野さんや末吉さんのそれぞれモノを作る思いを知ることができました。

田中颯

この企画に参加して、大牟田で働く人の想いを知ること、その人の大切にしている考えや人生観などが分かって、自身の方向性を決める材料が得られました。また、いろんな人と触れ合うことで自分の視野が広がって様々な考えを持てるようになったので本当に良い経験をさせてもらいました。ありがとうございました。

S.H

ぶどう園で食べたぶどうがすごくおいしかったです！

特にドライフルーツは感動するほどのおいしさで、みなさんにもぜひたべてほしいですね。

とり

初めは体験とか正直めんどくさいなって思っていたけど、実際に体験してみたらとても楽しかったです！ぶどう狩りではおいしいぶどうの見極め方や取り方などを教えてもらった。家族で食べたけどみんな美味しそうに食べていて嬉しかったです笑笑

パフェ作りでは、細かい作業が多くとても難しかったです…

みんなとても上手でした！完成したパフェを食べるのはとてももったいなかったですが、とても美味しかったです！！1日でもとてもいい体験ができました。

本当にありがとうございました！

[こぶろばいトップへ](#) »