

～天空の地上絵を日本遺産へ！～



枚方市
ひこぼしくん

交野市
おりひめちゃん

天の川・交野ヶ原 プロジェクト

プレスリリース

2017年6月12日

報道関係者各位

天の川・交野ヶ原日本遺産プロジェクト

天の川・交野ヶ原プロジェクトのコラボレーション企画第4弾 神宮寺ぶどうをれんげそうが初プロデュース！ 「神宮寺ぶどうスイーツフェア in 枚方 T-SITE」を初開催！

天の川・交野ヶ原日本遺産プロジェクト実行委員会（所在地：大阪府枚方市 以下「当委員会」）は、田中ぶどう園、ナチュラルスイーツ工房れんげそうと共に、枚方・交野のコラボレーション、第4弾として、2017年の7月24日（月）～27日（木）まで、枚方 T-SITE の1階催事場において、神宮寺ぶどうスイーツフェアを開催いたします。



▲枚方 T-SITE



▲本フェアティザー「ぶどう畑でスイーツを」

記

◆【フェアストーリー】

戦後、交野市の神宮寺ではそれまで栽培していた桃からぶどうへと転作しました。大阪・京都という大消費地に近い産地として、一時代を築きましたが、物流の発達・自然環境の影響・栽培農家の高齢化・後継者不足、時代の変化とともに課題が増え、往年の姿を失ってしまいました。

しかし、大阪府の認定する「大阪産（もん）」にも登録されている神宮寺ぶどうを地場産業として再び盛り上げるため、田中ぶどう園がシロップやビネガーの開発・販売をはじめました。

当委員会は、枚方・交野の地域資源を用いた活性化を推進するため、昨年主催した「交野ヶ原フェスタ」で、枚方凍氷の氷と田中ぶどう園のシロップを用いた「ぶどうかき氷'15」を販売したところ、2時間で150杯が完売しました。

一方、枚方で菓子店を営むナチュラルスイーツ工房れんげそうでは、店名にも掲げている「ナチュラル」を追い求め、地元素材を旬の時期に提供することを探っていました。そして、この夏、れんげそうが神宮寺ぶどうを使って、当委員会のプロジェクト企画として、枚方・交野の新名産「ぶどうスイーツ」を誕生させます！



◆【企画概要】




イベント名：天の川・交野ヶ原プロジェクトコラボ第4弾 神宮寺ぶどうスイーツフェア in 枚方 T-SITE

開催日時：2017年7月24日（月）～27日（木）12:00～20:00

開催場所：T-SITE 枚方店 1階催事場

URL <http://katanogahara.jp//> （特設ページを7月上旬に作成予定）

◆【コラボ団体紹介】

団体名	概要
 <p>交野神宮寺 田中ぶどう園 KATANO JINGUJI TANAKA GRAPE VINEYARD 田中ぶどう園</p>	<p>戦後、交野市の神宮寺で桃の栽培からぶどうの栽培へと転作。近年の神宮寺ぶどうの抱える課題を危惧し、地場産業としてのぶどう栽培を守るため、2015年より「神宮寺ぶどうプロジェクト」を立ち上げ、シロップ・ビネガーの加工販売も行い、精力的に活動している。</p>
 <p>ナチュラルスイーツ工房れんげそう</p>	<p>ホテルグランヴィア大阪で、提供される全てのスイーツを統括していたシェフパティシエ・渡部人美が2014年に開業。数々の受賞歴を誇る彼女の素材を生かしたスイーツは市内外にファンを持つ。「ひらのは」など、地域資源を生かすスイーツプロデュースにも注力している。</p>
<p>～天空の地上絵を日本遺産へ！～</p>  <p>天の川交野ヶ原 プロジェクト 天の川交野ヶ原日本遺産プロジェクト</p>	<p>政府の地域創生事業の一環として、地域に伝わる「ストーリー」を認定する日本遺産。当委員会は枚方・交野の両市を「交野ヶ原」として捉え直し、天空への信仰や伝承を今日の枚方・交野の経済・教育・文化の活性化へと繋げ、日本遺産登録を目指す活動を行っています。</p>

◆【ティザー「ぶどう畑でスイーツを」解説】

和紙と墨で描かれたタカギミドリ作品。タカギミドリはれんげそうの2周年イベントでライブペインティングを描くなど、れんげそうの世界観ともマッチした作家。今回のイベントのため神宮寺のぶどう畑を訪れ、A0サイズの和紙に描き下ろした1枚。イベント期間中はT-SITEでも展示します。

◆【スケジュール】

7月上旬に第2弾プレスで、販売スイーツ発表します！
また、追加情報もあります。

◆【本件に関するお問い合わせ先】

天の川・交野ヶ原日本遺産プロジェクト実行委員会
Mobile : 080-5339-3106 (担当 : 久富・ヒサトミ)
e-mail : katanogaharapj@gmail.com

◆【参考資料・国産ぶどうと日本ワインへの注目】

3年ほど前より、国内でのワイン消費量が上昇しており、「第7次ワインブーム」などとも評されています。近年の酒類消費は横ばいの中、ワインの消費が成長しており、特に、日本のぶどうや日本のワイナリーで作られたワインが国際的にも注目を集めております。

来年、平成30年の10月30日より、国産ワインの表示方法もより厳格化され、「日本ワイン」という言葉も、国産ぶどうを100%使用し、国内ワイナリーで醸造されたワインのみを指すよう、ルール化されていきます。

大阪の生駒山麓はワイナリーを持った多くのぶどう農家があり、今後、日本ワインの消費が増える中で注目が集まっています。