

第2回OMUPサロン

『ブドウを知ればワインが見える』 の著者を囲んで



著者の中川昌一氏

平成14年6月21日(金)、新刊『ブドウを知ればワインが見える』の著者中川昌一先生(大阪府立大学名誉教授)を囲んで第2回OMUPサロンを開催した。

日本におけるブドウ研究のメッカ、大阪府立大学の研究源流を辿ると、それは河内地方である。一時期はわが国最大のブドウ栽培面積を誇ったとも語られている生駒南麓の傾斜地、羽曳野市は駒ヶ谷の「河内わいん館」を全館借りきった盛大なサロンとなった。



会場となった河内ワインの館

サロンに先立ち、今回は中川名誉教授ご自身と、現教授で中川教授の後継者でもある堀内昭作先生の好意によって、現地「レクチャー」のおまけ付き。さらに、お帰りの際には旬のブドウ、デラウェアのお土産まで頂けるという豪華版。参加者はOMUP会員外の飛び入りも加えて30名を越す盛況ぶりであった。

現地レクチャーではブドウの栽培環境と生産物の品質、タネなし処理、ワイン生産と品種の問題について、ブドウ本には語りつくせなかった歴史的・地誌的な概要も、著者からの口から伺い知る事ができた。堀内教授案内のグループもブドウ畑の傾斜地を散策しながら予定時刻を越えて、まさしくアカデミックなサロンを醸成するに相応しい、プレ・サロン・レクチャーとなった。

さて、夕暮れ間近の「河内ワインの館」では、OMUP編集部メンバーであるW.WORKSの皆さんに加え、府立看護大学の本会会員北村肇教授の研究室から二人の女性研究者の応援を得て、手造り、持寄り、買出し料理が並べられた。サロンは「わいん館」の館長であり、株式会社河内ワインの専務でもある金銅真代様から、歓迎の挨拶があった後、ブドウ本の著者、

中川先生からの話題が提供された。先生ご自身のワイン遍歴、ワインの品質とブドウ栽培条件、欧米を中心としたブドウ産地のあれこれ、本の内容以外の事実と先生のお人柄を彷彿とする語り口に、参加者は各自好みのワインを片手に、聞き入ったのであった。河内ワインの創業者である故金銅徳一翁にも話がおよび、さらには、金銅専務の美貌と饒舌なワイン談義に知らず知らずのうちに引き込まれ、サロンは「ブドウを知ればワインが見える」でもなければ「ブドウを見てワインを知る」でもない、なんだか「ブドウを出汁にワインを楽しむ」会へと変貌を遂げた感を呈したのだった。しかし食の原点は、材料と産品との人智による創造である。創造された品々を語り合い、食べることの喜びをともに分かち合うところから、さらに新たな創造が生まれ出るのである。その意味でわが国のワイン造り、ブドウ生産に偉大な足跡を残されたという、明治、大正時代の川上善平衛の話など、ブドウ本に著述されている断章を想いおこしながら、いわば文化懇談会を楽しんだのだった。



オーナーの金銅真代専務

とっぴり暮れた初夏の宵、ワインの館には2階の飾り窓、ステンドグラスが参加者のほろ酔い顔をくっきりと浮き彫りにし、三々五々とワインの館を後にした。言わずもがな、お土産に2、3本のワインボトルを手にして。

(文責 足立泰二)

文中の挿絵は「河内ワイン館」パンフレットより抜粋掲載。

専門書の枠を超え、ワイン通の人たちをも惹き付ける本書は、ロングセラーの予感も・・・

OMUPユニヴァシシリーズ 新企画大募集!!

待望のOMUP独自企画『OMUPユニヴァシシリーズ』第一弾、『OMUPユニヴァシシリーズ』農学生命科学へのいざないが刊行され、販売も順調に推移しています。このユニヴァシシリーズは、一つの学問領域の中で、複数の教授陣が、自らの学問体験を通じてその学問の面白さを語ったもので、高校生や大学生の入門書になるよう構成されています。自らの経験を語る中で、初めて学問に触れる若者たちに、学問

の本当の面白さを伝えてみませんか。この農学生命科学に続く第二弾が期待されています。次なる学問領域が何になるのか、楽しみでもありません。シリーズは、重ねていくうちに、楽しみが倍増していくものです。会員の皆様の知のエネルギーが結集できれば、きっと興味深く面白いものができるはず。現在、是非、皆様から新企画、執筆をお待ちしています。お問い合わせは理事、常務理事、あるいは常務理事足立(連絡先は下記欄外)まで。お気軽にお問い合わせください。

書店営業雑感

今日なかなか本が売れない状況の中、馴染みの本屋さんを閉めているのによくわすことは、もう驚くことではなくなりました。

少し古いですが、マスコミ専門紙「文化通信」のデータによると、平成12年の一年間の書店の新規出店数が581店に対して閉店数は1382店であった。差し引きその一年間に約800店の書店がなくなつたことになる。日本書店商業組合連合会に加盟している書店は、平成13年4月で8、853店であったが、それ以降、毎月の出店数が閉店数を上回つたことがないので、かなりの数の書店がなくなつていく。このままでは単純計算であと12年で日本から書店はすべて無くなつてしまふ(?)計算式も成り立つ。とりわけ町の本屋さんほど深刻である。コンビニに雑誌の売上を奪

われ、ベストセラーは大手の書店に配本を優先され入つてこない状況では、太刀打ちしなくてはならない。面白くないのが現状のようである。面白い話がある。ある町の本屋さんが、遂に店を閉めコンビニに鞍替えしたところ、それまでわずかに入つてこなかった売れ筋の雑誌が、最優先で配本されるようになったとのことである。それまで書店としての頑張っていたのがどうしたのか、虚脱感に襲われたと、その店主は言っていた。出版を取り巻く構造的な問題が浮き彫りにされているが、解決策もないまま今日も川下の本屋さんが一つ一つと消えている。(編集長 金井)

OMUP業務日誌(本の制作編)

OMUPが設立されて一年半以上が過ぎました。日々の業務に携わっている事務局での様子をこれから少しずつ紹介していきます。

今回は、本ができて上がるまでのプロセスをご紹介します。二ヶ月に一回の割合で常務理事会が開かれています。そこでは出版に関するさまざまな事、例えば、提案のあった書物のサイズ、ページ数、価格をどうするか、出版社の選定、校正、表紙デザイン、宣伝、販売促進のちらし、スリッパの作成、営業など一連の出版制作について話し合いや決定が行われています。話し合える会員の方に満足していただけるよう、希望を最大限考慮した上で、本の質と価格のバランスに気を配っています。また、どんな本がOMUPにふさわしいかなどについても、意見交換が行われています。ユニヴァシシリーズは、そんな中から生まれ

第3回OMUPサロンへのお誘い

OMUPでは、書籍刊行とともに、著者が自著を語るサロンを開催することになっています。異分野・異業種の交流を図ることができれば幸いです。新刊本の特別価格でのサービスも用意しています。参加ご希望の方は、下記にご連絡ください。

『OMUPユニヴァシシリーズ 農学生命科学へのいざない』
馬場栄一郎、八木孝司、林英雄、堀内昭作、荻野芳彦、児玉洋、大木理、森田尚文、米澤司郎、清田信、各氏執筆。



日時：平成14年10月18日(金)PM6:00～PM8:00
場所：焼鳥レストラン「とり和」
交通：南海高野線「中百舌鳥」駅、地下鉄御堂筋線「中もず」駅、下車5分
話題提供者：10人の執筆各氏(左記参照)
内容：左記の本にまつわる話を伺いながら、会話し懇談する。
出席届先：下欄外のメール、または足立まで。詳細は、チラシ参照。
今回は、地鶏を焼きながら、ざっくばらんな雰囲気でお楽しみください。