



祐介の目

人生はリハビリの連続

大田ゆうすけ
(福山市議会議員)

No.88

毎月1日号に掲載

私は山野町で備後圏域の新たな特産品作りとしてワイン作りをしている。まず、ぶどう栽培は百姓という言葉通り多くの作業がある。良いワインを作るには良いぶどうが必須である。秋にぶどうを収穫したら即仕込みであり、除梗破砕、二次発酵タンクに投入、压榨して二次発酵タンクで熟成、澱引き、ろ過、瓶詰めと続き年末にやっと新酒が完成する。この間に様々な問題が発生しては試行錯誤を繰り返しており、まさに年間を通じて作業療法士としてリハビリを行っている気がする。

私は作業療法士という資格を持っている。作業療法とは様々な道具を用いて作業を行うことにより治療効果を高めるリハビリだ。ちょっと難しい課題(ゴール)を設定して、そこに到達(回復)する過程がリハビリであり、山登りに例えてみると、冬のアルプスに登りたいとする。

まずは体力作り、走ったり階段を上ったりトレーニングするのが理学療法というリハビリだ。しかし体力があるだけでは冬のアルプスには登れず、他にも様々な道具とそれを使いこなすテクニックが必要だ。例えばロープ、アイゼン、ピッケル等の道具の扱い方や、雪中のテントで生活する知恵や技術もいる。これらの習得過程が作業療法と言える。このように理学療法と作業療法の両方を行うことにより冬のアルプスにも登れるようになるわけだ。

さて、昨年から国産ワインのラベル表示が厳格になり、ぶどうの産地を表す地名しか使えなくなつた。私のワインも従来山野峡ワインを名乗れなくなり今年から「山野ワイン」となるが、山野町再生(リハビリ)の起爆剤になって欲しい。

他に瀬戸町や赤坂町、井原市美星町等の備後圏域から仕入れたぶどうで作ったワインは「備後護国ワイン」と名付けた。備後護国神社のお神酒であり、神社のお神酒がワインというのは日本初ではなからうか。飲めばご利益があること間違いない。しっかり飲んで神社の再興(リハビリ)にご助力いただきたい。