

天歩

2019年11月
No.166



地域結集の原点 狹浜秋祭り

今年も狹浜秋祭りが行われました。「(一年の中心は) お正月よりもお祭り」と地域住民が口々に話すほど賑やかで華やかなハレの日。狹浜のお祭りは五つ鹿、角力(すもう)練り、太神楽(たいかぐら)、牛鬼、神輿、巫女の舞、御舟、俄連(にわか)の8つの練りで構成されています。一説によるとこの祭りは江戸時代末期より開催されており、集落の人口減少や中心産業の変化等を受けて開催日の変更といった違いはあるものの、その多くは古式に基づいて執り行われていると言われています。

日の出前より牛鬼衆をはじめとした練りに参加する人々が春日神社に参拝し、祭り開催の感謝と一日の無事を祈ります。ご神体を神輿へ移す御霊移などの神事を経て、五つ鹿や御舟が舞いを披露。続いて3体の神輿の走り込みや牛鬼の切り回しが観客を魅了した後、しめやかに祭典が行われます。この後は本浦地区でお昼休憩。各戸へ回りごちそうをいただきます。お昼といっても10時頃～12時まで。朝も早くから祭りが始まるのでこの日は朝から昼食も早く、休憩後には大漁旗で飾られた船が練りの一団を乗せて隣の枝浦地区へ海上渡御を行います。狹浜は春日神社を中心に西側に本浦、東側に枝浦と2つの地区に分かれているため、午前中は本浦地区で午後からは枝浦地区で同じ行程を行うのが特徴の一つです。



太神楽 通称てんとの衣装を身にまとった小学生。
お祭りは大人にとっても子どもにとっても一大イベント

夕暮れが近づくとぞくぞくと春日神社に人が集まり祭りのクライマックス、宮入を待ちます。3体の神輿が神社の階段を駆け上がりその勢いのまま神輿を神社へ安置します。豪快かつ勇壮な走り込みの後には祭りの為に開放されていた神社の格子戸を閉め、幕を下ろしご神体の姿が見えぬよう神社へとお戻しします。これでお祭りが

終わり、ではなく少しの休憩をはさみ集会所にて御舟組の舞踊が披露され、同時に牛鬼衆は厄払いに地域の家々を訪問しますので狹浜の秋祭りは夜遅くまで続きます。



練りの主役 牛鬼。総重量400kgの牛鬼の切り回しは必見。

小学生になると子たちもそれぞれの練りに参加し大人と同じように早朝から夜更けまでお祭りを盛り上げる役割を受け持ちます。練りを行う際には着物や衣装を着ることになるのですが、慣れぬ着物に四苦八苦するのは着せる保護者たち。角力練りや太神楽、巫女の舞の衣装は代々受け継がれていくもので汚さぬように破かないようにと気が気ではないのですが親の心子知らず、お祭りの嬉しさから走り回る子ども達の姿を見かけます。小学生が担う練りはおよそ1か月かけて練習を行い、これを執り仕切るのは地域の若手。練習を通し年代を越えた交流が生まれ、着付けなどの教を乞うことで地域の連携が深まります。「(祭りの) 存続こそがこの集落の最低限の機能」と言わしめるほど祭りへの思い入れは強く、地域結集の原点でもあります。

祭りの根幹である春日神社は春の「お伊勢踊り」や初詣など季節の折々の行事で人が集い、加えて月に1度老人会が掃除をしており、古いながらも手入れが行き届いています。700～800年前の創建と言われるこの神社の建て替え案が浮上したのは4年ほど前。建造物としての価値の高さから新築ではなく改修することとなり、来春から工事が始まります。修復には多額の費用がかかりますが、今後の人口減少を考えると今やっておかなければ「今後100年守られるように」との思いを込めて決断しました。神社の繁栄は祭りの継続、さらには地域のコミュニティの維持へとつながります。100年後この地域に住む人々が祭りという文化を継承しているように。新しい神社の完成が今から待ち遠しく感じます。

知恵をしぼって

この天歩に向けて畑の様子、柑橘栽培にまつわる話題について毎回まとめるようにしています。温州みかんの本格的な出荷シーズンに入るこの時期は、今年の作柄や出来栄をお伝えしたいと思っています。しかし、これがなかなか難しい。天歩の原稿をまとめてから郵便で皆さんにお届けするまで2週間ほどはかかるのですが、その間の気象でガラッと状況が変わってしまうことがあるためです。

無茶々園の温州みかんもやはり良い年、いまいとつな年がありますが、近年はお不安定になってきた気がしています。いつもみかんを食べていただいている皆さんも感じるころがあるかもしれません。温暖化と言われて久しいですが、柑橘栽培をしていて特に感じるのが秋の訪れが遅くなったこと。近隣の宇和島市の気象データを調べてみると、20年前に比べて10月と11月の気温は約1℃上がり、降雨量は20%以上も増えているようです。ほかの季節よりも変化の幅が大きく、秋が特に高温多湿化していることが見て取れます。植物は温度や日照、降雨によって動いていくもの。病虫害の発生がなかなか収まらない、果実の着色が遅くなる、傷みが出やすくなるなど、どおりでみかん栽培も昔の通りとはいわなくなってきたわけです。

そして台風の接近などによる極端な気象現象が作柄を大きく変えてしまうことも増えてきました。一昨年には10月末になって大型



果物を食べて 未来の食卓をつくろう



現在、日本の農業は、農家人口の減少や高齢化、労働力不足といった様々な課題を抱えています。もちろん無茶々園もその例外ではありません。果樹は苗木の植えつけから収穫まで数年の時間を要し、ほとんどの品種が年一回しか収穫できないため、より危機感をもって課題に取り組まなければ、十年

先、数十年先の産地維持は困難でしょう。無茶々園ではそうした時代の変化に対応するために、栽培マニュアル整備や早期成園化、育成品種の見直しといった取り組みを行っています。

一方、あまり話題にはなることはありませんが、果物の消費面も大きな転換点を迎えています。それは「果物を食べる人口が年々少なくなっていること」。2001年には121トンあった果物の消費量は、年々減少を続け、2010年以降は100トン程度と低迷しています。そのなかでもみかんの減少は特に大きく、ピーク時の1973年には23kgあった年間一人当たりのみかんの消費量は、2000年には6kg(約4分の1!)にまで減少しました。消費減少の理由は多々ありますが、①お菓子やアイスクリーム、ジュースといった競合商品の増加、②競合商品が増えたため果物が割高に感じられるようになった、③生活習慣の変化等により皮をむくのが面倒になったといったことが大きい要因としてあげられるようです。

この消費減少の事態にあって特に深刻なのは、若年層が果物を食べなくなっていること。特に食べ盛りの子どものいる世帯は、主食に食費を優先的に回さざるをえず、果物を食卓に取り入れるこ

台風が近づき、大雨と暴風でみかんの収量が大きく落ち込んだのも記憶に新しいところ。かといって毎年雨が多いわけではなく、逆に干ばつとなる年もあり、気候の見極めが難しくなっています。スマートフォンに長期予報や台風予想のアプリを入れてチェックするのがすっかり生産者の日課になりました。

もちろんみかん産地も考えています。よく行われているのが園地の地面に白いシートを敷き詰めて、雨水の流入を防ぎ、日が当たりやすくするマルチ栽培。ただ、急傾斜地や狭い段々畑では設置しにくく、明浜では普及していません。資材を用いる方法だけではなく、果実の管理方法を変える手もあります。無茶々園でも摘果(果実の間引き)のタイミングを従来よりも遅らせ、着果の負荷をかけることで果実の品質を上げていく管理も行っています。また、作る作物を変えるのが根本的な解決策でもあります。暖かい地域で作られてきた品種を導入するなど、あの手この手で気候の変化に追いついていこうとしています。



毎年変わる気象条件。生産者の創意工夫は生涯続きます。

とがむずかしいようです。しかしながら、果物は習慣性が強い食べ物。家庭で食べる習慣がないと子どもが自立した際に食べなくなる傾向が強くなるそうです。このまま若年層が果物を食べる割合が減少すると、将来的に果物の消費が大きく落ち込むことは必至でしょう。

私たちが安心して栽培に励むことができるのは、消費者にしっかり食べてもらえる土壌があるから。これからも消費者のみなさんと産物を通じてコミュニケーションをとりながら生産に励んでいきたいと考えています。食べてくれる人がいなくなつては、せっかく美味しいものを汗水たらして作っても報われません。また、産地の自立・維持・継続も困難になります。この文章を読んだみなさんには、ぜひ家庭でみかんを食べていただきたいと思います。四季の豊かな日本は、古来から果物をよく食べる国でした。個人的な思いではありますが、これからは画一的ではない豊かな食文化を後世につなげていきたいと考えています。そのためには生産者、消費者ひとりひとりの主体的な行動が不可欠であります。ひとりひとりの具体的な行動をもって、日本の食卓をめぐる運命を変えていきましょう！

参考文献

果実の需要と消費をめぐる現状-農林水産省
http://www.maff.go.jp/j/seisan/engi/ryutu_kako/pdf/siryou4.pdf
みかんの需給動向とみかん農業の課題-農林中金総合研究所
<https://www.nochuri.co.jp/report/pdf/n0208re1.pdf>



狩浜の海 祇園丸 秋の漁



秋祭りが終わり、夜明け前のしんと静まった朝 6 時。プロロロと大きなエンジン音を立てて、祇園丸の船がゆつくりと浜を出発。10 月頃からちりめんの秋漁が始まる季節。30 分ほど船を走らせてみるものの、魚群探知機に引っかかるのは大きな魚やエビ。「やっぱり今日もおらんなあ」と船の舵をとりながら、残念そうに語るのは祇園丸の佐藤哲三郎。ちりめんは春と秋が漁獲シーズン。昨年は、西日本豪雨が影響し海の世界も大きく変わったのか、8 月末からちりめんが漁れ始めた異例な年となりました。しかし、今年は 11 月になってもちりめんが全く獲れていません。四国では日本海流が南から流れてくるため、西予市より南の宇和島市津島町から順々にちりめんが獲れていきますが、津島町でもちりめんが獲れた情報はまだないそうです。

「18 歳から十数年、親父と一緒にちりめん漁に出るとけど、こんなに不漁が続くのは初めてよ」と哲三郎さんが見せてくれたのは、これまでの漁獲量の記録。今年は漁獲が 3 日続くとその後はぱったりと獲れなくなるそうで、海に生息するちりめん自体の量が少なくなってきたことを実感。漁船に乗っている間、「全くおらん〜。今日はもう去ぬろう（帰ろう）や」と、祇園丸以外の漁船からの無線から声が響いていました。

海の栄養がなくなってきたのもちりめんの漁獲量が減っている原因の一つかもしれません。「見てみ。今、海が澄んどうるやろ？色にもよるけど、少しにぎりがある時はエサ（プランクトンなど栄養素）

がある証拠なんよ。最近の明浜の海は綺麗すぎる気もするな」。海をみると青く透き通った綺麗な海。海の栄養素は山から流れてくる栄養分が溶け込んだ川水、植物性プランクトンや海藻などが食物連鎖によって、動物性プランクトンや魚類へと繋がっていきます。明浜の山や里から流れる栄養が少なくなってきたのか？検証しようがないですが、年々海の様子が変わってきているのは確かです。



祇園丸の舵をとる 佐藤哲三郎

「漁獲量も十数年前から少しずつ減っている現状で、次世代に繋げるためにもちりめん漁だけに頼らず、複合的にやっていかんといけん」。そう言って祇園丸の佐藤吉彦さんが食卓に出してくれたのは、試作中の“ヒジキふりかけ”のおにぎり。5 年構想の上完成した加工場で、海産物を使った加工品ができないか？と日々試行錯誤。市販のふりかけは、アミノ酸がたっぷり入っているため味が濃く、無添加で濃い味のふりかけを作るのは難しい。試作品第一号のヒジキふりかけは、素材の味を生かしたものに仕上げたいと意気込んでおります。

加工場ができた今、祇園丸にとって大きな転換期となりそうです。自然環境の変化や異常気象などが続くことを後ろ向きに考えすぎず、今の環境に向き合いどのようにやっていくか。この地で生きて暮らしていくために、次の世代に繋ぐために。漁獲量に左右されない、新たな取り組み。祇園丸の挑戦が続きます。

期待の新人生産者 宇都宮宏生（ひろお）さん

50 代の新人・宇都宮宏生（うつのみやひろお）さん。「こんなおじさん紹介しても…」と当欄掲載に難色を示したものの「順番ですから！」と登場していただきました。

明浜に Uターンして 4 年ほどになります。大学進学と同時に上京してからずっと明浜を離れていました。帰郷するにあたり別の仕事をすることも考えましたが、「やっぱり農業がいい」と就農を決意。子どもの頃にはよく収穫など手伝っていたそうで、農作業には慣れています。以前の仕事はビルメンテナンスの監督で、現場作業中心だったこともあり、デスクワークより向いているようです。

お父さんは無茶々園の大ベテラン生産者、宇都宮利治さん。今はまだ利治さんの方が知識も経験も豊富ですが、これから自分の方ができることも増えてくるはず。最近が高齢の利治さんは指示役専門、畑では宏生さん中心で作業することが多くなりました。共同農園の森下さん、実習生たちと一緒に作業に情を出す日々です。

「無茶々園の消費者のみなさんには、有機農業の価値を理解していただいていてありがたい。さらに購買層をひろげていきたい。そ



アコヤ貝 大量斃死について

真珠をつくるアコヤ貝の大量斃死について、全国ニュースに出るようになりましたが、無茶々園でも被害が出ています。2 年から 3 年育てたアコヤ貝に核をいれて真珠をつくるのですが、核入れをする前の 1 年目の小さな貝が 7 月下旬から次々と死に始めました。また、来年核入れ予定の比較的大きな母貝も、貝の中に寄生虫が入る病気が蔓延して死に始め、本来の元気な姿には程遠い状態となっています。原因としては温暖化による海水温の上昇、プランクトンの異常発生による赤潮や溶存酸素の低下、アコヤ貝の掛け合わせによる遺伝子問題などが考えられ、さまざまなマイナス要因が重なり、これまでの養殖が通用しなくなってきました。貝がいなくなれば真珠はできません。愛媛県には母貝養殖を含めると 400 軒以上の生産者がありますが、これから生産を継続できるか瀬戸際にあります。

真珠は他の宝石と違い水産品で、気候変動の影響を大きく受けて



大量に死んだアコヤ貝の残骸
アコヤ貝の大量死のニュースは大きな衝撃とともに取り上げられました。愛媛県は真珠の養殖量が日本一ですが、産業の危機を感じています。

今期のお届けについて ～梱包方法が変わります～

温州みかんの発送が始まって 1 か月余りがたちました。お手元に届いた際に「あれ？」と思われた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。今期お届け分から梱包方法や運送会社の選択が大きく変わっています。

●ゆうパックでのお届けが増えてきています。
ここ数年にわたって各運送会社ともに送料が値上がりしていますが、会社ごとに条件が異なります。今まではヤマト運輸を中心にお届けしていましたが、箱の大きさやお届け先地域によってはゆうパックでお届けしています。

●梱包方法が変わります
梱包の条件も厳しくなり 3 箱以上の箱を縛ったものは配達してもらえない場合が出てきました。今までは「PP バンド」と呼ばれる紐で縛って出荷していましたが、今期より大きな外箱に入れてお届けしています。環境に配慮した農業をする一方で簡易包装とは逆行する現状に悩みながら出荷作業に取り組んでいます。この他にも一部の運送会社は輸送中に割れた瓶の保証はしないとの方針をかためており、ジュースやマーマレードの発送にも頭を抱える毎日です。

しまいます。自分たちの力だけではどうしようもない状況で、悔しい気持ちでいっぱいですが、ただ下を向いてはいけません。アコヤ貝の育成も、いろいろなやり方を試し、新たな生産方法に移行したいと考えています。ワカメやアオサなどの海藻や他品種の貝の養殖など、できることは全てチャレンジして、今後は経営の多角化にも取り組んでいきたいと考えています。昨年と今春に核入れしたアコヤ貝には大量斃死が発生していません。今は貝掃除などの作業に力を入れ、今年度の冬の浜揚げに向けて大切に育てています。また、今回の天歩にて真珠のチラシを同封しております。新商品などいろいろと掲載していますので、ご覧いただけましたら幸いです。新しいこと挑戦しつつ、今できることに精一杯取り組んで参りますので、これまで通りご支援をよろしくお願いいたします。

佐藤真珠 佐藤和文



今春の核入れの様子。無事に育つことを祈るばかり

このような変化は通信販売の浸透による個人配達の爆発的な増加と運送業全体の人手不足、ドライバーの労働環境改善に向けた行政指導など、運送業者だけに原因があるわけではありません。私たち利用者側の考え方も変えていかなければならない、というのは正論ですが、できるだけ便利に安く、早くという従来の考えから脱却する難しさも感じています。

送料や梱包の問題に直面するたび、関東からみての遠隔産地である不利益を痛感する一方でこの環境でなければ無茶々園らしい柑橘は育たないことにも考え至ります。時に「陸の孤島」と表現される明浜から皆さんに産物をお届けするには運送業との連携は不可避です。荷物を送る側、運送業者、受け取る皆さんとの「三方良し」を目指すことは今後も続く課題。試行錯誤していきますので、届いた商品の梱包方法など流通に関する様々な考えをお聞かせください。

