

天歩

2020年5月
No.169

今年も伊予柑の花の季節がやってきました。

夢が広がる無茶々園のレモン事業

香りと酸味を楽しむ香酸柑橘の代表品種といえば“レモン”。無茶々園では、ユーレカやピアフランカの系統の品種を中心に植えていますが、レモンに本格的に取り組み始めたのは2010年ごろのこと。これからは国産レモンの時代がくる！と予想した代表の大津清次が、レモン増産計画の号令をかけたのがはじまりです。「青果として販売するもの、加工品として活用するもの、あわせて100トンの生産を目指そう！」という大目標を掲げて取り組みをはじめ、この10年間で導入した苗木の本数はなんと10,000本！ようやくレモン産地としてあらたな地平が見えてきたような気がします。

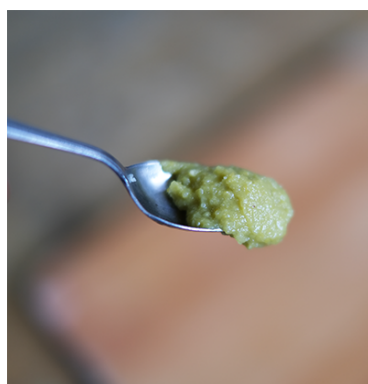
しかしながら、ここまでの道のりは決して平坦なものではありませんでした。導入当初、レモンは頑強な品種だろうとイメージしており、繊細な栽培管理は要求されないだろうと見込んでいました。しかし、実際に植えてみるとこれがなかなかの曲者品種。風のあたる畑では育たない、寒さに弱い。特に厳しい寒波がくると落葉して樹が枯死し、枯れるまでいかなくとも樹勢が大きく弱って回復までに何年もかかってしまいます。また、レモンの枝には鋭いトゲがあり、強風に吹かれると果実や葉に傷がついて病気が発生するので、それを抑えるために時期を見極めて防除をしなければなりません。甘夏のように手をいれずともどんどん大きくなるという品種ではなく、手間ひまをかけて管理しなければならなかったのです。そんな状況にあっても、四苦八苦しながら作り方を心得ていくのが農家のえらいところ。多くの農家が取り組んだということもあって、2016年にはその生産量を大きく伸ばすことができました。しかし喜びもつかの間、その翌年には成り疲れをおこして収量が減ってしまいました。さらにその翌年には悪夢のような大寒波によって生産量が激減・・・なかなか思うようにはいかないものです。



定番のれもんストレート果汁

総量は、青果・加工あわせて81トン！あと少しで当初の目標を達成する勢いです。しかも、今年は温暖だったので収穫を終えた樹のコンディションもなかなか良好。レモンの樹々はさらに成長して、来期はさらにその生産量を増やすことでしょう。それにあわせて、販売に携わる事務局も動いています。青果品の販売拡大だけでなく、新しい加工品の開発も進めています。これまではシンプルに搾った果汁だけでしたが、果皮を使った商品開発を始めました。いま開発しているのは、レモンの果皮をミンチにして唐辛子とあわせた、辛味調味料「れもんコショウ」。まだ試作段階ですが、試食してもらった人にはなかなか好評です。うまいければ今年の秋にはお披露目できる予定なので、楽しみにお待ちください。他にも、皮を蒸留して精油の抽出も行う予定です。yaetocoもそのラインナップを増やしていくことでしょう。果汁は「れもんストレート果汁」が好評なため、開発予定はまだありませんが、今後さらに増えることを考えると飲料や調味料なども検討をしておいた方がいいかもしれないと思っています。

さて、そんなこんなで夢（妄想？）が広がる無茶々園のレモン事業。ようやく成果が見えはじめたので、しっかりとカタチにして地域の未来を拓く新しい要素に育てていきたいと考えています。これからもレモンを食べて使ってがっちりご支援いただけますと幸いです。



れもんコショウ、塩度や果汁の比率を変えて試作を進めています

レモンは本当に難しいと肩を落としていた今期でしたが、植えた苗はしっかりと育ってくれるもの。寒波を乗り越えた苗木が収穫段階に入り、天候の良さもあいまってかつてない生産量を記録しました。まだ、完全に出荷は終わっていませんが、4月上旬の時点で農家が出荷した

無茶々園のジュース味比べ！

5月になり初夏の香りが漂う季節となりました。無茶々園で季節ごとに搾るかんきつジュースも、数年で種類が増え今では10種類以上に。最近、お客様より「おすすめのジュースを教えてください」というお声も多くいただくようになりました。今回は、お客様のリクエストにお応えして、無茶々園のかんきつジュースの特徴をそれぞれ紹介していきます。甘さ、ほろ苦さ、すっぱさ、言葉では表現しにくい独特な風味。生のかんきつを搾ってジュースにすると、香りや味、舌触りも変わってきます。ジュースの良いところは、一年中自分の好きなかんきつの味を楽しめること。ぜひあなたのお好みのジュースに出会えますように。

ジュース味比べ早見表

1. 不知火

一口目からガツンとくる強い甘味！
ポンカンと比べると濃厚な味が特徴。

2. ポンカン

酸味がかなり少なく子供でも飲みやすい甘さ。

3. 温州みかん

ザ・定番！熟れた温州みかんを搾っています。コクのあるすっきりとした甘さ。

4. みかん伊予柑

温州みかん和伊予柑を9：1でブレンド。甘さと酸味のバランスが良いジュース。

5. せとか

せとか独特の香りと甘味、酸味、苦みが口の中で広がる絶妙な味。

6. 伊予柑

甘味と酸味のバランスの良い味。フルーティーな香りも楽しんで。

7. ひょう柑

とろっとした舌ざわりが特徴。甘味とほろ苦さが溶け合う独特な味。

8. ジューシーフルーツ

苦みの少ないグレープフルーツのような風味。ほのかな甘味、後味スツキリ。

9. 甘夏

パンチのきいたしっかりとした酸味。すっぱいのが好きなお人にはたまらない！

10. 八朔

甘夏好きならこちらもぜひお試しを。苦みもしっかり、インパクトのある味。



中川真のジュース評論

今回、生産者の中川真さんに、ジュースの味についてあれこれ語っていただきました。無茶々園で人気のジュースは定番の温州みかん、みかん伊予柑ですが、それ以外のジュースの魅力について紹介します。

ジューシーフルーツジュース

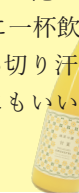
ジューシーフルーツを栽培している真さんのおすすめ。「無茶々園のジュースの中で一番好きなのは、ジューシーフルーツ！甘すぎず苦すぎず、お菓子や料理など口を選ばないのいいね。」



※あくまで個人の感想です。

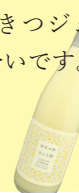
甘夏ジュース

「甘夏はこれからの暑い時期には最適！冷蔵庫に冷やして飲みたいジュース。大人の味だけど俺は好きやな。」草刈り作業の後に一杯飲みたくなる！とのこと。思い切り汗をかいた後や運動をした後にもいいかもしれません。



ひょう柑ジュース

「ひょう柑は昔のアイドルのような味(?)。日常的にしょっちゃん飲むなら黄色もん！」と語る真さん。独特なクリーミーな色もかんきつジュースでは珍しく目を引く色合いです。



冬から夏にかけての無茶々園の農薬事情



苗木植えの様子

温州みかんから伊予柑・ポンカンへと続く収穫出荷の最盛期が終わり、3月からは次の収穫に向けた作業へ本格的に移っていきます。剪定、苗木植え、圃場の整備、施肥など、この時期に適した仕事、溜まっていた仕事を一気に片付けていく時期です。春先からは、生産者が軽トラックに灌水用のタンクと動力噴霧器を積み込んで、畑に向かう姿を見かけるようになります。農薬による病害虫の防除がはじまる季節でもあるのです。

無茶々園では一般的な柑橘栽培に比べると農薬の使用回数はかなり少なくしています。有機栽培で使用できない化学農薬については、一般的な栽培では年間18回程度の標準指針に対し、無茶々園では0～3回を内部基準にしています。(大変厄介なカメムシの大発生時だけは、追加が必要になることもあります。)有機栽培でも使用可能な天然物由来の農薬については大きな制約を設けていませんが、使用回数は0回から数回程度。化学農薬を避けて一般栽培よりも積極的に活用する場合もあります。

春先までの防除対象になるのはカイガラムシ、カイヨウ病、ソウカ病の3つ。これから新芽が伸びて花が咲きはじめるため、その前の段階で病害虫の発生源を抑えることを目的にしています。まずはカイガラムシ類。たくさんの種類がありますが、黒いスス状の痕を残すなどの問題を引き起こします。カイガラムシ対策に用いるマシン油乳剤は明治時代から実用化されていた古典的な薬剤で、名前の通り機械油を活用したもの。虫を油で包むことで気門を塞いでしまう仕組みです。早いところは1月から、遅くとも3月までに散布を済ま

せるようにします。

続いて枝葉や果実に丸いコルク状の陥没を作るカイヨウ病。柑橘のガン(citrus cancer)と言われ世界の柑橘栽培でも最重要?の病害です。これには有効な化学農薬が存在せず、銅剤(ボルドー)くらいしか薬剤がありません。天然鉱物から作られているため有機栽培でも使える農薬です。新葉が出る前、出始めの頃、と生育のステージにあわせて希釈する倍率を調整しながら、場合によっては複数回対応します。

最後は葉や果実にガサガサの突起を生じるソウカ病。温州みかんや南津海に出やすく、その他の品種ではそれほど影響を受けません。悩ましいのは主力品種である温州みかんで温暖化にともなって発生しやすくなっていること。前述の銅剤(ボルドー)での防除もありますが、発生が多い園地ではデランやストロビーといった化学農薬での対応になります。新芽が出て間もない4月中旬が一番の防除適期です。(南津海に使う場合には収穫が済んだ後にしています。)

実は春先の防除までは、無茶々園と一般栽培とはあまり違いはありません。いわゆる化学農薬で対応する局面が限られるのです。これが5月以降になると内容がガラッと変わってきます。花が咲いて果実が成長するとともに昆虫や細菌類の活動が活発になり、果実を守るため、一般的には農薬を軸にして対策を行うようになるからです。また次回では夏の防除についてお伝えしていきます。



カイヨウ病

ひどいものは果皮全体に広がる



ソウカ病

果皮や葉に突起の斑点ができる

かぐらそう ～祇園丸だより～



去年は過去に例がないくらいの不漁の年でした。かつては、1日に大きなザルに200杯以上獲れる日が何日も続く日がありましたが、最近では減多にありません。昔は近海でも、カタクチイワシが産卵・孵化していたようですが、近年では鹿児島付近で産卵・孵化し

黒潮に乗ってやってくるのが主流になり、漁期も短くなってきました。そのため、黒潮が豊後水道(大分県と愛媛県に挟まれた水道)や宇和海に入らないと不漁の原因になります。反対に太平洋側は豊漁になる傾向にあります。

不漁により、昨年完成した加工施設の運用も厳しい現状になってきました。そんな中、協力してくださる方々が現れました。

先々代からの長い付き合いと信頼関係が結び付いた結果であり、信

用の大切さを改めて感じています。

50年以上前から付き合いのある、魚群探知機等を扱っている隣の電気屋さんに知り合いの漁師さんを紹介していただきました。また、40年以上前から付き合いのある釜屋さん(HACCP※認定の製造ラインを作り、ちりめんの製造を行っている)にもその話をしたところ「祇園丸さんが困っているのであれば是非、協力しましょう。」と心強い返事をいただきました。まだまだこれからですが、みなさんのご協力を得て加工施設の運用に生かせたらと思います。

また、海においては全国各地で真珠稚貝の大量へい死やヒジキ、ワカメ、海苔等の不漁の問題が発生しています。産地を越えて漁師同士が協力し、助け合いながら生きていかなければならない時代になってきたのかと強く感じます。今年は豊漁でありますように・・・。

※HACCPとは「Hazard(危害)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」という言葉の略語で、食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のこと。日本では厚生労働省がHACCPの基準を設けて認証を行っています。

網元 祇園丸 佐藤哲三郎

食べたくなるコスメができました！



2012年より販売しております、yaetocoの家族化粧水と家族乳液をリニューアルしました。もともと、「肌の弱い子どもでも使えるスキンケア商品を作りたい!」という思いから生まれた商品です。今までの“家族で使える”というコンセプトはそのままに、使用感、香り、パッケージデザインを変更しています。

～変更①～さっぱりとしっとり。2つの使用感を選ぶことができるようになりました。

今までは香りの違いこそあれ、使い心地は変わらなかったのですが、今回は伊予柑=しっとりタイプ、甘夏=さっぱりタイプと位置づけ使用感の違いをだしました。リニューアル前の使い心地が好きな方はさっぱりタイプの甘夏を。もう少し保湿効果が欲しいと思っていた方は伊予柑をお使いください。使い心地が違いますので贅沢に朝は甘夏、夜は伊予柑と使う時間によって使い分けるのもおすすめです。

～変更②～無茶々園らしい柑橘の香り。

合成香料ではなく、天然の香りであるエッセンシャルオイルを存分に使うことが私たちの強みであり、存在意義でもあるのです。

無茶々園の進めてきたFEC自給圏づくりを世界へ広げよう



2月に新型コロナウイルスが感染拡大して以来、2か月間県外出張がなくなりました。世間ではコロナ離婚なども話題になりましたが、家にいなかった私が毎日家にいるので我が家でもちょっと違和感があったのではないかと感じていました。

それはさておき、たっぷり時間を頂いたおかげで改めていろんなことを考えることができました。その中でも一番は、移動や経済活動が制限され不安が拡大する中、無茶々園が進めてきた「FEC自給圏づくり=食糧(Foods)とエネルギー(Energy)、そしてケア(Care:医療・介護・福祉)をできるだけ地域内で自給すること」が間違いでなかったと確信できたことです。

9年前の東日本大震災から始まった自然災害は、人間への警告の一つでしかなかったのであり、新型コロナウイルスは人間の力への過信をあざ笑い、本格的な自然界からの逆襲が始まったのだと言えます。「人間さえよければいい。お金を稼ぎ、消費することが幸せなのだ」という現在の社会の在り方を根本から変えるべきなのだと言われているのでしよう。

今回目指したのは「食べたくなるようなコスメ」。肌に触れた時に感じる香りの強さは各段に上がっています。以前の化粧水よりも白さが強くなっているのは、この香りを生かすためです。どうぞ安心してお使いください。

～変更③～デザインも一新しました。

容器は性別を問わず、手に取りやすくなるようにすっきりとしたデザインに。箱は見ただけで香りを想像できるようになりました。この他にもyaetocoのデザインを担当してくださっている、ヒッコリースリートラベラーズ・迫さんの遊び心が隠れていますので、ぜひ隅々までご確認ください！

「加工に回る果実の価値を高めたい」、「もったいない」という思いから、エッセンシャルオイルを抽出したことがyaetocoの始まりです。生産者団体がコスメ事業に取り組み続けるのは無謀なのかもしれませんが、柑橘の価値や可能性は「食べる」ことだけにとどまらないと信じています。柑橘同様、無茶苦茶から苦をとってがむしゃらに、無茶々園らしさをもって挑戦し続けますのでこれからも応援していただければ幸いです。



みずみずしい柑橘がパッケージになりました

私たちは、あらためてどう生きるか、どう働くか、どう結びつくか、どう折り合いをつけるのか、自然界の一員として、地域単位で考えるべき時がきたといえるでしょう。そういう意味で、生活圈である小学校・中学校単位の地域で、支え合える関係性、経済圏の構築が今必要ではないかと発信してきました。

食(食料自給)、住(住居・エネルギー自給)、生活(働く・教育・福祉の自給)。生命活動に最低限必要なことは地域内で自給する。そんな地域同士が経済活動を行い、再生可能な経済活動に切り替える。すなわち、コミュニティ産直経済(大津造語です)を目指す時が来たのです。みなさんは、どう思われますでしょうか？

もう一つ、東京での会議ができないので、インターネット会議を経験しました。2回に1回はインターネット会議で十分であり、浮いた時間とお金をもっと有意義な時間や事に費やすべきだと確信できました。今後は、インターネット会議も提案していきたいと思えます。ただし、ある程度の経済活動は必要であることも当然です。子育てや働くこと、老後の不安を地域で支え合いながら、安心が担保されたならば意味あるお金をたくさん使いましょ。その購買活動こそが、意味ある未来への投資となると思うからです。

コロナに打ち勝ち、コロナ不況をみんなで力を合わせて、人間の底力を見せてやりましょ。

無茶々園代表 大津清次