



てんぼ印の春

時雨れる（しぐれる）。ここ愛媛県の南予地方の二月はどうしても時雨れる、晴れと曇りを繰り返す、時折さつと強くもない雨が降る、またこの時期は気温も低く、空気も乾燥していて、ひとたび乾いた風がびゅっと吹けば大根はあつという間に乾き、切干大根になります。それでも干した大根の上に雨が降ってしまえば台無しで、この時期、私たちがてんぼ印の切干大根チームは天気予報を1日の間に幾度となく確認し、空を眺め、漁師に雲の流れや空気の変化などを教えてもらいつつも、なかなか気の休まらない季節を過ごす事になります（降水確率が0%でも油断ならんのです）。秋の長雨による日照不足と低温で生育が悪く散々な昨年度から（大不作で切干大根もあまり作れませんでした）一転し今年度の大根は作柄よく、豊作といえる年に。私たちがてんぼ印の切干大根は畑を耕し種を播くところから始まります。まずはしっかり大根を育てること、農作業としてやらなければならないこと、できることはしっかりと。あとはお天道様にお祈りを。

農業は特に露地栽培では天気天候に大きく左右される生業になります。天日干しで製造する切干大根も同様、人間の都合のいいようにはなかなかいきません。貴重な晴れ間を有効に活用するため、朝は暗いうちから大根を切り、夜明けとともに干し始め、均一に乾きやすいように完成するまで何度も手を加えていきます（この作業は乾きにくい部分が玉のようにになっている事から玉つぶしといえます）。春一番の風が吹くその時まで。

春一番は二月下旬から三月上旬の間に吹く春の訪れを知らせる強い南寄りの暖かく湿った風のことで、この風が吹けば途端に大根は乾きにくくなります。逆にとれば春一番が吹くまでに切干大根を終わらなければなりません。



大豊作の大根。今年は上々の出来ばえ。

そして春一番の訪れとともに植物たちも一斉に活動を始めます。落葉果樹（キウイ）は春が訪れるまでに剪定（枝を切り樹形を整える作業）を済まさなければ…春になると枝を切るとびゅっと樹液が滴り落ちてしまい樹が弱っていきます（というかも切れません）。春に追われる気持ちでの作業です。

そして、てんぼ印では三月から五月にかけて最後の柑橘の収穫物である甘夏の季節です。春から初夏にかけての甘夏の収穫作業は約二ヶ月半の間続き、五月の収穫時にはもう汗をかき半袖で作業することも。食味もこの二ヶ月半で少しずつ変化していきます。三月に収穫する甘夏は比較的、味が濃く、五月に収穫する甘夏は水分が多く、のどを潤すのに丁度良い食味に。農産物の味が季節の味に、甘夏は私たちにとっては春の味です。



農業という仕事や田舎暮らしをしていて感じるの、仕事と生活が表裏一体、気候や風土、自然に沿って成り立ってきた過程があって、先人たちが培ってきた、生きていくための知恵みたいなもので出来ているのだなと感じます。まあ、それでも、自然の前ではオロオロするか、フンッと意地はっていきしかないわけで、どうしようもない事ばかりですが、それがいい、それでいいのだと最近思うようにしています。“やらなければならないこと”と“できることを”はしっかりと納期（季節）厳守で、あとはもう願い、祈り、待つ、それで思い通りならなくても、「まあしょーがないもん」ですよ。てんぼ印のスタッフ達はIターンのよそ者と地元出身のわか者で構成され、“農”をキーワードに仕事をしています。農業という仕事は一つ一つの作業はひどく退屈で大変なものです。それでも一年を通して振り返るといい仕事だなといった実感が得られる事に気づきます。一つ一つ作業が体系立てられ一つの仕事に、一つ一つの作業は季節とともに。これからも、無茶々園てんぼ印を宜しくお祈りします、それから…絶賛てんぼ印スタッフ募集中ですよ！

てんぼ印代表 村上尚樹

てんぼ屋さんのお弁当

毎週木曜日になると、かりえ笑学校の1階から美味しそうな匂いが漂ってきます。1階にある元保健室の入り口には、「てんぼや」の看板が。部屋の中もキッチンが構えてあり、4人の明浜のおかあさんがお弁当を作っています。てんぼ屋は、地元の産物をふんだんに使った、手作り弁当の配達サービスを行っている女性グループです。亀井規子さん、片山恵子さん、酒井五十鈴さん、上田和子さんの4人で活動を始めて今年で11年目。それぞれ夫婦で百姓をしている傍ら、週に一回集まってはお弁当をメインに、総菜やオードブルなども作っています。



てんぼ屋を切り盛りする3人。左から酒井五十鈴さん、亀井規子さん、上田和子さん。木曜日はいい香りと楽しげな笑い声が聞こえ、朝からお弁当が待ち遠しい。

「1995年に明浜町に働きかけて無茶々園で実施した、ヘルパー講座が一番初めのきっかけだったんよ。その時に、地域にどんなものが欲しいかというアンケートの結果の中で、『配食サービス』の需要がかなり多かった。私たちが当時はまだ若かったけん、夜な夜な深夜2時頃まで、恵子さんの家でよく飲み会をしてねえ。そこで、女性の有志で実際にお弁当の配達サービスをやってみるか！と話しが盛り上がり、そのまま今のメンバーで始めたのがきっかけよ。」元々、地区の産業文化際に出店するために「はち（すごい）ばっせ（お転婆）の会」を立ち上げ活動をしていたのですが、お弁当屋さんらしくないから、店や屋がつくような名前にしようと「てんぼ（無鉄砲やむこうみずな）屋」と命名しました。今、てんぼ屋さんが作るお弁当の数は20個前後。毎週木曜に狩江地区をメインに、各家々にお弁当を自分たちで手分けして届けます。

新施設開所！こはるの里

無茶々園グループの福祉部門である「百笑一輝」では、「めぐみの里」「海里（みさと）」に続き、リハビリ（機能訓練）を中心としたデイサービスセンター「こはるの里」が2018年12月に開所しました。これまでのデイサービスについては、比較的元気な方は「まだ利用するには早い」と敬遠したり、家事、農作業などをされている方からは「午前中だけ、など短時間気軽に通えたらいいのに」という要望がありました。利用日は週4回、定員18人以下の小規模な通所介護事業所で、理学療法士・看護師・介護士のスタッフがおります。人によってできることは違いますが、今できていることがこれからもできるように手助けしながら、「足が不自由で歩けなくても食事は自分でできるように」「転びやすくなってきたので足を動かしやすく」など個々に合わせた機能訓練を行っています。昼食や休憩はスタッフが配膳してあげるのではなく、利用者自らが食器に料理をとったり飲物をついだりしてもらおうようにしています。浴室も完備していますが、自宅で入浴するための訓練の意味もあり、一般家庭と

配達中に、先週のお弁当おいしかったと直接感想をもらえる時がとて嬉しく、農家をしながらのお弁当作りは大変だけどその一言でここまでやってこられたそうです。「お弁当は基本、私たち作り手がいる前で食べてもらうものではないから、直接食べてもらった人から感想を言ってもらえることが少ないの。配食サービスを始めてから、顔の見える関係が地域の中でもでき始めてたこともお弁当作りの楽しみの一つでもあるわね。」と語る亀井規子さん。明浜町も田舎とは言え、お隣同士でもなかなか会わないこともあるそう。お弁当を通して新しいご近所コミュニティが生まれているようです。年末年始や交流会などのイベントには、オードブルやお節料理も承ります。料理を作る際のこだわりは「手作り」であること。そして、化学調味料や添加物は極力使わない。地元でとれる野菜を使って、素材を大事にして、無駄がないように使い切ることよ。」お弁当に使う野菜は、メンバーそれぞれの家庭菜園で取れた野菜や、地元の食材がメイン。てんぶら、コロッケ、白和え、酢の物などバリエーション豊かなお弁当を毎週楽しめます。



左：てんぼ屋さんの看板。反対側から見ると別のデザインが。右：交流会での手作りお惣菜。いつか皆さんもご一緒に！

最後に、インタビュー中に特に印象に残っていたのが、「旦那さんがいいけん、柑橘収穫時期で忙しい時でも、『いってきなはいや』と言ってくれる。こんな旦那がおるけん、てんぼ屋をやっていけるんよ。」と全員が口を揃えて言っていたこと。日々、農業もしつつ配食サービスに取り組むてんぼ屋のおかあさんたち。百の仕事ができる、百姓とはまさにこのことでしょうか。

同様な浴室でスタッフが介助しながら入浴する形をとっています。ある利用者の方は、持病の影響で体が動かしにくく靴が履きにくくなっていたが、訓練するようになって少しスムーズにできるようになった。「楽しいですか」と問うと「うーん、それは何ともいえません」と真面目に答えてくれました。実際にはちょっときつめの運動あり、マッサージ機にかかる時間もあり、ちょっと一休みで俳句をひねったり仲間とおしゃべりしたりと楽しみながら過ごしているように見受けられます。少々残念なのは西予市の地域密着型通所介護事業であるため、利用は西予市在住者に限られ隣接する宇和島市吉田町など市外に住む方は利用できないことでしょうか。スタッフの理学療法士さんは「悪くなってから来るんじゃないで、遊びながら楽しんで元気に暮らせるように」と多くの人に来てもらいたいそうです。ちなみに若いうちから心がけたら良いことは？「年を取ると体が丸まって固まってきてしまうので、ストレッチをすると良い」とのことですよ。



酸っぱくて熱いレモン

いま一番求められている柑橘は何だろうかと、栽培に関わるものは考えます。とびきり甘い果実に、食べるのに手間のかからない果実。いまの消費動向は食べやすくて甘みの強い柑橘を求め、最近の育種が向かっているのもこの方向です。愛媛ならば紅まどんな（愛媛果試 28 号）や甘平といった新しい品種が脚光を浴びています。そんな柑橘栽培限界でこの数年にわかに騒がれている異端児がいます。甘みを打ち消す強烈な酸味。昔からある古典的な、世界中で作られているありふれた品種。最近のトレンドとはまったく反対の方向を向いたその柑橘は“レモン”です。

レモンが脚光を浴びる発端になったのは 2014 年の塩レモンブームでしょう。北アフリカ・モロッコの調味料で、梅干しや柚子胡椒に通じる果実を使ったシンプルなレシピ。先んじて流行っていた塩麴から派生して急速に話題になりました。何しろ生の果実を使うホームメイドものですので、国産のレモンに対する需要が突然高まった年でした。

塩レモンの勢いは長続きしなかった気がしますがレモンの人気は高まり続けます。洋風の料理にとどまることなく食文化の多様化もますます進み、スーパーではいつも野菜売り場に設定されるレモンの棚も少しずつ広がっているような気がします。最近は櫛切りのレモンを使ったレモンサワーが流行になり、ビールやハイボールに並んで居酒屋の定番になりつつあります。さらに大手飲料メーカーも続々と国産果実を打ち出した限定感のある商品開発に乗り出しています。瀬戸内レモンを謳った缶チューハイなど一度は目にされたことがあるのではないのでしょうか。

そして柑橘の生産者・産地はこのレモンブームを下支えしなけれ

この夏、マーマレードが変わります

種類が増えます。

畑でできたものを余すことなく活用する仕組みづくりは、生産を支えていくための大切な要素です。全国の生産地がそうしているように、無茶々園でも青果として販売できない柑橘については、ジュースやマーマレードといった商品に加工して販売してきました。ただし、この 20 年ほどの間に品種の多様化が進んでいます。昔は温州みかん・伊予柑・ポンカン・甘夏くらいだった品種構成も、今では八朔・ネーブル・清見・不知火・はるか・せとか・ブラッドオレンジ・ひょう柑と、本当に多くなりました。これらの品種についても、青果として販売するだけでなく、加工用としての用途を見出していかねばなりません。

さて、そんな少量品種の柑橘たち、これまでは搾汁してジュースにするばかりでしたが、せっかく果皮がしっかりした柑橘も多いのだから、マーマレードを作ってみようじゃないかということになりました。手始めに取り組むのは、かぶず（ダイダイ）、八朔、ひょう柑。これらは外皮の風味が良く、内皮もしっかりしているので、美味しいマーマレードになることでしょう。ただし、原料として使用する品種が変わっても、レシピやコンセプトは変えません。

これまで同様、右記のコンセプトで様々な品種のマーマレードを作ってお届けいたします。新しい品種のマーマレードをお届けできるのは、早ければ秋ごろの予定。がんばって調整を進めていきますので、楽しみに待っていてくださいね。

産地直送の新鮮なレモン



ばなりません。

国産レモンの歴史をひも解くと、時の情勢に左右され激しい浮き沈みを経験してきました。戦後食生活の変化にもなってレモンの栽培が広がるも、輸入自由化によって安価な外国産レモンに多くの産地が駆逐されてしまいます。しかし、防カビ剤などポストハーベストの問題が取り上げられるにつれて国産レモンも見直され、生産量の下落にも歯止めがかかりました。またレモンの産地としてみれば日本は北限にあたるような気候。強い寒波によって大打撃を受けたこともありました。いまレモンにはかつてない強い追い風が吹き、主産地である広島をはじめとしてレモンの新植数が増え、苗木の業者さんによればレモン苗の発注は引きを切らないそうです。無茶々園でも、先見の明があったでしょうか、塩レモンブームを先回りして 2011 年から植え付けを増やしているところ です。

香りや酸味を目当てに利用する柑橘は香酸柑橘と言われ、世界ではレモンの生産量は全柑橘生産のうち 1 割程度にのぼるようです。日本には栽培の歴史が古い柚子(ゆず)もあります。そのままフルーツとして味わうだけではない香酸柑橘の親しみ方が広まれば、柑橘産地のすがたもますます変わっていくことでしょう。

産地直送の新鮮なレモン

瓶のサイズを小さくします。

また、少量品種マーマレードづくりの取り組みとあわせて、既存マーマレードの量目変更を行います。その理由は、容器の容量に対してマーマレードを詰め込みすぎていたため。あふれんばかりに中身を詰め込んでしまうと、キャップまわりの衛生面が少々不安です。また、「300g はちょっと多い」という声も一部の方からいただいておりますので、このたび量目を見直すことにいたしました。新しい量目は 225g、販売価格は 648 円（税込）、変更時期は 2019 年 5 月になる予定です。グラムあたりの単価は現在よりも少し高めになりますが、お値段自体は 100 円ほど下がるので、買いやすく使い切りやすくなると考えております。詳細が決まりましたら天歩で正式にご案内させていただきますね。

誕生から 20 年以上がたち、新しい動きがはじまる無茶々園のマーマレード。これからも毎日の食卓のおともとして親しんでいただけますと幸いです。

産地直送の新鮮なレモン

柑橘の持つ個性を楽しむ、無茶々園のマーマレード

- 無茶々園で栽培された柑橘の外皮と果汁に、砂糖のみを加えて煮詰めています。果皮がたっぷり入った、大人の風味が魅力です。
- 柑橘と砂糖のバランスはどのマーマレードも同じ。それぞれの柑橘の持つ個性をしっかり楽しむことができます。
- じっくりと時間をかけて煮詰め、糖度をあげていきます。目安にするのは 40～45 度。一般的なマーマレードよりも低く設定しています。いわゆる低糖度のマーマレードです。
- 増粘多糖類の添加は行わず、柑橘の内皮に含まれるペクチンでとろみをだしていきます。さらっとした柔らかい食感です。

田之浜の新たまねぎ

明浜に吹く風はまだひんやりしていますが、山を見ればあちこちに黄色い菜の花や、ピンク色の梅の花。だんだんと、春が近づいている気配を感じます。この時期になるとそろそろかな、と待ち遠しくなるのが、新たまねぎ。

3～4月頃にとれる早生品種のたまねぎを総称して“新たまねぎ”と呼んでいます。通年食べられるたまねぎと異なるのは、時期だけではありません。一番の特徴は、たまねぎ特有の辛みが少ないこと。そのため生のままでも食べやすく、加熱すればさらにトロリとした甘みが楽しめます。また、表面の皮が薄くて柔らかいため、丸ごと調理するのにも適しています。乾燥や貯蔵はせずに、採れたてのみずみずしさをそのまま味わう、季節感たっぷり野菜なのです。

無茶々園では毎年、おもに明浜町田之浜地区で、新たまねぎが栽培されています。今回、取材のお願いをしたところ「ちょうど、あそこの畑のたまねぎがよいよ（=とても）、大きなたるわい」と、生産者の大中一郎さんが連れて行ってくれたのは、明浜らしい急斜面の段々畑。田之浜の絶景スポット、と言ってもいいくらい、海と山が見事に一望できる場所に、たまねぎ達が葉を青々とさせて収穫を待っていました。特に暖かい気候といわれる田之浜のなかでも、この畑は抜群の日当たりと水はけの良さで、美味しいたまねぎがいち早く育つんだそう。葉の下を覗けば、食べ頃ですよといわんばかりに、きれいな色白が土から顔を出しています。収穫は一つずつ手で触れて確かめ、程よい大きさになったものから掘り取っていきます。

たまねぎが育つのにとおきの地形とはいえ、やはり苦労はつきもの。もちろん機械なんて入らないから、一段一段、苗植えから肥料まき、マルチ張りまで、すべて地道な手作業です。重い肥料袋も担いで上まで運ばねばならず、相当骨が折れるそう。それ

18年目を迎える祇園丸だより



平成 14 年 3 月に発行された、記念すべき祇園丸だより第一号。

柑橘の箱の中に生産者からのメッセージが入っているように、ちりめんをお届けする際には「祇園丸だより」を一緒にお入れしています。2002 年から開始された祇園丸だよりを始めたきっかけを祇園丸・佐藤吉彦さんに聞いてみると意外な返事が返ってきました。「無茶々園に参加して 10 年くらいたったころやろか。産直をやめようと思ってな」。

1956 年に地引き網漁を始めた祇園丸が無茶々園とともに活動を始めたのは 1991 年、3 代目・吉彦さんの決断でした。ちりめんの漁獲量の減少に対する危機感から従来の漁協入札制度を離れ、漁獲・

でも毎年秋になると、ここに約 9,000 本（無茶々園全体では約 30,000 本）もの苗を植え、来春の収穫に向けてコツコツと育てていきます。苗がちゃんと大きくなるか、冬の寒さや雪に負けてしまわないか、最後までしっかり肥ってくれるか…心配事は尽きないのですが、乗り越えていける秘訣はきっと、田之浜の仲良し夫婦、そしてご近所同士のチームワークの良さにあるのでしょう。「どうしてここでたまねぎを育てるんかって、一番は自分らで食べて美味しいからよ」。大中さんと共に、たまねぎを作り始めて 10 年以上になるという土居与次さん。今年も手間ひまかけて、無事に冬も越え大きくなったたまねぎ、「たくさん食べてもらってや」と、思いのこもった笑顔でした。

さて、田之浜流おすすめのお食べ方、一押しは天ぷら！とのこと。スライスして、お刺身のつまにもよく合います。また、普通は捨ててしまう葉の部分も、煮物や汁物に入れて美味しく頂けるのだそう。焼き鳥のネギの代わりにもなる（いや、ネギよりも美味しい!）んだとか？

楽しみ方は皆さんのアイデア次第。たまねぎなら食べ慣れてるよ、という方も、新たまねぎはやっぱり特別、一年で今だけの味わいです。ぜひ、ご賞味くださいね。



田之浜地区の生産者達。海を臨む畑で太陽の光を浴びたたまねぎが育っています。

製造・販売を一貫して行う産直へと舵を切りました。当時は NHK で無茶々園の取り組みが放送されるなど消費者会員が急速に増えていた時期でもあり「地域づくり」に対する共感ともに新しい販売に対する大きな期待を抱いていましたが、なかなか売上が伸びず産直の限界を感じるようになっていました。

そんな中、転機となったのは研修旅行で訪れた高知県馬路村。ここは「ごっくん馬路村」というネーミングでおなじみのゆずジュースを開発した地域です。パッケージデザインをはじめ商品カタログには実際の住民が数多く登場し、「村丸ごとブランド化」という販売戦略が成功したことで脚光を浴びました。実際訪れてみると、お客さんが楽しめるようにと何とも不思議な遊具を手作りし管理人として高齢者が順番で見守っていたり、親切に道案内してくれる小学生に出会ったり働き盛りはゆずジュースを作る現場でその能力を発揮している姿がありました。単にモノを作って売るだけではなく、商品の生まれた地域が持つ物語を乗せて商品を届ける。これが本来の産直のあり方なのではと新鮮な感動を覚えたと同時に、ちりめんが獲れる明浜には伝えたいことがあり、試行錯誤する余地があると気が付いたと言います。その後始まった祇園丸だよりには明浜の暮らしや歴史をはじめ祇園丸ファミリーの日常が、手紙のように書かれています。「レシピを載せようにも佃煮ぐらいしか思い浮かばんけん、正直に誰か教えてくださって書いてたらお客さんがわざわざ（書いて）送ってくれたんよ」。この便りをきっかけに生まれた新たな交流は星の数ほど。笑いあり涙あり(?)のエピソードはまたの機会にお伝えしますね。祇園丸と皆さんをつなぐ祇園丸だより。次の発行が待ち遠しい今日この頃です。