



季節が巡るは海も同じ 初夏の宇和海

佐藤真珠

春は新芽が出始め柑橘を育てるうえでも起点となる季節です。これは真珠養殖の現場でも同じ。4月の中旬から佐藤真珠ではアコヤ貝に核を入れ、新たな真珠を育てるスタートを切っていました。核入れをする佐藤真珠の部屋は熱気を帯びています。気合が入っているからだけではなく、暖房をつけ室温を保っていました。設定温度は22度とこの季節にしては暖かすぎるほどですがこれは貝のため。核入れとは巨大な貝(ドブ貝)の貝殻を切って丸くした核とアコヤ貝の外套膜から取った肉片をアコヤ貝に入れることであり、いわば手術を行うようなもの。気温が低いとアコヤ貝が委縮し貝への負担がかかりますので、これを軽減するために室温を調整しています。核入れをするアコヤ貝は通常2年半育てたものを使うのが一般的ですが、この春は母貝の養殖がうまくいかなかった為、仕入れ量が7割ほどに減ってしまう見通しです。先見の明があったのか佐藤真珠では数年前から2年に満たない若い貝への核入れを実験的に行っていました。「若いだけに馬力があるのか綺麗な巻きができるんよ」と語るのは佐藤宏二さん。今年は若い貝への核入れを本格的に開始し、減少分を補っていくとのこと。この結果がわかるのは令和2年の冬。季節も時代も越える取り組みに心が躍ります。

「今年も順調に収穫ができた。(西日本豪雨で流れ出た)土砂の影響を心配していたからホッとしました。」穏やかに語る伊藤さんですが、その表情には少し疲れが見えます。先の豪雨により裏山が崩れ作業場の横にある自宅は大きな被害を受けました。裏山の修復がまだ始まらず二次災害の危険があるため自宅の片付けもままなりません。「被害の大きさに違いがあるのは当然。でも他地域の復興が進み、終わったことになっているような気がする。自分の被害だけが取り残されているようで焦りを感じることもありますよ」室内には豪雨被害から時間が止まったかのように泥にまみれた家具が散乱しています。家の一部にコンクリートを使用していたため家の正面こそ崩れていませんが、戸を開けて広がる様子に言葉を失いました。「買い物もできるようになったりして、復興を実感するときもあるけど時々どっちが現実かわからなくなる時もあります。」裏山の修復には時間も費用も行政との交渉も必要としており、先行きの見えない時を過ごしています。

春漁はだいたい4月25日ごろ豊後水道に暖かい潮が入り、海水温が上がってから始まります。今年はずしく3月に少し水揚げがあり「こんなこと滅多にないんやけど」と祇園丸・佐藤吉彦さんも首をひねるほど。長年の勘によるとあまり良い傾向ではないようですが「自然相手の漁だからわからんけん、人ができることはやっておかんと」と船のドッグも済ませ来るべき漁に向けて準備万端。この天歩が皆さんのお手元に届くころには大漁の知らせがあるかもしれませんね。この春、祇園丸には春漁と並んで大きなイベントが控えています。構想から5年、待望の加工場が出来上がります。「たとえば、消費者交流会で食べたものをここで作って発送する。そしたら帰ってからも明浜の味と風景を思い出すことができるやろ」。食を通じて明浜とその他地域をつなぐことを考えてきた祇園丸らしい考え方です。夢や野望は広がりますが、まずはちりめん山椒といった従来商品を新しい加工場で製造します。合わせて海の環境活動の1つとして進めていたヒジキの植え付けが成功し、ここ数年自生する量が増えてきましたので、これを使った「ヒジキふりかけ」の開発・製造に着手する予定です。祇園丸は大きな転機となる季節を迎えています。

祇園丸

伊藤水産



撮影は4月。去年の夏から時間が止まったかのよう。

無茶々園の夏は草刈りの夏

明浜は日ましに温度が上がり夏へと向かっています。みかんの樹は春芽と花の季節を終えて新葉の間から幼い果実が顔をのぞかせるようになりました。家庭菜園は野菜の苗でにぎやかに、路傍の雑草は成長を競い合い、まちじゅうが緑で覆われようとする季節。これからみかん農家の草との戦いがはじまります。温州みかんの収穫が迫る秋口まで、農家や実習生は草刈りに明け暮れます。日が伸びて気温が高くなれば日中の暑さを避けて明け方や夕暮れに作業時間をシフト。まだ薄明りの早朝からみかん山の遠くのほうからエンジン音が鳴りはじめる明浜の夏の一日です。草刈りの主役はエンジン付きの刈払い機です。障害物の少ない畦畔などではチップソーといわれる円盤状の金属刃を使うのですが、段々畑の果樹園ではおもにナイロンコード(草刈りヒモ)を用います。鋸の刃がみかんの幹や枝を傷つけないように、また石垣や小石に刃を当たるととても危ないため、ナイロンのコードを高速で回転させて雑草を刈り倒していく方法をとっています。ナイロンコードには材質や太さ、形状などいろんな種類があります。草刈り機の排気量が大きいかほどヘッドを回転させるパワーが強くなり、太いコードでバリバリと刈り進めることができます。マグロの延縄漁に用いられる極太のテグスを流用しているタイプもあります。ただ、大きな草刈り機は重いうえに振動も大きく、一日じゅう抱え上げ続けるのは辛いものです。より小さな草刈り機と細めのコードを使うと身体への負担はだいぶ軽くなります。雑草が成長するスピードは早く、手入れをしなければ見る間に畑が草に覆われてしまいます。大人ひとりが一日がかりで刈り取る面積はそれほど広くはなく、耕作しているすべての畑を刈り終



無茶々園生産者の園地は草とともにある。

生産者の作業日誌を調べてみると年間の作業時間のうちのかなりの割合を草刈りに充てていることがよくわかります。明浜でも生産者の高齢化が進み、地域の農耕地を保全するために現役農家の栽培面積が拡大する傾向が続いています。一人あたりの受け持つ草刈りの面積も大きくなるわけです。さらには温暖化によって雑草の勢いも増えています。これからどのように草と付き合っていくのか? 果実を成らせないことを必須条件に育成中の園地では部分的に除草剤を認める。家族経営から雇用を組み合わせた経営に変えていったり、外国人実習生の手を借りたり、農作業が回るようにする。はびこっても扱いやすい草の種を撒いて育てる草生栽培に取り組む。生産物へのこだわりをなるべく維持しながらも、環境の変化にあわせていかなければいけない。生産者間でも議論しながら「草」に取り組んでいきます。



えるには何日もかかります。摘果や施肥、苗木育成などの作業も並行して進めているこの季節。気温も上がり適度に雨さえ降れば、一回り草刈りを終えると最初に刈った畑ではもう次の草が背丈を伸ばしています。草刈りの回数は樹の大きくなった成木園で年間4、5回程度。日射が入りやすい幼木園ではもっと回数をこなす必要があります。夏の草刈りは暑さとの戦いでもあります。外にいるだけでも汗がにじむような日に、エンジンを唸らせて草刈り機を振るえば体感的な暑さは最高潮に達します。十分な水分補給は欠かせません。夏の間はかなり体重が落ちます。しかしキレイに刈り終えて味わえる充足感は大きく、晩酌もひときわ美味しいのです。一般的なみかん作りでは除草剤を使つての抑草が行われます。除草剤は一度使用するとしばらくは次の草が生えてきません。一般栽培では年間数回の除草剤散布をもって大半の草対策を終えている農家も多いことでしょう。草刈りは柑橘類を有機栽培で作るうえで最も労力負担が加わる農作業と言えます。ただ、草が生えることはデメリットばかりではありません。真夏の干ばつ下では地温が上がりすぎるのを抑え、大雨に見舞われた時には表土の流出を食い止め、雑草の根や茎が土壌に還元して畑を肥やしてくれます。また、多様な草花が園地内にあることによって特定の病害虫が大量発生することを防ぐ機能もあります。一般栽培が主流を占める愛媛のみかん産地において、青々とした園地は無茶々園の象徴的な景色でもあります。



草刈りの道具



草刈りコートを装着



はびこるとやっかいな草



クローバーで草生栽培

索道よ永遠に

急傾斜の畑では、昔は収穫物や肥料は人間が担いで運搬していました。年配のみかん農家にあまり大柄な人がいないのは、重い荷物を担いでいたからという説もあります。現在は「モノラック（モノレール）」という便利な機械により、かなり負担が軽減されました。この「モノラック」が普及するより前に使われていたのが「索道(さくどう)」。多くは昭和30年代に設置されたとみられます。ロープウェイやスキー場のリフトのようなものですが、今ではほとんど残っていません。昭和40年代に入り柑橘栽培が盛んになるまでは、芋や麦などの作物を運んでいました。当時は交通の便も悪く、自給的にこれらを栽培していたようです。(傾斜地が多く水はけが良いにもかかわらず水田もあったとか。その名残で今でも園地の場所を「どこそこの田んぼ」などと言うことがあります。)

最近では、昨年夏の豪雨災害で被害の大きかった宇和島市吉田町で、農道が寸断された箇所に最終手段として索道を設置し、(補助金を得てのレンタル)12月のみかんの収穫作業で活躍したという報道がありました。

■狩浜 藤本敦

このたび「宇和海狩浜の段畑と農漁村景観」が国の重要文化的景観に選定されたことにより、狩浜地区ではおそらくたゞ1基残る索道も景観の一部として保存されるかも?という期待が高まっています。この索道が設置されたのは昭和33年ごろ。当初はやはり芋や麦を運んでいました。耐荷重は60kg程度なので、空のキャリアなら15個、収穫物を入れたら3個しか載せられません(当然ですが人は乗れません)。使わなくなって久しく、10年以上動かしていないかも。きっと今動かしたらワイヤが切れるだろうとのこと。今後はモノラックの新設を検討中です。



寒天ゼリーいまむかし

無茶々園・夏限定の季節商品といえば、寒天みかんゼリーと飲むみかんゼリー。無茶々園の柑橘果汁が持つ味の濃さと風味の良さ、天然糸寒天ならではの素朴な食感を楽しめる商品として、ご贈答用・ご自宅用問わずとても人気のある商品です。特に寒天みかんゼリーは誕生してから20年以上の長きにわたり、消費者のみなさんに親しまれています。

そもそも、なぜ寒天みかんゼリーに取り組みはじめたのか。詳しい経緯は今となっては不明ですが(すみません)、天然の原料を使って柑橘の風味がしっかり生きたゼリーを作ろうということで、寒天を主としたレシピにたどり着いたようです。その後、消費量の増加や食味改善、流通事情の変化に応じて製造工場・レシピ・デザインを変えながら今日に至っております。今の製造工場は、高知県高知市にある「株式会社青柳」。創業80年以上の老舗のお菓子メーカーさんです。明浜から県境を越えて片道約3時間とかなり距離はありますが、無茶々園の考えるこだわりをあわせて丁寧な製造を行っていただけることもあり、もう10年以上にわたって製造をお願いしています。

■宮野浦 中田武雄

ここの索道はなんと現役です。目的地のみかん畑へは農道が開通しておらず、徒歩で30分かけて行くしかありません。草刈、摘果など日々通わなければならない時はさすがにこたえます。(前出の藤本さんの畑は下まで農道が通り、他の人のモノラックを借りてある程度近くまで行くことができます)だいぶ前に収穫期にお手伝いをお願いしていた人たちが、歩くのが大変だからと索道に乗って上がり下りしたことがあったそうですが、あまりに危険なのですぐに禁止したそうです。メンテナンスも大仕事で、林業(炭の原料の木を切り出す)の人に頼んでワイヤの張り替えをしたり、大切に維持してきました。昔の動力を使わずに動かす方式の物(つるべ井戸式?)は行きと帰りの荷台どうしが揺れてぶつかり、よく積荷が落ちたものだとか。



中田武雄さんの索道。現役です！

さて、そんな無茶々園の寒天みかんゼリーはどのように作られているのか。青柳さんの工場を覗かせてもらいました。お菓子メーカーならではのいい香りが漂う工場の一室にゼリーの製造所があります。シンプルな商品だけに機械や使用する設備はそう多くありません。攪拌機能がついた釜に充填機、殺菌・冷却用の水槽のみです。製造工程もいたってシンプル。簡単にまとめてしまうと下記のような感じでしょうか。

①水に溶かした糸寒天・こんにゃく粉を攪拌しながら沸騰させ、粗糖と柑橘果汁を加える。

②充填機でカップ容器に充填、フィルムで封印。

③冷却した後にお湯で殺菌、最後にもう一度冷却して完成。

このようにとてもシンプルな作り方ですが、押さえておくべきふたつの重要なポイントがあります。ひとつめは、原料を攪拌しながら加熱する際の温度管理。きちんと設定した管理値しておかなければゼリーがうまく固まらず、すべてがおじゃんになってしまいます。もうひとつは最後の殺菌作業。寒天はとても菌が繁殖しやすい素材なので、ここでしっかり熱湯で殺菌しておかなければなりません。気温・湿度の高い時期、常温で流通させる商品だけに、きちんとした衛生管理が必要なのです。

このように手間ひまかけて作られている寒天みかんゼリーですが、そのコンセプトは「柑橘の風味を生かした天然原料で作るゼリー」というもの。そのときどきの事情に応じた変化を取り入れつつも、原点であるこの要素は守りながら作り続けていきたいと考えています。これから気温も高くなりもっとも注文の多い時期に入りますので、今期もたくさん食べていただけますと幸いです。

出荷場から考えること

消費者の利便性向上に応える為、各社が展開していた時間指定や再配達対応サービスの実施継続が困難になり、各運送会社が徐々に指定サービスを縮小し始めてから3年は経ったのではないのでしょうか。各運送会社が一方的な要望に応えるのではなく、双方にメリットを見出せそうな仕組みを工夫したり、第三者が新たなサービスを用意し運送会社との業務提携が起きている時勢を、明浜に集荷に来る運送ドライバーさんとも話題にしたりします。大抵は、画面越しに見聞きする都心部向けサービスの物量や対応スピードに驚くだけなのだけですが、そんな話をしていると物流環境が変化する中で、自分たちの仕事の価値を考えることがあります。

この辺りでは、一日に何便も運送便は来ることができないので我々はもちろん、近隣の農家も、各運送会社の集荷時間にあわせて荷物を用意してきます。運送便のドライバーさんも長い人になれば20年近く同じ担当者の方もおり、朝早くから荷物の用意ができている人や、そうでない人など癖を知っています。その癖に合わせて、よその集荷を済ませて、出荷時間に余裕を作ってくれる機転など熟練ドライバーさんへの感謝は日々絶えません。現場で起きるちょっとしたアクシデントを、でき得る限り協力して解決しようとしてくれる関係性は、きっと長い付き合いで培ったものなのでしょう。



20年近く無茶々園の柑橘を運んでくれるドライバーさんと岩崎。

明浜を支える海外実習生

無茶々園が海外実習生の受け入れを開始したのは2002年。今までに約85名の実習生が明浜に暮らし柑橘の生産を支えてくれました。明るい性格のメンバーが多く、地域の運動会や駅伝大会にも参加してくれるので農業を越えてここ明浜ではなくてはならない存在となっています。

現在実習生を受け入れている宇都宮幸博さんに聞いてみると「海外実習生を受け入れ始めてポハイ君で6人目、11年目になります。初めは言葉の不安が大きかったのですが、実際一人目のクリス君が来てくれたら全く(心配がなくなった)!」。たしかに60歳を超える生産者の明浜弁をうなずきながら聞いている実習生の姿をよく見かけます(わかっているかどうかは怪しいという説もあります)。

昔から明浜のさごばた(急斜面の畑)は、1人1町(1ha)までと言われてきました。それを超えると作業が間に合わなく良いみかんが取れなくなると言われるほど、無茶々園の夏場の草刈りは過酷で多くの時間を費やします。幸博さんも実習生が来るまでは両親と3人で3町の畑を管理していましたが、これからは農業を使わないみかんだけじゃなく美味しいみかんも求められる時代が来ると考え、味の良い畑を求めて開墾したり高齢で栽培を止める畑を借りたりと経営面積を広げていきました。この方針を支えるのは彼らの力によるところが大きいと言えます。



急斜面の段々畑。農作業の自動化はどこまで進むのだろうか。

AIの進化で自動化できるものが増え、運転や配送、出荷に関わる仕事がどこまで減らすことができるのでしょうか。自動化も、需要と供給があれば次々と開発が進むだろうから、自動化できる時期に差はあれど、世の中の仕事に自動化出来ない物が無いと思えるくらいに減らせるのではないのだろうか、と個人的には思っています。

車がすれ違うのも困難な、細い田舎道を上手に運転してくれるトラックのドライバーさんも、その年ごとの特徴を考慮した選別をする選果担当者も、暑さや寒さに向き合いながら行う果樹の世話や収穫も、いずれ自動化できる日は来ます。しかし、いくら自動化ができたとしても、そうなってほしくない仕事もあるのではないのでしょうか。言い換えれば、人の手でやってほしい仕事、です。天歩を読んでいる方なら一度や二度は届いたことがあるのではないのでしょうか。箱の中に、注文した覚えの無いオマケが入っている箱。生産者の気まぐれなので、頻度も内容も把握できないが、こんなオマケも自動化でなく、人の手で行う仕事ならではの楽しみで頂ければと思っています。

事務局 出荷業務担当：岩崎年浩

「彼らが居てくれる事で80歳を越える農家も現役でやっていますし、何より明浜のジオパークに認定された段々畑の美しい景観を保てるのも彼らの活躍があってこそ出来た事だと思います。」7年位前にはベトナム旅行を兼ねて帰国した実習生に会いに行き、ご家族と美味しいお酒を飲み交わしたという幸博さん。SNSを通じて帰国した実習生と連絡を取り合いながら、いつかフィリピンの地に会いに行きたいという思いを抱いています。



幸博さんと実習生のレーガンさん(中)、ポハイさん(右)