



ファーマーズユニオンベンチャー、ベトナムでの活動報告

大都市圏を中心に急速な発展を遂げているベトナムですが、私たちが活動する中部高原の街バンメトート市にも、コンビニが出来始めるなど、発展の波は少しずつ届いています。これ迄、この街に住む多くの人々の生活リズムは、朝市を中心に回っていました。早朝には多くの人々が新鮮な肉や魚を求め、それは所得や身分に関わらず、生活の為に朝市に来なければなりません。しかし、最近では多くのスーパーマーケットが出来た事で、少し裕福な人々は、スーパーの食材を冷蔵庫に保管して暮らすようになりました。また実際、生鮮品以外の調味料やドリンクなどは、スーパーの方が安い現実もあります。

私たちの農場は、この街の東はずれにあります。それより先は少数民族の村となり、このように目まぐるしく変わりゆく街の景色と、恐らく 100 年前と変わらないであろう農村の狭間に存在していると言えるでしょう。そうした環境のなか、13 名のスタッフ、30～50 代の労働者の妻たちが中心になって運営しています。仲間の半数は、戦争時に生き延び、戦後の貧困から仕事を求めてベトナムの北中部からやって来た人たちです。同じベトナム人とは言え、そんな彼女たちとその子どもの世代である 30 代には、大きな文化や気質のギャップがあります。そして、更にそれよりも若い 10～20 代の世代の感覚は、日本と変わらないと感じます。

さて、2008 年に「ベトナム有機農業センター」として設立されたファーマーズユニオンベンチャーは、2018 年に 10 周年を迎えました。ベトナムでは 5 年毎に公安の厳しいチェックがあり、特に私たち外国企業への取締りは厳しく、多くの不備点を指摘されました。2019 年はひと言でいうならば、過去 10 年分の清算の年だったと言えます。新しい事では無く、過去と向き合う辛い 1 年間でした。膨大な数の書類を整理し、公安や入国管理局へ赴く日々が続きました。これは私たちの過去の至らない部分と、ベトナムの法整備が日々整い、汚職の撲滅など国際水準に近づいている事の表れともいえます。バンメトート市でも、多くの役人が汚職を摘発・解雇され、多くの企業が罰せられました。また、本来の生業である農場運営や、コショウやカカオ等の輸出品の取り扱いに関しても、新しい事は基本的に行わず、不要な物を全て改め、必要な物を全て揃え、新たな気持ちに刷新する為の準備の年となりました。そんな状況にあって 2020 年

に取り組もうとしている事は、ズバリ加工品の開発と販売です。私たちはこれまでベトナムで多くの生産者と関わってきました。その中には日本から技能実習生として勉強して帰ってきたメンバーも沢山います。しかし残念な事に、既存の殆どの生産者が、急速に発展する社会に取り残され始めています。農業が好きで一生懸命働いても、現状の生産品目では収入が上がらず、結果、その打開策が見つからず離農しています。

また、帰国した技能実習生に関しても、折角日本で学んだ事をベトナム帰国後に農業で活かす環境が少ないのです。私たちは彼らの人生に関わった以上、やはり彼らがやりがいを感じられる環境を創造したいのです。これまでコショウを中心にそういった活動を行ってきましたが、やはりそれだけでは足りません。だからと言って、土地や気候に合わない物を生産する訳にもいかないし、その他の条件も限られています。彼らがもともと持っているコショウを乾燥だけではなく、生コショウなどの商品に加工していき、それ以外の加工にも対応できる（例えば油を搾れる）作物を中心に取り扱いを増やしていこうと考えています。その為には先ず、小さく素早く、色々な可能性を探りながら、トライ＆エラーを繰り返しながら、着実に実行を行っていく 1 年にしたいと思っています。皆さん、ぜひベトナムのメンバーを応援・お力添えをお願いします！

ファーマーズユニオンベンチャー 高埜 太之



謹賀新年

未来の世代の目はあなた達に向けられています～」と。気候危機を全世界の若者が世界中で声を挙げ始めています。私たち大人は、今、何をしなければいけないのか真剣に考えなければいけないと強く思います。環境省の統括官が言われていました「地球を人間のからだに例えるならば、CO₂(お酒)を取り過ぎて、異常気象(肝硬変)になっているにも関わらず、CO₂(お酒)を取り続け消化できなくなり、このままでは、地球は壊れてしまう(死に至る)。そういうことなのに、お金がないから(隣の人よりより多く稼ごうから)、仕事を休めないから治療をしない」と同じことだと言われました。その症状が、異常気象(台風、集中豪雨)であり、地球からのメッセージなのだ。環境問題への取り組みは令和の時代の最大の課題であり、全世界で取り組まなければいけない切実な問題です。そして行動を起こさなければいけない重要な年になるでしょう。



今年もどうぞよろしくお願いたします。

今年で無茶々園は 45 年目の春を迎えることができました。これも皆様方のおかげです。ありがとうございます。

さて、昨年の最大の話題は、「令和という新しい時代を迎えたこと」そして「毎年起こる災害」ではなかったかと思えます。平成の歴史が幕を閉じ、令和という新しい時代が始まりました。しかし、令和元年も多難な門出となりました。過去の九州北部豪雨、西日本豪雨と毎年のように起こる災害を危惧しておりましたが、昨年は台風 15 号、19 号と関東地区を中心に全国の広範囲な地域で災害が起こってしまいました。この原因は、皆様もご承知のとおり地球温暖化によるものであります。昨年、世界で影響力のある女性の 100 位にランキングされたスウェーデンの高校生グレタさんが呼びかけた COP25 での演説は有名であります。「人々は苦しんでいます。～生態系は崩壊しつつあります。～それなのに大人の話すことは、お金のことや永遠に続く経済成長ばかり～若者たちは大人の裏切りに気づき始めています。

2019 年を振り返って

さて、無茶々の里は昨年もいろいろありました。一昨年の 7 月の豪雨災害の復興も皆様のご支援のおかげで進み、被災した生産者・職員は日常生活を迎えられ、198 か所の被災園地は、モノレール工事などほぼ復旧致しました。改めて御礼申し上げます。本業の柑橘生産は、温州みかんは不作を予測したものの平年作となりました。ポンカン、甘夏等はやや豊作であります。たくさん食べて頂ければと思います。福祉事業は、昨年から挑戦した学童保育、リハビリ特化型のデイサービス事業、訪問介護サービス事業、介護タクシー事業も順調に進んでおり、地域の必要とされる困りごとを事業化し、無茶々の里のまちづくりが一步一步ではありますが進んでいます。てんぼ印が乾燥加工場を建設しました。安心安全な野菜が手軽に、いつでも利用できるそんな食の工房となるようがんばっているところです。引き続きご支援ください。

2020 年の取り組み

2020 年は、東京オリンピックが開催され、華やかな式典になることを願っていますが、皆様も心配しているようにその後の日本経済の停滞からくる不況が想定されます。先にも述べましたが「気候危機」は待つてはくれません。無茶々園の活動も、問われる年になるだろうと思えます。パリ協定が求める脱炭素社会の実現に向けて、「使用する電力の 100%再生可能エネルギーを使用する」「大量に廃棄される衣料や使い捨てのプラスチックのリサイクル」「森林保全」「生物多様性」など脱炭素社会の実現に向けた取り組み(まさに SDGs)を我々も声高らかに掲げる必要があると考えます。従来より掲げてきた「F(食料)E(エネルギー)C(福祉)W(雇用)に、H(住環境)」の自給できるまちづくりを推進することはもちろん、環境省が進める「地域環境共生圏」のモデル地域に手を挙げていきたいと考えています。そして、「誰のための無茶々園なのか?無茶々園でよかったのか?」を組合員に問い、話し合い、人の多様性を認め合い、誰もが生きがいの持てる「日本一、世界一」の無茶々の里を創造したい。そんな無茶々園を発信していきたいと考えているところです。多くの方たち(都市生活者や世界の人々も)と「共感」し、つながることで少しずつ世の中が変わっていく、地味ではありますが一人一人が「考える人類」になれば、良い方向に必ずや向いていくのではないのでしょうか!

最後になりますが、もう一度訴えたいと思います。「気候危機」は待つてはくれません。今からやれる取り組みから始めましょう。そして共感の大きな輪でもって、「ワン・チーム」になれば思いは成就するはず。共に努力しましょう。

無茶々園は今年も「10 年、20 年後の未来の子どもたちのために、小さな多くの種まきをしよう、日本一の町づくり集団を目指そう」と宣言します。どうか、皆様もこの田舎再生運動に参画して頂き、活力ある日本にしましょう。

無茶々園 大津清次



果実の分析のお話



果物の品質を決める尺度の一つに Brix（ブリックス）があります。いわゆる「糖度」のことで、果汁中にどれくらいショ糖や果糖などの糖が含まれているのかを測る尺度です。Brix≒糖度を測るには、果汁に含まれる糖の量によって光の屈折率が違う性質を利用した糖度計を用います。昔は万華鏡のように窓を覗き込んで目盛りを読むアナログの糖度計でしたが、最近はより手軽なデジタル糖度計を使うようになってきました。果汁を測定器に落としてボタンを押すだけで糖度をはじき出してくれます。

無茶々園では栽培から収穫・出荷に移るにあたって糖度を測る機会を設けています。その一つが、出荷1か月ほど前に行う品質調査です。「糖酸分析」と言って、生産者から園地ごとにサンプルを提供してもらい、糖度を測ることでその年の品質傾向をあらかじめ確かめるものです。柑橘産地では地域の営農組織や JA によってよく行われており、無茶々園でも 20 年ほど前から毎年行っています。

糖酸分析では糖度のほかに「酸度」も計測します。同じく果汁中に含まれているクエン酸などの有機酸の量を測りますが、糖度とは違って計測器で簡単に分析することはできず、中和測定と呼ばれる方法で測ります。果汁にフェノールフタレイン指示薬を入れておき、そこに苛性ソーダ（水酸化ナトリウム）を加えて酸を中和していきます。酸性からアルカリ性になると指示薬の色が変わる性質を利用し、どれくらい苛性ソーダを加えた時点で色が変化したかで酸度を測ります。まるで化学の授業で実験をしているような作業です。

消費者交流会に参加して 平中弘一さんより

農業、漁業、生活を有機的に取り組み、明浜を拠点に、海外まで元気している「無茶々園」、前々から興味がありました。無茶々園から、交流会のご案内を頂いたのは令和元年 9 月頃だったと思います。募集人員が 10 名とのこと、また私が 60 代なので半ば諦めかけていたところ、幸運にもお誘い頂きました。

無茶々園との出会いは、家内の「はとこ」の M さんがお母様の故郷愛媛を訪れ、明浜に I ターンし、無茶々園にお世話になったことがきっかけです。なぜ無茶々園に魅了されるのか、無茶々園の元気な取り組みを自分の眼で見ようと思いました。

無茶々園発祥の地、明浜は、宇和海を望み、石灰岩の石組みの段々畑が海から天まで続く「西子のマチュピチュ」です。石組は宇和島藩の石工さんらが作られたとのこと、訪問した 11 月はその段々畑にみかんがたわわに実っていました。急斜面での段々畑では海外の研修生とともに、80 代の方々まで皆様が、みかんの摘果に汗を流されていました。無茶々園の柑橘類は、できるだけ農業を減らし、子供を育てるように手塩にかけて育てられています。低農薬ゆえに、みかんの表皮に多少「そばかす」があっても、甘みも糖度もしっかり管理されているみかんを生産者と共にいとおしさを共有していきたいと思います。

去年はしらすの漁獲量が激減し、アコヤガイ稚貝の大量死など、

蛇足ながら、この酸度の中和測定に用いる道具は大きさや目盛りが果汁に特化しているため高額な特注品になります。果樹栽培の関係者しか触れることのない道具の一つです。

この糖酸分析は無茶々園の若手生産者が自ら行っています。いま事務局の人数も増えて出荷の担当者もついているなかで、この分析は生産者の持ち分として動かさない共同作業。日中の農作業を終えた夕方に集まり、多い時には 200 を超える数の園地サンプルを測定します。出荷適期の移り変わりにあわせて毎月 1 回、品種を変えて行っていきます。

毎年の栽培のなか、夏から秋にかけての天候から何となく糖度や酸度の動きが予想できるものですが、この分析によって糖度・酸度が数字として表れると、いよいよその年の仕事に沙汰が下ったような感覚になります。直近の 12 月に行ったのは 1 月から本格的な出荷がスタートする伊予柑とポンカン分析です。数字としては悪くない、良いと言える結果が出て一安心。しかし、その後の天候や貯蔵条件も効いてくるわけで、無事に出荷を終えるまで気が抜けないものです。

無茶々園では糖度に強くこだわった栽培体系を作っているわけではなく、地域ぐるみで有機栽培を目指すことを本分としていますが、やはり糖度や酸度は気になります。実際の出荷管理では参考程度にとどめている数字ではありますが、生産者と共有して次の栽培に活かしてもらおう基礎データとして毎年とりまとめています。



今年のポンカンは糖度が高く、良い分析結果でした！

明浜もひしひしと温暖化の影響を受けているとのこと。低農薬にすることにより柑橘類も大地に根をはり、山に活力を与え、海を育て魚介類を元気にします。自然とともに生きる明浜の皆様に私も元気をもらいました。

柑橘をはじめ、命を育むことを大事にしている、無茶々園のモットー、「大地と共に、自然とともに、こころを耕せ」の姿勢が染み入る貴重な体験をさせて頂きました。ますます興味が湧いている今日この頃です。またお伺いしたいと思います。

松山市 平中弘一



生産者との交流会。左：平中さん



温州みかんの収穫体験

てんぼ印、最近のコト



こんにちは、てんぼ印の金澤です。てんぼ印は主に県外からの I ターン者が多く、僕も奈良からみかんを食べる目的でてんぼ印に就職しました。今は松山市北条にある畑で果樹を担当しており、主に伊予柑、キウイ、柚子を栽培しています。就農 3 年目でまだまだ勉強途中ではありますが、周りの農家さんに支えて頂きながら、日々精進して参りたいと思います。

さて、先月から始まった伊予柑の収穫も無事に終わり、今は倉庫で保管しています。伊予柑はたっぷりの甘酸っぱい果汁と、化粧品等にも使用されるほどの爽やかな香りが特徴です。収穫したては酸味が強く苦手な人もいますが、1ヶ月程寝かせることにより酸味が抜け、甘味と酸味のバランスが良くなり、味にまとまりがでます。

2018 年は西日本豪雨による作業の遅れで十分な摘果ができず、小玉傾向となりましたが、今年は適期に合った作業ができたので、玉太りも良くしっかりとした食味となっています。皆様のお手元に美味しい伊予柑をお届け出来るよう、これから選果作業に力を入れていきますので、僕達が作った伊予柑をぜひ一度ご賞味下さい。

また、てんぼ印では柑橘だけでなく、有機 JAS 認証を受けた畑で野菜の生産も行なっています。根菜類を主として、トマト、ゴーヤ等の果菜類も栽培しており、栽培期間中、農薬や化学肥料は一切使用していません。そんなてんぼ印の野菜は味が濃く、野菜本来の深い味わいが特徴です。山の上の畑で寒さに耐えた野菜は甘みが強く、特にこれからの季節が旬の大根と人参は、僕が思うてんぼ印二大美味い野菜です。

もちろんそのまま料理して食べてもらっても美味しいのですが、より凝縮された味を楽しめる、乾燥野菜もオススメです。てんぼ印の乾燥野菜は収穫した野菜を自分達の手で加工しており基本的には北条にある加工場で製造を

手間暇かかるマーマレード、こだわり抜いた作り手の思い

せっかく実ったものは余すことなく活用したい。柑橘に関わらず、第一次産業に従事するものであれば精品にならなかった産物の活用が一つの課題。無茶々園でも果汁を搾りジュースやゼリーに、皮を活用してマーマレードやエッセンシャルオイルなどを販売していますが、加工場を持っていない我々は原料を持ち込んで近隣の加工業者に製造を委託しています。

無茶々園のマーマレードを作っていたいただいているのは、四万十川の支流のほとりにある「株式会社いのすや」さん。かれこれ 30 年ほど製造をお願いしていますが、マーマレードについて聞いてみると「なかなかやっかい」との答えが返ってきます。まず無茶々園の柑橘には黒点がついており、



工場を案内してくださった岩本さん。

それが目立たないように通常よりも薄くスライスしなくてはならないこと、凝固剤を使用せず内皮を煮詰めてとろみを出すので柔らかさが一定になりにくいし、そもそも、外皮と内皮を分けるのは手作業でしかできず人手も時間もかかるし、煮込む時間も通常よりかかるんだよ、とやっかいさを表現する例は枚挙にいとまがない様子。それでも、無茶々園のマーマレードは果汁に果皮と砂糖を加えるだけの「果実に近いもの」。時間と人件費はかかるが良心的な商品であると締めくくってくれるのは長いお付き合いの賜物でしょうか。

いのすやさんのホームページにはこう書かれています。「信条 紳士的な会社とのお付き合い。悪くは安かろうは作りません。余分な利益はおりません。損も嫌。長くお付き合いできることをモットーとしております」私たちが紳士的であるかどうかは別にして、無茶々園の理念を理解し、製造工程や商品に対して意見を述べてくれるいのすやさんは、いわば我々の伴走者。これからもご迷惑をかけながらも、ともに自信をもってお届けできる商品を作りたいと考えています。

しています。その数は徐々に増え続け、にんにくや鷹の爪、タケノコ、ゴボウ、カボチャなど、今では全 11 種類展開しています。

これからの時期は、明浜で切干大根と切干人参の製造を行います。加工場の機械では 500kg 程しか処理できませんが、地域のちりめんを干す台をお借りし、天日干しにすることで、3t 近く加工することができます。天日干しのメリットは大量に製造出来ることだけでなく、紫外線による殺菌効果があります。また、海からの潮風によって美味しさが増すとされています。

乾燥野菜は水で戻すだけで、下ごしらえの必要がなくすぐに調理できるので、料理の手間が大幅に省けます。常備菜としてキッチンにストックしておくとも便利です。便利で美味しい乾燥野菜、ぜひお試しください。

てんぼ印では今後も多くの皆様に求められるような商品をご提供できるよう、スタッフ一同努めてまいりますので、応援のほどよろしくお願い致します。

てんぼ印 金澤亮太



新商品の橙オレンジマーマレードもいのすやさんが製造しています。



いのすやさんの得意分野、柚子を使った青ゆず胡椒。こちらはいのすやさんからの提案で商品化しました。