

天歩

2020年11月
No.172



100年続く集落を目指して。

金木屋が香りだすと「さあ、祭りの季節」とばかり町中がそわそわするのですが、今年は少し様子が違いました。町内の秋祭りすべてが中止。2004年の台風以来じつに16年ぶりの事です。コロナの影響を受けての決定ですが、狩浜地区だけは祭りの要である春日神社の大規模な修繕工事が始まっていたことからいち早く中止が決まっていました。

狩浜地区の中心に位置する春日神社。海に向かって建てられた鳥居を抜け急な2つの石段を登った平坦地に拝殿があり、拝殿の段上に中殿、さらに上段に本殿が建てられています。創立期の記録はなく「永禄年間(1558～1570年)に社殿を再興」というのが最も古い記述ですが、鎌倉時代初期の創立、さらに境内で発見された土器等からそれ以前よりこの場所で祭祀を執り行ってきたと推測されています。

本殿は1743年に宇和島市吉田町立間にあった祈願所の建て替えの際に譲り受け、拝殿・中殿は1804～1830年頃の建立、その後数十年ごとに修繕を繰り返しながら春日神社は現在にいたるまで地域結集の中心として位置づけられてきました。最近では本殿が1930年(昭和5年)、拝殿は1981年(昭和56年)に「昭和の大修理」と呼ばれる修繕を行っており、今回の修繕はそれに続くものとなります。

ところで2019年に「宇和海狩浜の段畑と農漁村の景観」として段々畑を中心とした狩浜一帯が文化庁の定める文化的景観に選定されました。春日神社も歴史・文化的価値からその重要な一要素と定められ、今回は新築の計画を変更し、できるだけ現状を残すよう



修復以前の春日神社。壁の取り外しができ住民が集うことができる。

拝殿と中殿のみの改修となりました。現在、拝殿・中殿が取り壊されて土台と柱のみが建ち、子どもたちが遊んでいたお宮の前の広場には足場が組まれています。うっそうとした樹々に囲まれた静謐な参道には再活用する木材を保管するための大きな仮置き場が設置されており、私たちが慣れ親しんだ春日神社を思い描くことはできません。また、予想以上に白アリ被害がひろがり、その分の木材供給が間に合わず完成時期とされていた3月から数か月遅れる見通しですが、このような状況も含め「令和の大修復」として語り継がれることになるのでしょうか。

来年の秋にむけて。

さて、今年はお祭りが無いから何もしない、という訳ではありません。牛鬼の担ぎ手たちは12年ぶりに牛鬼の胴体=カゴを作り替えています。9月、山から竹を収穫することから始まり、それ以降の作業は週に3回、日が暮れてから大きな倉庫を借りて行っています。



左側が昨年まで使用していた牛鬼のカゴ。伝統が引き継がれていく。設計図はなく昨年まで使っていたカゴがすべて。

「まあ、やってみようや」という軽い調子とは裏腹にゆっくりと竹をしならせ慎重に作業を進めています。まずは「見て、やってみる」という姿勢に脈々と受け継がれてきた狩浜人らしさを垣間見ることができます。

狩浜の秋祭りは毎年10月第4土曜日。来年は令和の大修復を終えた春日神社と新しいカゴとなった牛鬼の豪快な切り回しを披露することでしょう。そして私たちが見ることは出来ないかもしれませんが、2120年、再び「100年後の集落のために」と神社の改修や牛鬼のカゴをつくる時を迎えていることを願っています。

温州みかん ～無茶々園の看板娘～



温州みかんの発祥地は？

柑橘類といえばまず一番に思い浮かぶのが温州みかん。 「温州(うんしゅう)」とは中国の柑橘名産地の地名ですが、実は温州みかんの原産地は日本の鹿児島で、中国から伝わった柑橘類から偶然生まれた品種だといわれています。10月の早採りみかんは温州みかんの中の極早生(ごくわせ)種で、産地によっては9月なかばに食べごろになる品種を栽培しているところもあります。無茶々園では10月の極早生に始まりおおむね12月末までですが、静岡産などの晩生(おくて)種は1～2月まで出回っていて、意外と長い期間楽しめる果物となっています。

今年の温州みかんの出来は？

さて、当初は梅雨の長雨で出来が危ぶまれていましたが、夏の好天(人間にとっては過酷な)に恵まれたうえ幸いにも台風の直撃がなく、最大の敵カメムシの発生も激甚ではなく、トップバッターの早採りみかんは好評のうちにシーズンを終えました。つづいての温州みかん(早生種)も糖度・酸度どちらもバランスよく仕上がっています。さらに11月下旬ごろからの南柑20号は、生産者によれば「もうおいしくなっている」とのこと。まだ青いので収穫できませんが、今から楽しみにしたいと思います。12月後半からの晩生種は少量ではありますが、実は「川田温州」などの注目の品種もあります。昔からおなじみの内皮がやや厚めの「普通温州」は、最近ほとんど作られなくなってきました。

陳皮をつくってみよう



1. みかんの皮のおへその部分は落とし、しばらく水につける。
2. ざるやネットに入れて天日干しする。カラカラになるまで1週間ほど干し最初の量の2～3割程度になれば完成。
3. 細かく刻み、すぐに使わない場合はさらに干すとよい。数か月干せばなおよい。
4. 料理やお茶に使う場合はミキサーで細かくする。ガラス瓶などで湿気に気を付けて保管する。

陳皮茶

みかん山では。

柑橘農家の農繁期は冬です。温州みかんの収穫期には家族総出で、さらに親戚友人知人にも手伝ってもらって作業する様子がよくみられます。ひとりで作業した場合1日でどのくらいの量が収穫できるのか？段々畑や急斜面での手作業がほとんどで、大きな木に登って採らなければいけなかったりするとかかなり作業効率は落ちます。動きやすい畑なら18kg入るキャリアで30杯以上、作業しにくい畑だと20杯まで行かない場合も。運搬用モノレールが開通していない畑では、農道まで担いで運ばなければなりません。

収穫のタイミングを逃すと熟れすぎて果皮が弱ったり、鳥につつかれてしまったり、計画どおりに作業することはなかなか容易ではありません。雨天での作業は危険なので天気予報をにらみつつ、出荷計画に沿って収穫をすすめていきます。



温州みかん



柑橘を入れて運ぶキャリア



モノレールに積んで運ぶ



みんなで収穫作業

手で皮をむいて手軽に食べられるのが魅力の温州みかん。皮をそのまま捨てるのはもったいない。「陳皮(ちんぴ)」をつくってみませんか？料理の風味づけやお茶、入浴剤として使うことができます。

作り方

急須に陳皮を3g(小さじ1杯)程度入れ、熱湯を約300ml注いでから4～5分蒸らし、好みではちみつなどを入れて飲みます。体を芯から温め、血流を改善する効果があります。

お風呂にも

乾燥させた皮(みかん4～5個分)をガーゼに包み、皮が出ないようにして(だしパックなどでも良いですね)お風呂に入れます。お風呂の温度が熱すぎると刺激が強くなるので、お湯はぬるめ(40度以下)で。



草刈りは自然との勝負



僕は無茶々園の一生産者の一労働者として働いております。みかん山の仕事で多くを占めるのが草刈り。そんな草刈りに関して思うことを少し。草刈りをしていると自然と陣取りゲームをしているように感じる時があります。みかん山では、農地をめぐる、維持したい人間側と取り戻したい自然側の真剣勝負が繰り広げられています。自然は太陽と水を浴びて数え切れない量の草をはやします。草の中にもいろんな草がありまして、「こいつらさえないければ」と言いたくなるような手ごわい草たちがいるのです。とにかく育ちが早い草、種が服にくっついてチクチクする草、ほっといたら木みたいになる草、自然側はそんな強草たちを筆頭に安定した攻めを続け、人間側があきらめることを狙っています。また近年では地球温暖化も追い風になり、勢いが弱まる期間がどんどん短くなっています。対する人間側。草刈り機をぶん回して、生えてきた草たちを一網打尽にします。時間をかけて生えてきた草を一網打尽にできるということでも利に感じるのですが、草刈にはある程度体力が必要になります。老若男女誰しものが草刈りできるわけではありませんし、一週間ずっと草刈りするというのもむずかしいのです。それにそもそも人間の数が少ない。困ったなーと思うわけなのですが、一般的にはここで登場するのが除草剤。これまで草の地上部だけをちょん切っていたのが根こそぎ枯れさせることができるようになったというわ

佐藤真珠、アオノリ養殖の挑戦…あれからどうなった？



アオノリ養殖の水槽

6月にアオノリの陸上養殖の取り組みについて報告し、はや半年が過ぎました。順風満帆とまではいきませんが、何とか前に進んでいます。真珠養殖とは勝手が違い、何もかも初めての作業。毎日が手探り、勉強の日々です。片道4時間かけ毎週のように高知大学へ通い、種作りを学びました。文系出身の私には懐かしい、ピーカーやスポイト、シャーレなどの器具を駆使し、アオノリの種を培養します。中学以来であろう理科の実験。不慣れなことで失敗ばかり。40過ぎて研究室に引きこもり、自分は何をしているのだろうか？と自問自答し、挫折しかけたこともありましたが、しかし、慣れというのは面白いもので、増えていくアオノリを見続けていたら途中から何だか楽しくなってきました。気が付けば技術が向上。今では自社培養もできるほどに上達しました。六十ならぬ、四十の手習い。何とかなるものです。研修室で種が5ミリくらいに成長すると外の水槽に出します。そこから育てるのがまた大変でした。アオノリは順調に育つと1週間で10倍成長します。それに合わせて容量に合った水槽に移して行くのですが、少しでも油断すると大きくなり過ぎて排水口に詰まります。せっかく育てたアオノリが数千個溢れ出すこともしばしば。また、大雨になると、今度は大量の雨水で排水能力がオーバーします。深

けです。草刈りならぬ草枯らしです。これには多分自然側もびっくり仰天ですね。ここ明浜での陣取りゲームはこんな感じなんだと思います。もっとダイナミックに乗用の草刈り機を使ったり、ヘリコプターで除草剤散布したりするところもあれば、アスファルトやコンクリートで固めて自然の攻めを限りなくゼロに抑えられているところもあります。どんな形であれ人間と自然との陣取りはあらゆるところで繰り広げられています。明浜では人間側がやや厳しい戦いを強いられているように感じますが、もっと大きい視点で見るとどうやら人間側が優勢のようです。ただ、残念なことこの勝負に勝ってしまうと人間も共倒れしてしまいます。この陣取りゲームは負けるわけにはいきませんが、勝つわけにもいかないようなのです。

「自然と共に生きる」ってきれいな言葉でいろいろとらえ方ができますが、ここにその陣取りゲームが深く繋がってくるのではないかなーと思うのです。人間が食物連鎖のピラミッドを抜け出して以来、今日まで陣取りゲームはずっと続いています。この勝負をこれからも続けるといことは、自然と共に生きるという言葉の一つの側面をとらえられているのではないのでしょうか。勝ち負けで終わらせるための勝負ではなくて、勝負し続けるための勝負をしていきたいなーと思います。

だいぶ妄想例え話が広がってしまいました。季節はいよいよ収穫の秋でございます。草の勢いもだいぶ弱まってまいりました。しかしながら、ここから自然側はミカンの実をあとと言う間に排せつ物に変えてしまうとなんでもない刺客を送り込んでくるのです。収穫まであと少し。自然との勝負は、まだ続きます。

斉藤 満天

斉藤 満天（さいとう まんでん）21歳。両親は無茶々園生産者の斉藤達文・厚子。三重県の全寮制農業高校を卒業後、天ぶら油カーで各地を訪ねる旅に出る。2020年3月に帰郷し、両親・実習生とともに農業に従事している。

夜1時の通り雨。寝室から飛び出して養殖場へ向かい、水槽の排水口を確認したこともありましたが、そんな感じでのこの半年、24時間アオノリのことを考えていたのですが、ある日、長男から「最近、父ちゃん不在で家族のふれあいが少ない！」と言われました。増えるアオノリとは対照的に、家族との時間が激減していたのです。これはいかんと、週に数回は子どもらを連れてアオノリ養殖場へ。成長の早いアオノリに子どもらは興味津々で楽しいみたいです。今では家族みんなでアオノリの成長を見守っています。

収穫後、乾燥させたアオノリは磯の香り豊かで、品質の良いものできています。商品化まではあと一歩。年明けには皆さまにご案内できればと思っています。

佐藤真珠 佐藤和文



小さな胞子から成長したアオノリ

最終回、無茶々園の農薬事情～秋～



みかんに群がるカメムシ

天歩 169号から季節ごとに無茶々園の農薬事情についてご案内してきましたが今回が最終回。秋の病害虫と対策についてお伝えします。この季節、収穫や出荷を目前にして柑橘の栽培管理は終盤を迎えております。高温多湿の梅雨から夏にかけて病害虫の活動は最も活発になります。それだけ栽培管理上で対策が必要になる時期であり、一般的には農薬の使用回数が増える季節です。暑さがピークを越えると影響は小さくなっていきますが、夏の対策は継続して行われます。無茶々園ではサビダニやカイヨウ病への対策が続きます。特に体が小さく発生や加害が見えにくいサビダニは、秋になってから被害がようやく目に見える形で現れ、急いで対策に走らなければならないことがあります。最近温暖化で秋の気温が高く、こうした夏の病虫害が収まりにくくなってきた気がします。さて、無茶々園で秋に最も大きな被害を受ける病害虫は、以前から繰り返しお伝えしてきたカメムシです。柑橘園に飛来する虫としては大型で、果皮を突き刺して果汁を吸い果実の食味を著しく損ねてしまいます。カメムシの発生源になっているのは近隣のヒノキヤ杉の人工林。ヒノキ等の実で繁殖したカメムシが、エサがなくなると林を飛び出して農地へとやってきます。ちょうどそのタイミングになるのが8月末から10月にかけて。柑橘園の生態系外からやってくる虫であり、予測や対応が難しいうえに被害を受けた場合の影響が大きく、無茶々園で有機栽培を行ってきたなかで長年悩みの種になってきました。カメムシに対しては化学農薬以外に有効な対策がなく、こればかりは発生に応じて防除で対応しています。

一般的な栽培で収穫前に行われる防除としては、腐敗防止のための

マーマレード食べ比べ。パンに塗る以外の楽しみ方も！

マーマレードは元々ヨーロッパで生まれ、地域にあった食べ物を長く楽しむためにできた砂糖漬けの保存食です。無茶々園では、一年かけて作った柑橘を無駄なく使おうということで長年柑橘加工品の製造に取り組んできました。二十数年前に「甘夏と伊予柑のマーマレード」を作り始めて今では4種類に。柑橘と砂糖のバランスはどのマーマレードも同じですが、酸味・甘味・苦み・香りと異なる持ち味があります。今回はそれぞれの特徴と様々な楽しみ方をご紹介します！
●甘夏と伊予柑のマーマレード
甘夏果皮のほろ苦さ、伊予柑果汁の甘さが特徴。甘さ控えめが好きの方に。スペアリブや鶏肉と煮込み料理にぴったりです。しょうゆ、酢、すりおろしにんにく、甘夏と伊予柑のマーマレードをたっぷり入れて、混ぜ合わせたものを鶏肉に漬けてから焼くと、酸味・甘味・コクがプラスされ、柔らかく仕上がります。残ったタレは少し火を通してから、出来上がったお肉の上にかけて召し上がれ！

●伊予柑マーマレード

4種類の中では一番甘く、伊予柑の豊かな香りが特徴。甘いのが好きな方はこちらを。甘味のはっきりしているので、プレーンヨーグルトやシリアルに合います。また、お湯で溶かしてホットドリンクに。グラスの底に残った果皮をスプーンですくって食べるのが最後のお楽しみ。ほどよい食感と煮詰めた甘味が口の中に広がります。

●橙オレンジマーマレード

さっぱりした酸味とほろ苦さが特徴。ピターな味が好きな方におすすめです。割った板チョコを食パンに数個乗せてトーストした後、

農薬散布があります。皆さんもみかんへの青カビの発生は経験があるかと思いますが、果皮にちょっとした傷や衝撃が加わり、そこに病原菌が侵入すると急速に腐敗が広がってしまいます。これを軽減するために収穫前の畑には殺菌剤を散布するのが一般的です。しかし、無茶々園ではこの腐敗防止の防除は行っていません。農薬にはメリットとデメリットがありますが、まさに腐敗抑制と収穫前の農薬削減は二者択一の選択なのです。

秋が深まりみかんが橙色に色づくころには病害虫による影響もほとんど収束します。果実も成熟が進み、今度はイノシシや鳥などの被害がはじまる時期ですが、動物対策での農薬使用はなく柵を設置するなどの物理的な対策を行っています。また、生理現象や冬の強風によって果実が落下することがあります。特にジューシーフルーツ（河内晩柑）はこの生理落果を起こしやすく、無茶々園でも11月に落下防止の農薬使用を行うようにしています。

こうして無茶々園の農薬事情についてお伝えしてきましたが、見た目の悪さは差し引いても、収穫に影響しない範囲で最低限にとどめることを基本姿勢として取り組んできました。各病害虫に対応する農薬については共通のリストを設け、その中から選択することとしているほか、無茶々園として必須の防除は設定することではなく、農家がそれぞれの考えに沿って農薬の使用を判断しています。柑橘の箱に同封している農家メッセージにはお届けした果実の農薬使用状況を記載していますが、ひとつひとつの防除にも農家の判断と作業があり、農家と果実の共同の履歴書でもあります。



落果したジューシーフルーツ

橙オレンジマーマレードを上からかけて食べるともう止まりません。ケーキやお菓子作りなど“甘いもの”にアクセントを加えたい時にぜひ。酸味が効いているのでこちらもヨーグルトによく合います。

●ひょう柑マーマレード

苦み・酸味が少なく、飽きのこない甘さが特徴。無茶々園のマーマレードを初めてご注文する方におすすめです。シナモンパウダーとの相性が抜群で、振りかけるとアップルパイのような味に早変わり。クリームチーズと合わせてクラッカーに乗せて、おやつやお酒のお供にも。

風土にあった里の食べ物を深く味わう。いつも食べている方も、そうでない方も。青果とは違う4種類の味をぜひお試しください。



左から、橙オレンジ、伊予柑、甘夏と伊予柑、ひょう柑のマーマレード