



天歩

2021年1月
No.173

謹賀新年、今年もよろしくお祈りします。

おかげさまで、今年で無茶々園は46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。昨年は、なんとといっても「新型コロナウイルス感染症」にしてやられた1年でした。同時に今までの常識や考え方を変えないといけないと考えさせられた1年でもあり、無茶々園が目指すものは間違っていないと確信できた2020年でもありました。ちょうど無茶々園の2030年ビジョン策定を行っていて確信したことが3点ありましたのでここで紹介します。

私たちが目指すもの。確信した3つのこと

一つ目は、コロナ後の社会は、持続可能な経済社会に変えていくことの必要性です。「毎年起こる災害」「新型コロナウイルスの拡大」は、もはや我々人類ではコントロールできない、未知数の領域に入ったと私は感じています。経済優先主義がもたらしたものであることは言うまでもありません。遅きに失した感が否めませんが、菅総理はやっと脱炭素社会の実現に向け動き出しました。環境省の統括官が「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（隣の人より多く稼ぎたいから）、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、コロナウイルスの逆襲なのだということです。だからこそ、環境省が進める「地域循環共生圏」自然との共生、争いのない共感社会を創造することが正しいことだと確信しました。妥当な経済、妥当な賃金、妥当な幸せをどう作るかではないでしょうか。

二つ目は、暮らし方や働き方を変えることです。労働者協同組合法が2020年12月法制化されました。12月12日の東京新聞1面に無茶々園（てんぼ印）の紹介記事「移住者一人一票の働き方」が掲載されました。自分たちの理想のために、自分たちの仲間を作って、お金も出し合って、自らで物事を決めていく。そんな働き方です。ちょっと聞きなれない働き方ですが、農村はもともとそんな働き方（協同労働）でした。農水省からも問い合わせがありました。農村振興の主体的な働き方になりうるだろうと確信しています。（私は日本労働者協同組合連合会副理事長です。）

値ある働き方、生き方がこれからのポイントだと思うからです。三つ目は、人と人とのつながりを強めることです。うまいミカンを食べることが価値なのか、作っている生産者を思い浮かべながら食べることが価値なのか、腹さえいっぱいになればいいのか、心もいっぱいにするのか、ちょっとした心の持ち次第で、幸せな人生が送れる、送れないかが決定される時代が訪れるだろうと思います。令和という時代は、主体性と連帯の時代であると思うからです。

2020年の無茶々園事業を振り返る

さて、無茶々の里は昨年いろいろありました。報道もされていましたが、真珠母貝のへい死が全国で発生し、今年度以降の母貝が手当てできない状況です。おまけにコロナの影響もあり香港での入札が行われず、存続の危機にあります。そんな中佐藤真珠がこのままでは廃業になりかねないと「すじ青のり」の陸上養殖にチャレンジし、今冬から生産・販売を始めています。福祉事業は、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、地域で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。てんぼ印の目指す、有機で作った乾燥野菜の加工場も順調に稼働しています。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頑張っているところです。本業の柑橘生産は、平年作となりました。今後、買い控えが予測されます。皆さんたくさん食べて頂ければ嬉しいです。引き続きご支援ください。



10年先の2030年に向けて

2030年はどんな無茶々の里になっているだろうか？2010年から掲げてきた「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、環境省が進める「地域循環共生圏」のモデル地域がここ西予市明浜町に誕生している姿を想像してみてください。

時間がゆっくり進み、だれもがのんびり生活している。AIや海外の人達もいっしょに生活している。リアルとバーチャルが共存し、人々の暮らしを豊かにしている。妥当な経済・妥当な賃金・妥当な暮らしが実現されている。そうありたいものです。そんな社会を実現するためにも、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

伊予柑 ～年の初めに“いい予感”～



伊予柑：伊予の国のみかん

愛媛の旧国名「伊予」の名を冠した「伊予柑」は文字通り愛媛の代表的な柑橘です。原産地は山口県の萩市で、明治時代に偶然に発見されたものが愛媛県に導入され、栽培が広まりました。現在では全国の約9割を愛媛県で生産しており、愛媛の特産品となっています。

伊予柑は「みかん」と「オレンジ」の両方の性質を備えており、自然に交配したのではないかとわれていますが、どういう組み合わせかはわかっておらず、いまだ謎の多い柑橘です。

収穫・貯蔵

伊予柑の発送は1月からですが、収穫は温州みかんの収穫が終わった後12月下旬から開始します。これは、寒波の被害にあうことを避けるため、酸の高い状態であっても早めに収穫して貯蔵しておきます。伊予柑はもともと糖度も酸度も高い品種で、貯蔵する間にクエン酸の分解が促されまろやかな味になり、食べやすい状態になってから出荷します。

収穫後のかんきつ類を貯蔵する際、1週間から2週間程度風通しの良い環境下で果皮を乾燥させることがありますが、この作業を予措（よそ）といいます。収穫直後の果実は水分が多く、予措により水分を飛ばし果皮を乾かすことで、果実の腐敗や果肉内の水分消費を防ぎます。一見外皮が新鮮ではないように見える場合がありますが、果肉のみずみずしさは保たれているのです。（裏面の記事「柑橘の貯蔵について」もぜひご参照ください）

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、「ワン・チーム」になれば思いは成就するはずです。共に努力しましょう。

無茶々園はこれからも「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、日本一のまちづくり集団を目指します」

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。

代表取締役 大津清次

無茶々園でのこれからの伊予柑

近年は次々と増えてきた新品種に押されて、無茶々園でも古くなった伊予柑の木を切って新品種に植え替えた園地が多くなってきました。それでも、ばつぐんに香りがよく、果汁もたっぷりの伊予柑にはファンが多いのです。

生食、ジュースの他にも yaetoco のエッセンシャルオイルや化粧水・乳液・ハンドクリームなど、柑橘らしい香りを生かした商品に生まれ変わっています。今回の天歩では果皮を使ったレシピも紹介します。様々な可能性を秘めた伊予柑。ぜひ果肉を食べた後も楽しんでいただくと嬉しいです。

皮を使ってオレンジピールを作ってみよう



- 《材料》
- ・伊予柑（甘夏・文旦などでも）
 - ・砂糖
 - ・レモン汁（または酢）少々

1. 皮をむく。厚い皮の表面をピーラーなどで薄くむくと苦味が出にくくなるが、そのままでも可。
2. 1cm幅に切り、たっぷりの水で押し洗いする。水を代えて2～3回繰り返す。
3. 最後に皮をきつく絞り、重さを量る。重さと同量の砂糖を用意する。
4. 鍋に3の皮と砂糖を入れ、水分が出てくるまで優しくかき混ぜる。
5. 鍋で水分が飛ぶまで焦がさないように弱火で煮詰め、最後にレモン汁（または酢）をひとたらし加えてかき混ぜ、火を止める。
6. 粗熱が取れたら一つずつ離してオーブンペーパーや網の上などで乾かす。

※砂糖の量はお好みですが、少なすぎると最後にうまく乾燥できません。皮と同量の砂糖で作ると、カリっとした仕上がりになります。



天の恵み



私は生まれも育ちも九州なのだが、縁あって愛媛・無茶々園の生産者の嫁となり、段々畑のみかん作りを始めて24年目になる。無茶々園の歴史が46年ぐらいなので歴史の半分は無茶々園の人間として過ごしたことになる。

この『天歩』も初期の頃は生産者が文章を書き、わら半紙にガリ版刷りで発行していたようだが、事務局体制も整ってきて事務職員が作るようになり、担当職員によって機関紙の空気感ががらりと変わったりして「この方向性の無さも無茶々園らしい」と思ったものである。最近では、まじめで統一感のある機関紙になっているように思う。良いことだと思うが、荒削りな面白さは無くなったかなとちょっと昔を懐かしんでいる。

ところで、私は「てんぼ」を漢字で書くとき、初めの頃「天保」と書いていた。頭の片隅で視覚的な違和感がありながらもこの漢字しか浮かばなかったのであるが、ある時「天歩」だと気が付いた。この地域の方言で、大人の分別はどこかに置き天真爛漫に行動する人のことを、「てんぼなやっちゃのう」という。天の歩みという漢字であったことがはっきり意識にのぼったことで、「てんぼ」という、本当の意味が理解できたのである。

無茶々園はこの天歩な輩たちが作り上げてきた百姓の組織であった(今は百姓だけの組織ではないので、あえて過去形にした)。世の中の食べ物に問題点を見出し、自分たちが健康であるための食べ物を

作り、世の中の人々も健康になり農家も楽しく生きられる。そんな社会を作ろうと当時の若者のエネルギーが集まり、全国から共感する人や支援する人が現れて動き出していった。その頃の主流のみかんは見た目の美しさが重要視され、蠟細工のようなピカピカの美しいものばかり。そのような中、安全に焦点を当て自然栽培・有機農法を試行錯誤しながら、主流とは違った別の道を歩む選択をした初期の生産者たちは、精神が強くなければそして信じるものをしっかり持たなければ続けることは出来なかったはずだ。それが出来たのは、寛容であたたく時に厳しく叱咤激励しながら、私達との関係を切ることなく、そうか病、かいよう病、黒すす、大玉、小玉、・・・「自然の姿というのはこんなにも過酷で多様なのだ」と奇しくも知ってもらうことにもなったようなみかんを買い支え・支援してくれた多くの人たちがいたからこそである。作る側の思いと求める側の思いを常に発信しながら、いつでも心を開きお互いに理解し合える関係性を続けてきたことが、無茶々園が40年以上続き今またこの地域で豊かに暮らすための事業をも展開出来ている所以である。

無茶々園は今、安定期に入っているようにも見える。けれど私たちは単に安全でおいしいミカンを作って売る、それだけの事業体であってはならない。見渡せば世の中は課題山積。SDGs、持続可能な社会を作るための17の目標等々盛んに言われているが、おそらくこのままでいけば、地球は自然の循環を保てない事態になるという予測があるからなのだろう。このような時代に私たちはどう生きればいいのか。いや、私はもう先は短い。若者たちにどういう未来を作ってほしいと願うのか、である。

自分を鍛え、感性を磨き、天の心で、天の歩みを進める者には真の恵みがもたらされる。壮大なる心象風景を描き一步一步進んでほしい。そう願っている。

齊藤 厚子

齊藤 厚子(さいとう あつこ)。鹿児島県出身。前号の天歩で記事を書いた齊藤満天の母。無茶々園生産者の齊藤達文と一緒に夫婦のみかん作りをしている。

試験的にオンライン交流会を実施しました

「オンライン交流会をやってみよう」となったのは10月頃。オンラインでの開催は無茶々園では初の試みです。昨年春に東京で開催予定だった消費者交流会が中止になり、コロナ禍でも消費者との交流を続けたい、私たちの考えを無茶々の里から発信したいという思いで試験的に開催。2020年2月に生産者の中川真を囲み、少人数で開催した交流会の参加者にお声がけしてZoomを使って実施しました。PCとWi-Fiを持ち出して段々畑から中継。事務局でもPCを構え、事務局スタッフが司会。中川一家総出で収穫の様子を見せながら、参加者とお話する意見交換会になりました。私どももなかなか慣れないことだったのでトラブルもありましたが、“オンラインで繋がる”という新しい交流の形を実感した一日となりました。

今回、ご参加いただいた尾張英治さんよりご感想をいただきましたのでご紹介いたします。

この度の、オンライン交流会に参加させて戴き心より感謝申し上げます。やはり、相手の方の顔を見て話ができることは、生産者と消費者の距離を縮めたと感じています。

つまり、お互いが忌憚なく、商品に対して自分の考えや意見を述べられることは、とても重要であるし、大きなことであると思います。そして、それに対して直ぐに反応し、生産者として意見や考えを述



柑橘の貯蔵



倉庫に積み上げられた伊予柑

愛媛の柑橘はちょうどお正月を境にして温州みかんから中晩柑へと主役が変わります。日本で栽培されている柑橘は大きく分けて「温州みかん」と「温州みかん以外」で区別され、温州みかん以外の柑橘を総称して中晩柑と呼んでいます。(このほかにもレモンや柚子などの香酸柑橘があります。)

中晩柑では採りたての果実を送送することは少なくなり、収穫してからある程度貯蔵した果実を出荷します。年内のみかんが収穫してからあまり時間を置かずに出荷されるのとは対照的です。中晩柑を出荷直前に収穫しないのには理由があります。厳冬期には愛媛でも気温が下がり、強風が吹き荒れ、時には雪になります。寒害・凍害を避け、風による落下に見舞われる前に収穫しなければせっかくの果実がダメになってしまいます。また、採りたての果実は酸味が強く、貯蔵中の呼吸によって酸味を落ち着かせて食べやすくする

未来へつなぐ種まき活動。明浜中学校の職場体験受け入れ。



無茶々園と学校教育との関わりは15年以上前に遡ります。会員である栄養士の方からお声がけいただき東京の学校給食へ温州みかんを提供したことをきっかけに、食材提供だけでなく作り手の思いを伝えようと様々な学校へ向き食育授業を開催させてもらうようになりました。コロナの影

響を受けこの取り組みも途絶えています。地元の小中学校での授業は何とか開催することができました。小学3年生が収穫体験を1時間、中学2年生は職業体験として2日間無茶々園にやってきました。中学校の授業は地元の産業への興味関心を高めることが目的のことでしたので、無茶々園でのカリキュラムは、①農業体験、②漁業見学、③事務局体験の3つを準備。農業体験では生産者とともに本格的な収穫に挑戦。漁業はこの時期にしか見ることでできない佐藤真珠の浜揚げ(貝から真珠を取り出す作業)を見学した後、ちりめんの加工場で祇園丸のこだわりから海と山、無茶々園とのつながりについて講義を受け、最後に新事業の青のり養殖現場の視察。事務局では温州みかんジュースセットのキャッチコピーを考えるというフルコース。段々畑で足を擦りむいた、との報告はありましたが無事2日間のカリキュラムを終了しました。

職業や居住地を自由に選べる時代において「明浜で働き、暮らすこと」

こともできます。

貯蔵のポイントになるのは果皮からの水分の蒸散。採りたての果実は皮の水分が多く、そのまま貯蔵してしまうと蒸れて傷みも出やすくなります。乾燥予措(かんそうよそ)とって、数日間風通しの良い場所に置いて果皮の水分を飛ばし、パリッとした採りたての状態からしなやかな果皮にして倉庫に仕舞い込みます。あとは温度と湿度を見ながら、出荷までの1~2か月間を倉庫内で過ごしていくことになります。

残念なことに無茶々園のみかんはこの貯蔵中に果皮がしなびやすい特徴もあります。あまり農薬を使用しないために病虫害の影響を受けやすく、病虫害の痕跡が果皮に微細なキズや穴をつくり、表皮につくられる天然のワックス層の形成も薄くなるために、果皮からの蒸散量が多くなるためです。ひと昔前までみかんに人工的にワックスをかけていたのは、見た目の艶を求めるほかにも蒸散を抑える目的もあったわけです。

中晩柑のなかにもあまり貯蔵を行わない品種もあります。果皮が薄くてしなびやすい「せとか」などは貯蔵期間を短くしているほか、「ジューシーフルーツ(河内晩柑)」などは出荷時期が遅いため春まで樹上に置いて出荷前に収穫しています。こういった品種では果実に袋やネットをかけるなどして、冬の寒さや鳥の食害を防ぐ対応が必要な場合があります。

農業では成熟させて収穫すれば終わりではなく、その後の管理によって出来映えや成果が大きく変わってしまうことがあります。地味な作業ではありますが、貯蔵や倉庫での管理はみかん農家にとって大切な仕事のひとつです。

が選択肢の一つになれば大成功と言えますが、自分が中学生時代を顧みると効果のほどはわかりません。それでも限界集落と言われるこの明浜で、体験学習の受け入れは未来へつなぐ種まき活動であり、「生業の魅力を伝えられるのか」という我々の力量を問われたようにも思いました。

中学生が来たのは12月上旬、風が吹かなければ柔らかな日差しが心地よい収穫日和。生産者と段々畑へ向かう中学生を見送りながら、昔、生産者の齊藤達文さんに「空の下で働くことがしたかった。わたしには事務仕事で一日中室内にいるのは考えられん。」と言われたことをふと思い出しました。陽光を浴びながら仕事ができる農業の魅力を感じ取ってもらえれば何よりと思いつつ、未来を担う若者が自身の価値観や職業観を育てていけますようにと願わずにはられない2日間でした。



収穫体験を終えた明浜中学生