

# 天歩

2021年5月  
No.175

無茶々園事務局スタッフが  
パンフラワーで作った手作  
りのこいのぼり。



## 農業の現場ってどんな格好をしているの？～草刈ファッション編～

右手に持っているのはお気に入り  
のヤッケ。まとめて  
3枚買っていたが、刈った  
後の草が付着しすぐ傷むた  
め、これが最後の1枚だそ  
う。ヤッケを着た後は、汗  
が目に入らないように黒マ  
スクをかぶり、妻・純子さ  
ん手作りの日本手ぬぐいを  
上から巻きます。

普段の作業着



草刈りスタイル

「この格好じゃあ誰だか分  
らんやろ」という敬雄さん。  
飛び跳ねる草や小石などが  
当たらないように、できる  
だけ肌が露出しないように  
します。草刈機はガソリン  
式で5kg以上と比較的重い  
種類。胴体には負担軽減の  
ための草刈り機用サポー  
ターをつけています。

※生産者によって格好は異なります。夏は空調服を着用。

意外と知らない農作業の現場。有機栽培で草刈は必須の作業です。今回は「草刈作業時の道具と格好」に着目して、ベテラン生産者の大津敬雄（おおつのりお）さんにインタビューをしてみました。安全性、敏捷性、利便性など道具選びの基準は様々ありますが、敬雄さんは「やっぱりグツ（使い勝手）がいいやつよ」と即答。草刈作業時に身につけているショルダーバッグの中身も見せてもらいました（右下写真）。

草刈機については「機械類は使わんと分からん。なんぼ値段が高  
くても気に入らんのもあるけん難しいんよ」とのこと。敬雄さん  
は同じものを3本持っており、長年愛用しています。草刈機を使  
った作業は、長時間の作業による振動で手や腕に大きな負担がか  
かることに加え、刈った草や小石がものすごい速さで飛んでくるこ

ともあり危険が伴うので、草刈用の装備が必要になります。早速、  
草刈時の格好に着替えてもらいました（上写真）。飛び跳ねる草が  
目に入らないようにするためのアミメガネ、麦わら帽子、草刈り  
機の刃先に近く草が当たりやすい左手には腕カバーと手袋。上か  
ら下まで見ての通りの完全防備。腰にはショルダーバックを付け、  
水分補給ができるように飲み物も入っています。夏が近づくにつ  
れ、草刈は熱中症との闘いも加わります。

「草を刈っても2週間後にはもう伸びちよるけん、園地ごとの作業  
が間に合わん！」と言いながら、草刈機のエンジン音をプオオー  
ンとを鳴らして機敏に段々畑を登る敬雄さん。作業するその後姿  
はさすが玄人。草刈作業はかなりの重労働ですが、雑草との勝負  
はこれからもまだまだ続きます。

## 親父に教わった敬雄さん手作り道具

草刈機に草の筋が絡まってしまっ  
て動かない、テグスが切れた！そ  
んな時に活躍するのが小さな鉄  
ノコ。草刈機のプラスドライバー  
を入れる溝の掃除にも使える優  
れモノ。「親父に作り方から活  
用法まで習った」という敬雄  
さん。小さな道具一つにも、代  
々受け継がれる知恵とひらめ  
きが光る。



草刈機の刃の裏側

## ～敬雄流～セツ道具+α



- ① 手作り道具
- ② プラスドライバー
- ③ 剪定ノコギリ
- ④ 芽切りハサミ
- ⑤ 水筒入れ
- ⑥ 手作り道具入れ
- ⑦ テグス（2種類）
- ⑧ アミメガネ

## 海産物のこれまでとこれから

春は海産物の新物が出始める時期。わかめなどの海藻類は冬に成長し、春に収穫を迎えます。気温の上昇とともに、磯場には海藻収穫をする人が見られ、ちりめん（カタクチイワシの稚魚を釜茹でして乾燥させたもの）は春漁が始まります。冬場に切り干し大根を干した後、しばらく何も載っていなかった干し網にちりめんが並ぶのは明浜の春を告げる風物詩です。



ちりめんは漁獲後海水で茹で天日干しします

## 1991年から始まった海産物の取り組み



塩風害を受けた後の園地

無茶々園の海産物の歴史は1980年代までさかのぼります。婦人部として発足した『なんな会』が、その資金作りとしてちりめんを仕入れ、小分け販売したのが始まり。その後、1991年に網元祇園丸と提携し、本格的に明浜のちりめんの販売を開始しました。この年は機関紙『天歩』の定期発行が始まった年でもあり、台風19号の塩風害によって明浜全体の柑橘園が壊滅的な被害を受けた年でもありました。台風により海水が巻き上げられ、海沿いの園地を中心に多数の樹が枯死し、これ以降しばらくの間、温州みかんの隔年結果や、反収の減少に悩まされることになります。この台風被害は、明浜の地理的リスクを強く印象付けられ、みかん以外の販売の展開を考える契機ともなりました。

もともと明浜町は半農半漁の町。古くは昼は畑仕事をして夜に漁に出ていた土地柄で、今もちりめん漁や真珠養殖が行われている場所です。柑橘だけでなくこの地にはいいものがたくさんある、



網元祇園丸の佐藤哲三郎さん（左）と吉彦さん（右）親子

それをどんどん発信していこう。そんな思いもあって海産物はじめ柑橘以外の品目も増えていきました。祇園丸の佐藤吉彦さんは、「無茶々園に加入して良かったのはいろいろな人と交流ができたこと。都会の消費者の人と交流ができて、明浜に来てもらって一緒にちりめん漁の船に乗ってもらったりもしたんよ。そうこうしよったら、2回目3回目と来る人も出てくる。そんな人達には前と同じ話をしたんでは面白くない。そう思うとつい『今度は新しくこんなことを始めたい』という半分ホラみたいな話をする。そうするとその人からいい話が聞けて良かったと手紙をもらったりして、それ見たらもっと努力せんと！って思うんよ」と言います。そうして、自分たちで山椒を植え加工まで行うちりめん山椒に取り組んだり、海の緑化活動としてわかめやひじきの栽培にも取り組んできました。



わかめの養殖



山椒の木。収穫作業中



ちりめん山椒作り

## 環境の変化の中での新しい挑戦

そんな海産物ですが、近年は予測がつかないことが多くなりました。温暖化の影響もあって昔に比べ海水温は上昇。以前はこの時期にはこれが獲れるといったことが経験からわかっていたのですが、近年はそれが通じなくなっています。ちりめんも不漁が続いています。海藻も年によって成長せず、収量が落ち込むことが多々あります。磯焼けと言って藻場が減少していることが各地で報告され、高知の太平洋沿いでも著しい藻場の衰退が発生しています。明浜町ではまだ磯焼けは起きていませんが、年々北上してきているともいわれています。柑橘栽培も自然相手の為予想がつかないのですが、海産物はそれ以上。漁に出てみないと分からないことばかりです。この環境の変化の中で、海の自然を守る活動とともに、この地の水産物を衰退させないための新たな取り組みが必要になってきています。今回の天歩でご紹介する「だしパック」は



明浜で獲れた魚だけを使い作っただしパック

規格外ちりめんの有効活用と、いりこだし文化のこの地ならではのだしを知ってもらいたいという思いから生まれました。「明浜で食べよるものをパック詰めした惣菜セットを作りたいんよ」という吉彦さん。新たな取り組みはこれからもまだまだ続きます。



# 花か、芽か



今年も新芽と花の季節を迎え、みかん作りの新しい一年が動き始めました。秋の実りに向けて今年の作柄はどうなっていくのか、はつきりとした傾向が目に見える時期です。野菜や米には種まきや定植をスタートにして作付ごとに明確な区切りがありますが、果樹栽培は長い年月をかけて樹が行う生命活動の一年を切り取って一つの作としていくもの。春の新芽や花は、今年の収穫だけではなく、来年、さらにその先にまでつながっていきます。まだ冬の寒さが残る頃、みかんの樹は常緑樹とはいえ旧葉が落ちて葉数を減らし、葉の色も薄くなります。果実を育てるのに疲れ、寒風に吹かれて寂しくなっていたみかんの樹ですが、芽吹きのための養分は根に溜め込んでいます。日が伸びて気温が上がり春の雨水をもらって養分が供給され、新芽が目覚めて日に日に活力を取り戻していきます。

前年の春に出た新芽がすくすくと育った枝、ここに次の芽が宿っています。芽吹きの前にみかんの樹を観察すると、旧葉の付け根や枝の節目などに小さな黄緑色の膨らみができてくることがわかります。この膨みから、最後は雛が卵殻を割って出てくるように、新芽や蕾あるいは蕾を持った芽として顔を出してきます。ここで何が出てくるのか、一本の樹として、あるいは園地全体としてどんな傾向になっているのか。みかん作りでは大きな分岐点になります。

芽（枝）になるのか、花（果実）になるのかが決まっていく時期を花芽分化期といいます。前年に作られた枝の内部で花か芽かの選択が行われるのですが、この花芽分化は芽吹きの前ではなく収穫前

の秋には既に始まっています。種をまいてリスタートするものではないのがみかん作りの大きなポイントで、前年の樹の状態が翌年の作をある程度決めてしまうことになります。みかん作りは、同時に生まれた今年の子供と来年の母親と一緒に育てていくようなものです。

こうして見ると、春の芽吹きは花と新芽とのバランスがとれた状態が理想になります。花が多ければ今年の果実はありそうですが、来年に向けては不安があります。新芽が多ければ今年の果実は少ないですが、来年の収穫には期待できそうです。この芽花のバランスが最終的には芽吹いてみないとわからないのがみかん作り。今年は花が多いとか少ないとか、愛媛ではこうだが和歌山や静岡ではどうだとか、産地では花談議に花が咲きます。

無茶々園では、10年ほど前まで隔年結果といって温州みかんの豊作凶作が交互に訪れる年が続き、生産地として大きな課題になっていました。当時を思い出してみると、豊作年にはみかんの樹にびっしりと花が着き、不作年は新芽ばかりで花は見え、翌年の傾向まで決まっているためなかなか解決が見通せない悪循環でした。これも花と芽を同時に育て柑橘の性質によるものです。

さて、今年の芽吹きは少なくとも向う2年間を占う大事な節目です。昨秋は好天が続き花芽が作られやすい気候だったため、全体的にみると順調に花は着きそうな予感。そして何よりも春の訪れが早く、新芽も開花もこれまでの常識では考えられないくらい早期化しています。今年ではあらゆる生育や成熟が前倒しで進むかもしれません。芽吹きは樹それぞれにすべて異なりますが、みかんの一生にとって今年はどうなる年になるのでしょうか。



葉の付け根に注目



剪定痕に新芽が伸び始めた

# 無茶々園は「小さな田舎の大きな共同体」



2020年9月から約8か月間、熊本の柑橘農家・谷水優一（たにみずゆういち）さんが、経営や販売の勉強を兼ねて無茶々園事務所のスタッフとして働いてくれました。谷水さんは1981年生まれ。大学卒業後約10年間会社勤務（営業職）の後、就農（実家の柑橘栽培）。

愛媛には結婚3年目の妻も同行。このたび勤務を終え熊本に帰るにあたり、所感をつづってもらいました。

あつという間に過ぎた8カ月でした。熊本の小さな個人農家から、大きな1歩を踏み出す為に、柑橘王国の愛媛に飛び込んで勉強しようという思いから、愛媛に何度か足を運び、そして色々な方のご協力の元、無茶々園と出会いました。

出会ってからはというと、直接訪問したのは1度、後はリモートで会話をしただけ。更に同業の柑橘農家の私を、驚くことに会って1カ月ほどで社員として受け入れてくれたのです。今考えれば、私の図々しさを物ともしない心の広さ、そして曖昧な表現にはなりませんが、無茶々園らしさ、温かさだと感じます。

入社後は、経営の勉強がしたいという私の要望を聞いてもらい、販売事務という仕事をメインに、事務局としての色々な業務を経験させてもらいました。慣れない事も多くご迷惑をお掛けしたことだと思えます。

時には、生産者の圃場にも訪問することもあり、まず感じたのは、とにかく急傾斜。みかんの木が傾斜に植えられているのは当たり前、

# 新商品「レモンこしょう」ができました

無茶々園がレモンの栽培に本格的に取り組み始めてもう10年以上が経ちました。適した畑の見極めや栽培技術の修得に苦戦したり（どんな品種でもそうですが）、ひどい寒波の到来で樹が枯れこんだり、様々な困難に見舞われましたものの、ここ最近はややよくその量を増やしています。一方で搾汁を委託している工場にも変化がありました。これまでは搾汁だけでしたが、搾汁工場のラインが改良されたこともあって果皮が使えるようになったのです。なんとというタイミングの良さ、運命のめぐりあわせ。天祐とはまさにこのことと、レモン果皮を使用した加工品の開発に乗り出しました。



右写真：搾汁後に回収したレモン果皮

果皮が使えると言っても写真のように切れ込みが入った状態なので、利用方法は限られます。スライスすると歩留まりが悪いので、マーマレードなどに使うにはちょっと難しい。そこで考えたのが「果皮をミンチにして活用する」という方法でした。無茶々園には、ミンチにした青ゆずと青とうがらしを塩とあわせて混ぜ合わせて作った「青ゆずこしょう」という商品あります。これと同じ方向性の辛味調味料を作ろうという算段です。とはいえ、同じような食味・風味になっても面白くありません。果皮だけでなく果汁も加えてレモンの風味を感じることはもちろんとして、青ゆずこしょうよりも強い辛味となるレシピにしてみました。また、赤唐辛子を使うことで色あいを赤くしています。青ゆずこしょうと並べると兄弟のよう。まるでガンダム4号機、5号機の様ですね。



しっかりとした辛味のなかに感じるレモンの風味が魅力です

さて、出来上がるまでのうんちくはこれくらいにして、実際にどう使えばいいのでしょうか。世の中を見渡しても、意外と似たような商品はありません。無茶々園の辛党たち中心に感想を聞いてみたところ、一番よくてた意見は「お肉とあわせるのがよい」。特に焼き鳥との相性は抜群とのこと。辛味が鶏肉の旨味を引き立て、ほんのり香るレモンの風味が食を進めます。また、お肉のはいった鍋とも好相性。無茶々園随一の辛党は、汁が真っ赤に染まるまで大量にいれて、はふはふと食べていました（ふつうの方は無理しないでください）。もちろん、お肉だけではなく。牡蠣やエビといった海産物ともよくあいます。ぷりっとポイルしたエビに添えるだけでもどどん箸が進みますよ。まだまだ開拓の余地があるレモンこしょうの使い方。辛党の方もそうでない方も、ぜひ一度試しておすすめの使い方を教えてください。



パッケージはこんな感じ。末永くよろしくお願ひします

の景色を思い出しながら農作業している事でしょう。無茶々園とは、【田舎の小さな地域だが、土台をいくつも持った、大きく強い共同体】。私の個人的な印象ですので、是非、無茶々園の魅力を直接来て、見て、感じてもらいたい所ですが、まだまだ油断のできない世の中。今は、想像だけでも……緑あふれる、山、そして石を組み作りあげられた段々畑、畑から下を見下ろせば青く広々と広がる海、その景色を見ながら食べる果汁たっぷりのジュシーフルーツ、そして、山を登った後に、喉を潤す柑橘ジュース。是非、ご堪能して頂ければと思います。

最後にスタッフの1人として【今後とも、無茶々園を宜しくお願ひ致します。そして、有難うございました】。

谷水優一

これまで農業研修は数多く受け入れてきましたが、事務所での長期研修的な勤務は珍しいケースです。果たして本当に勉強になったのかどうか心配ですが、社会人経験も生かして大いに貢献していただきました。これからは農家の仲間として交流を続けていければと思います。また会いましょう！

さらに歩道は無く歩くのがやっとなという過酷な環境であるにも関わらず、ご年配の方が草刈りをしている驚きの光景。自身の労働環境が恵まれていると感じると共に、自分の今までの甘さを思い知らされました。

業務・環境にも慣れていくと共に、順調に温州みかんの出荷も進み、気づけば、2021年を迎えておりました。しかし、順調だった2020年とは裏腹に、2度にも及ぶ大雪の被害に…。この大雪により寒害で多くの柑橘が出荷出来ない状況は私自身も経験した事がありますし、痛いほど気持ちは分かります。農業と自然災害は常に隣り合わせ、現状では完全に防ぐことは出来ませんし、現実と向きあい、受け入れる他ありません。もちろん、無茶々園の生産者は気持ちを切替えて精力的に動いておりますので、来シーズンもご期待ください。

あつという間に過ぎた8ヶ月、多くの事を経験させてもらったのは勿論、人の温かさを感じ、気持ちを高めてもらい、心の部分で大きな変化をもたらしてくれました。とにかく感謝という言葉に尽きます。この感謝を原動力に、そして経験を糧に、5月より熊本にて新たなスタートをきります。

皆様のお手元に天歩が届く頃には、熊本の畑の中で、愛媛（明浜）