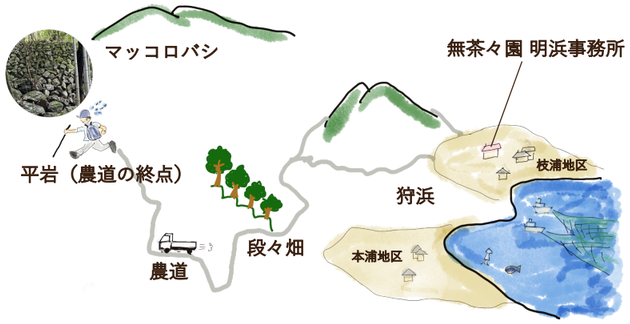
段々畑のさらに上へ、マッコロバシに行ってきました



2019年に国指定の重要文化的景観に指定された狩浜地区の段々畑。いまはみかん畑が全面に広がるこの場所は、昭和30年以前は芋や麦といった自給用作物を主に生産していました。飽食の現代とは異なり、かつては食料確保こそ集落の最優先事項。農産物の生産を少しでも効率化すべく、人々は急峻な斜面を切り開いて見事な段々畑（沢沿いには水田）を作り上げたのです。

しかしながら、時代が移りゆくなかで放棄されてしまった場所も多々あります。「マッコロバシ（馬転ばし）」と呼ばれる水田もそのひとつ。利用されなくなった今でも、そのうずたかく積み上げられた見事な石垣は、知る人ぞ知る絶景ポイントとして語り継がれています。

さて、マッコロバシに至る道は複数あるようですが、今回は正攻法？である「平岩」という畑を抜けるルートでアタックしました（大袈裟）。先導を務めるのは、農家の沖村智さん。地域の歴史と段々畑について精通されているので、安心して後ろをついていくことができました。

最初は多少の道はあれど…途中からまともな足場すらなし

片山無さんのレモン畑の横を抜け、東側の沢に沿うように上へ上へと登っていきます。しばらく進むと道はどんどん荒れ始め、水田の跡地に茫々と伸びた竹。その先には、もはやまともな足場などありません。道なき道を切り開きながら進んでいきます。20分は歩いた頃でしょうか、何度も何度も竹林を抜けた先に、遠目からでもはっきりとわかるほどの、立派な石垣が見えてきました。

高さ8メートル以上もある石垣は、想像以上にド迫力。石垣の“のり面”の反りはきつく、てっぺんから根岸と呼ばれる麓までかなりの距離があります。昔の若い衆はこの根岸までおしっこが飛ばせるか競い合っていたそうな。お下品ですが微笑ましい話です。

私も小学生のころならノリノリで参加していたことでしょう。マッコロバシの凄みは高さだけではありません。面積もかなりのもの。きちんと測っていませんが、案内してくれた沖村さん曰く「5畝（500㎡）くらいはあるんじゃないか」とのこと。沢沿いにあり、かつては水田として利用されていたので足元はかなりジュルい（ぬかるんでいる）。里からはかなり距離がありますが、貴重な稲作ができる水田として人々の暮らしを支えていたのでしょう。

とにかく圧巻なのは石垣の高さ。8メートルは優にあります。老人たちは「ビシャグモ」とも呼んでいたそうですが、その由来は今となってはわかりません

マッコロバシの最上段。柑橘栽培による収入で米が買えるようになった昭和40年ごろに、放棄されたのではないかと言われています

最後に、この素晴らしい石垣を組んだ匠をご紹介。その名は「上村與十郎（かみむらよじゅうろう）」。代々この地域で石工を営む家系に生まれ、成長して狩浜随一の石垣づくりの名人になりました。マッコロバシを築いたのは、江戸末期から明治にかけてのこと。建造から150年ほどが経ち、もはや使われることはありませんがその雄大さ、逞しさはいまだ失われておりません。その姿はもはや芸術品。貴重な文化的地域資源として、道の整備も含めて保存していかねばならぬのでは？とも思います。この記事を読んで興味を持たれた方。コロナ禍が落ち着いたら、一度見に来てみませんか。

親父の跡を継ぎ、市役所職員から就農の道へ　～沖村 智さん～

写真左：今年就農した沖村智さん　写真右：父の沖村梅男さん

定年帰農という言葉がある。私の定年まであと2年という一昨年、父が大病を患った。元来のそそっかしさで、高い杉や石垣からの転落など、よくけがもしたが致命傷にはならず、この大病からの再起には正直驚いた。しかし昨年は、熱中症だったのか、約2ヵ月近く寝込み、この前にトラックを畑に転落・横転という事件があった。廃車になったが、本人は奇跡的に無傷。私はこれ以上看過できず、早期退職への踏ん切りが八分方ついた。残り二分は迷い続けて本格就農の春を迎えた。この40年、無茶々園との思い出がある。

高校を卒業後、私は農業大学校で果樹栽培を2年間学んだ。卒業後は即、ミカン農家の後継者となるはずだったが、父が「若いうちに他人の釜の飯を食っておけ」と切り出した。いずれは辞めて継いでくれると期待していたはずだ。私は地元の役場に採用となり、農政係になった。昭和58年だったか、東大農学部で開催された「全国百姓集会」に園草創期のおもだった方々から誘われ、上司の計らいもあり出張扱いで参加した。集会は「百姓蛙よ東大に集まれ、不平不満の大合唱を」との呼びかけに、2日にわたって一人（一団体）3分間のスピーチが繰り広げられた。案の定、農政への愚痴や批判が噴出、持ち時間ではまとまらず、発表者、主催者のいらだちが伝わってきた。我々も、何を話すか決めかねていたが、「ヤーエイトコでもやるか！」との提案に皆が賛同し、最年少21歳の私が音頭をとることになってしまった。いよいよ登壇、四国西南の明浜町から来たこと、秋祭りの牛鬼のかけ声で全国の農業者にエールをおくると前置きをして、緊張も入り、「ヤーエイトコ」はビブラートがかかって会場に響く。そして我々7人は、スタコラサッサと会場を後にしたのだった。この話は、無茶々園とは縁の深い故安達生恒先生（社会農学研究所主宰）が著書「むらの戦後史－南伊予のみかんの里　農と人との物語」の中で詳細に書き添えてくださって、「会場は（かけ声で）その毒気を抜かれ、それから（集会）は農民としての本音が語られはじめた」と結び、このパフォーマンスが功を奏したことが、後でわかった。

在学時には、実習先の果樹試験場の教官から「狩江から農薬を使わずにミカンをつくる方法を教えてくれと面白い連中がやってきた。」と聞いた。世の有機農業への関心はまだ薄かったのだろう、これを機に『有機農業に理解を』と新聞に投稿した。「複合汚染」やその反証本、「沈黙の春」「わら一本の革命」等を読んだことも、思えば園との関わりからだ。地元で芽生えたこの運動体の成長を、私は住民として、一方では行政の立場で見続けられたことを光栄に思い、天皇杯（まちづくり部門）受賞は、皆で頑張った結果だと素直に喜んだ。

子どもの頃、狩浜に壮麗な段々畑が築かれた理由を、山頂に城（砦）を造るためと想像していた。いつしかその間違いには気づいたが、急峻な段々畑や青く優しい宇和海の表情はその頃のままだ。これからも、この風景としっかりと向き合い生きていく。

本格就農までの遠回り、父の米寿まで引っ張ったことに、詫びの一つがいるだろうか。ひとまず半歩ひいてもらい、柑橘栽培技術の教えを乞い、地元ミカン農家が歩んできた生き様と、この集落の記憶を引き継いでおきたい…。というと、彼が今にもあちらに召されるかのようだが、春から俄然元気になってしまい、互いに口を開けばケンカばかりで、とても隠居どころではなさそうだ。彼が望むように、生涯現役でミカン畑にて大往生もよかろう。しかし、私が先に逝ってしまうのも考えものか（私は病院で父のお兄さんと勘違いされた）。雨が降るまで休まないことも、元サラリーマンとしては少々ぐったりするのだが、土砂降りの雨にわざわざ軽トラックの中で新聞を広げ、「晴耕雨読」を地で行く彼の姿には苦笑いするしかない。どうか親子共々よろしくお願いします。

沖村 智（おきむら さとし）1962年生まれ。旧明浜町→西予市職員をこの春退職。狩江地区の歴史・伝統文化・ジオパーク・文化的景観などなど、聞きたいことがあればこの人に。鉱物にも詳しく「メッカラ石」（無茶々園の箱に書いてある）についても教えてもらいました。父・梅男（うめお）は1934年生まれ。無茶々園の農家で実際に畑作業をしている人の中では最年長。

明浜の水事情

四国では例年７月に梅雨が明けて夏がやってきます。高気圧のもと、しばらくは晴れて雨が降りにくい日が続きます。無茶々園のある西予市明浜町は特に夏の降雨には恵まれない土地柄です。近くに高い山がないため積乱雲が発達しにくく、滅多に夕立もやってきません。怖い存在である台風も貴重な雨を運んでくる天恵となります。
古代、農耕がはじまったころから、安定的な水の確保が農業を営む重要な条件となってきました。現代の日本では湿潤な気候に加えて灌漑も当たり前に整備され、農業でも水不足に悩まされることが少なくなってきました。しかし、明浜のような海岸沿いの果樹産地は、急な山の斜面を切り開いているため基本的に天水が頼みで水資源が脆弱な環境にあたります。
ずっと使われてきたのがエスロンパイプ（塩ビ管）。倉庫の下などに貯水槽を作り、エスロンを通して園地へポンプで送水する仕組みです。農家がめいめいにエスロンを伸ばし、段々畑の至る所に配置されています。使われなくなったものも多く、いまでもたくさんのエスロンが集落からみかん山へ向けて伸びています。
みかん産地が連なる愛媛の西南部では 1967 年夏に約３か月に渡る大干ばつに見舞われ、大きな被害を受けた教訓から地域を越えた用水事業がはじまりました。山間部の西予市野村町にダムを作り、佐田岬から宇和島までのみかん畑に総延長 170km 以上の水道管を通して

川沿いに何本も束になって這うエスロンパイプ

水を供給する“南予用水”と呼ばれる大事業です。明浜にも 30 年ほど前に用水が伸び、深刻な干ばつの不安からは解放されることになりました。
この南予用水の水は地中の配管を通り、畑に立ち上がるスプリンクラーから散水されるのが一般的です。とはいえ常時水があるわけではなく、干ばつ傾向となった場合にだけ散水する使い方であり、好きなタイミングで好きなだけ水がやれるわけではありません。スプ

スプリンクラーでの散水の様子

リンクラー施設は数十ヘクタールにひとつの貯水槽と制御室が設けられ、地域で散水の合意が取れると順番に水が回っていきます。同時に水を送れる面積は限られ、エリアを一巡するだけでも一週間近くかかります。スプリンクラーだけでは間に合わない場合や地域での判断を待てない場合、農家は自らタンクに水を貯めトラックで散水に回ることになります。
最近は気候変動で猛暑になる年も多く、厳しい干ばつのリスクも指摘されています。また、みかん作りもより品質を求められるようになり、土壌水分に反応しやすく細かい管理を必要とする新品種も登場しています。作りこなすには繊細な水管理が求められる時代。明浜でのみかん作りにとって南予用水は救いになったものの、水はまだまだ課題であり続けています。

さあやるぞ、梅の土用干し　～無茶々園の梅の歴史～

無茶々園が梅栽培を始めたのは1999年頃。甘夏の収穫･出荷が終わった後の農閑期に適した作物を模索している中で梅に白羽の矢が立った、と言われていますが「段々畑に梅の花が似合うから植えた」説も無茶々園では根強く残っています。理由はさておき、百の仕事ができるから百姓といますが、同じ果樹でも柑橘と梅は別物ですので毎年のように果樹試験場などに出かけ教えを請いながら栽培を続けてきました。
果樹には隔年結果という一年おきに豊作不作を繰り返す現象がありますが、何の具合か無茶々園の梅はここ数年不作続き。「今年採れんかったら梅はもう切るけんの！」という生産者の言葉が通じたのでしょうか今年は久しぶりの大豊作となりました。その量なんと 20ｔ！梅の実の重さは 40g 前後ですから 50 万粒ほどの梅を手で摘んだことになります。
梅の選別、収穫と並行して行う梅の漬けこみ作業も過去最高量ですが、2010 年から梅漬けを担うてんぽ印のメンバーは手慣れたもので、梅雨の晴れ間を利用して無事終了しています。綺麗に梅酢があがっており梅雨明け後の土用干しを待つばかりですが、いくら手際がいいとはいえ土用干しに限っては梅の量とかかる時間は比例します。
今年の土用干しはどれだけの時間と人手が必要かと戦々恐々としておりますので梅雨が明け、コロナもあけていましたらどうぞ皆様お手伝いにきてくださいね。

やわらか赤梅干し 500ｇ、昔ながらの梅干し 500ｇ、小梅干しは今年の梅をパック詰めして 9 月以降に販売再開を予定しています。梅干しづくりを担当しているてんぽ印の酒井さんは納豆に梅干しを混ぜて食べるのがおすすめとのこと。お試しください。

ベトナムで生きる、働く　～カカオへの情熱～

長年カカオに情熱を注いできたタムさん（右）と高埜太之

私はこの数年ベトナムで仕事をするうちにカカオの魅力に取り憑かれてしまいました。苗を植え本格的な収穫ができるまで９年と長く、栽培が難しい事に魅力があり、また世界中の人がチョコレートやココアを愛しているのに、その原料となるカカオ豆がどの様にできているかを知る人が少ないことも面白味のひとつです。
カカオの果実はカカオポッドと呼ばれ、ラグビーボールの様な形をしています。中には甘酸っぱい果肉が詰まっており、果肉の中に鮮やかな紫色の種があります。
この種を木箱に詰め発酵させ、乾燥させたものが「カカオ豆」と呼ばれるものです。実はこの発酵が極めて重要で､発酵させないとチョコレートやココアの風味は生まれません。この為カカオ豆を生産するには、栽培・発酵・乾燥等の技術が必要となり、ベトナムでは新たにカカオを植える人は減少傾向にあります。
反面、近年ベトナムのカカオ豆は世界的に評価される様になりました。これはベトナムのカカオ豆の風味がフルーティであると共に、ベトナムが品種改良を勢力的に行って来た結果だと思っています。
私は幸運にもカカオ栽培に情熱を注いで来たタムさんに出会う事が出来ました。現在タムさんが生産したカカオ豆は、すべて私たちが取り扱いその多くを日本へと輸出しています。
タムさんは 2010 年まで､カカオ豆輸出の国営企業の社長であり､ヨーロッパへ輸出をしていました。しかしカカオ豆を取扱ううちに、そ

白い部分が果肉

真っ白な果肉はヨーグルトのような味

木箱で発酵中

発酵後、乾燥させるとカカオ豆に

の魅力に取り憑かれてしまい会社を辞め自らカカオ生産を始めました。カカオ豆を買付・輸出していただけあり、品質へのこだわりは相当なものです。
現在、彼はカカオ農家を育てようと努力していますが、高品質なカカオ豆を生産しても、代理人の元で一緒くたになってしまう為、中々やる気に繋がらないと言う課題があります。
タムさんは自分が情熱を注いだ栽培方法や、発酵技術を次世代に伝え、ブランド化することでより多くの人に注目してもらいたいと考えています。私もその想いに共感し多くの人に知ってもらえるよう活動しています。

高埜 太之（たかの たかゆき）
2011 年の震災を機に脱サラし、友人ら 10 名と共にベトナムに渡る。紆余曲折を経て農業を始め、6 年前に代表の片山元治と出会い Farmers Union Venture（ファーマーズユニオン・ベンチャー）に合流し現在に至る。

カカオニブ商品化！　～甘党スタッフ細島のマイレシピ～

「カカオニブ」中々聞いたことのないこの名前、初めて耳にする方がほとんどだと思います。「ニブ」（ニブス）とは細かく砕くという意味です。カカオ豆を煎ってから、皮をはぎ細かく砕いたものを「カカオニブ」と言います。チョコレートはこのニブを長時間磨砕し、砂糖やミルクを加えたものです。
さて、このカカオニブですが最近巷ではスーパーフードとして注目を浴びております。特に多く含まれるカカオポリフェノールは抗酸化作用、血圧低下作用があります。更にテオブロミンという物質はリラックス効果、集中力や記憶力 UP に繋がり、リグニンという物質は食物繊維で便秘予防にもなります。売られているチョコレートでは 70%以上のカカオ割合の高い商品がありますが、このニブはカカオ 100%です。
しかし、どのように食べるのか？そのまま食べても香りは良いのですが美味しいのかと言われると…やはり甘さが欲しくなります。一番のお勧めはバニラアイスにのせる！ザクザクとした食感、バニラアイスの甘味の中にカカオの風味が拡がり、それはそれは幸せな一時を楽しめます。その他に､ヨーグルトにトッピングしたり、グラノーラに混ぜたり、焼き菓子に練りこんだりと楽しみ方は色々です。香ばしいチョコの風味とナッツのような食感が抜群のカカオニブ、お勧めの食べ方を発見したら是非お教えてください。でもご注意下さい、カフェインや脂肪分も多く含まれるので食べ過ぎは禁物ですよ。
ベトナム事業で胡椒に次ぐ 2 番目の商品化です。試行錯誤しながら商品開発を進めていますが、今までもこれからもベトナム生産者に安定した収入を得てもらうこと、戻った海外実習生の方々に学んだことを生かせる場を作ること、地域と地域が繋がるような海外実習生制度の仕組み作りをすることを目標にしたいと考えております。楽しく、美味しく食べて応援してください。