無茶々園で待っています。

無茶々園には例年、実に様々な人が訪れます。農業実習生や研修をかねた取引先の産地見学、消費者会員の方が旅行方々お立ち寄りいただくこともありました。コロナ禍を受けてこのような機会は激減したものの、少しずつ問い合わせが増えてきました。100 年続く集落を目指す私たちにとって、第一次産業や町づくりに興味のある皆さんの訪問は地域存続の第一歩だと感じています。今回は、この秋に無茶々園で研修に参加した 2 名の方の感想をご紹介します。

峠から見た「明浜」の景色はリアス式海岸の急な斜面につながる“みかん畑”、鏡のような水面をたたえた海、10 年前と変わらず感動をもって出迎えてくれた。今回は、10 年前の印象をもとに、2 月に妻を亡くし一人暮らしになって齢も 60 を超えて「終の住まい、仕事」として無茶々園の里にて暮らせないか体験するために、約 1 週間と短期ではあるが実際に寝泊まりをして体験してみた。

野福峠から臨む明浜町。何度見ても見飽きることのない景色が広がる。

まずは概論の説明を受ける。明浜の人口が減少して 3000 人、そのうちの半分以上が 60 歳以上の高齢者であること、少子化の波で学校が廃校になっている“限界集落”の状況をていしていること、一方「無茶々園」は売り上げが 10 億円以上を持っていること、この一種矛盾した事実は何だろうか？と。実際に町内を歩いてみても人も少なく、店舗は雑貨屋さんが 1 軒。こりゃヤバイかなって正直思った。

明浜町狩浜本浦地区のメインストリート（?）。

次の日から不安な気持ちを抱えて、実際に農家の方々とみかん畑を廻ることになった。上記の様な状況にも関わらず、事務所であった人たちも、農家の人たちも、みんな非常に表情が明るく希望に満ちていることに驚いた。段々畑を縫うような農道を軽トラで勢いよく走り回り、次々と作業を行っていくことに目を見張った。実際斜面をガンガン登って作業するのだが自分は滑りながら這いつくばって進むのがやっと！！齢には勝てんなあと思っていたら 95 歳のおばあちゃんが作業をしているのをみてやっぱキャリアなんだと実感した。
会う人会う人がみんなハツラツと無茶々園で働いていることに誇りを持っている。農法も有機農法で自然環境という未来や周辺の環境にも配慮して！
2 日間のみかん畑の経験で「やられた」ところで、今度は海の人たちを見てみようということになった。ちりめん、真珠、青のり、様々な産物を生産している姿を見た。青のりは高知大学との共同研究で四万十川原産ののりを海水化して製品化している。ここでも様々に挑戦していく姿↗
↘
勢が見られた。海の人達の言葉として印象に残ったのは「山の人たちが有機で自然を大事にしてくれるから、海も汚れずに様々な恵みを得ることができる」という言葉。ここでは地域をみんな愛してその中で得た恵みで生活しているすばらしい関係性が成立していることを感じた。
その他にも無茶々園を核にして、柑橘系のジュース、化粧品、といった「モノ」だけではなく、「ヒト」…若手の農業育成のみならず、ベトナムからの実習生の受け入れを行い、その実習生がベトナムで起業しているようなことにもまた驚かされた。また観光産業により集客化をはかっていることにも…。
人口減少、少子高齢化、過疎問題、経済格差に対しての、ソリューションをしっかりと地に足をつけて、前進している姿に共感を覚えました。あらためてここに住んでみたいと思いました。ただ自分として何で貢献できるのか考えてみて腹に落ちれば、再度訪れて皆さんと話してみたいと思った。様々な気づきを与えてもらい感謝しています。

金井良三さん　神奈川県茅ケ崎より来園。
9 月上旬に一週間、農作業に加えて無茶々園の内部機関である生産部の活動にも同行していただいた。

大学3年生になってから、将来どう生きたいかを頻繁に考えるようになった。なかでも何を仕事とするのか、何を仕事にしたいのかについて悩むようになった。農業に少し興味があったため、実際に現地で農業を体験してみて自分が何を感じるのかを知りたくて無茶々園でのインターンを決めた。

2 週間の農作業中心の生活はあっという間だった。朝 6 時に起床し 7、8 時には作業を開始してお昼に一旦シャワーを浴びて昼食をとり、再び夕方まで作業をする。22 時にはベッドに入り明日の作業に備える。21 年間生きてきたなかで経験したことの無い生活リズムに初めは緊張していたが、3 日も経つと早寝早起き農作業という新しい生活リズムに居心地の良さを感じていた。太陽の日差しを浴びながら身体中から流れ出てくる汗を気にもせず、もくもくと作業に向き合う時間は来る前に想像していたよりも豊かな時間だと気が付いた。

また、幼い頃から虫や動物に対して恐怖心を抱いていたが、農作業をしていくなかで必然的に虫との距離が近くなったため以前より抵抗感が無くなった。そして何より、一番感動したことはジュースの美味しさだった。健康のことを考えて飲み物は水中心の生活をしていたため、久しぶりのジュースだったのだが一口飲んだ瞬間に美味しすぎて声が出たのを今でも覚えている。みかんの甘さ、酸味がギュっと詰まっていて余計なものは何も入っていないジュースは、農作業から帰ってきてコップ 1 杯飲むのを楽しみにするくらいに美味しかった。(事務局の）藤森さんになぜ無茶々園で働くのかと伺った際に、「美味しいから、嘘なく胸を張って美味しいと言えるから。」と仰っていたのを思い出す。美味しいみかんジュースが疲れ切った私を癒してくれた。

2 週間の明浜での生活を終えて地元に戻ってきてから、一番衝撃だったのが町の情報量の多さだった。人や交通量の多さ、立ち並ぶ店の数々に加え広告が壁紙と化した電車。私はもしかしたらこれまで無意識のうちに膨大なストレスを感じていたかもしれないと初めて気が付いた。明浜での生活は微塵もストレスを感じなかったことから、不安に思っていた将来の生き方が少し鮮明になった。最後に 2 週間という短い時間でしたが、お世話になった無茶々園の皆さま本当にありがとうございました。

飯田彩花さん　千葉県より来園。
8 月末より 2 週間、農業研修を中心に天歩の発送作業など事務局の作業にも協力いただいた。収穫期にも再度来園を予定している。

【無茶々園の農業体験】
有機農業をはじめた 40 年以上前から、農業に関心のある人から流れ者までいろんな方が来園されてきました。20 年ほど前には新規就農者を募集、育成しようと農業体験の受け入れを整え、現在の“てんぼ印”の取り組みがスタート。それから少しずつ時代も変わり、農業の世界に興味を持つ人が増えると同時に、全国でも多くの農家、農業法人が受け入れをはじめるようになりました。
農業体験とは言ってもレクリエーション的なものから就農を想定したものまで、その目的や内容も様々でしょう。就農や移住といった可能性も含め、地域性を含めてしっかり体験してもらうのが無茶々園らしい農業体験です。四国の端でアクセスも悪いですから、気軽にというよりも数日から 2 週間程度の体験をおすすめしています。
【体験中の過ごし方】
無茶々園の農業体験では、農家やてんぼ印の農作業をお手伝いしていただきます。いきなりみかん作りの細かな部分を教わるよりも、農作業をしながら生産者の一日を共に過ごしていくかたちです。みかん園を“山”と表現するとおり、段々畑や傾斜地は平坦な農地とは勝手が違います。まずは身体を慣らせて、変化に富んだみかん山を体感することから。農業体験とはいっても目的や動機はそれぞれ。ご希望にあわせて、海のこと、事務所業務など、農作業以外の無茶々園の様々な取り組みもご紹介できます。まずは無茶々園 HP よりお問い合わせください。

ベトナムで生きる、働く～コロナ禍のベトナム～

こんにちは、ベトナムの Farmers Union Venture の髙埜太之です。今回はベトナムのコロナ事情を中心に、私たちの生活や FUV が取り組んでいる胡椒やカカオなどに関して現状をお伝えします。

■ベトナムのコロナの状況

他国と比べコロナの感染拡大はかなり遅いものでした。昨年は各地に小規模クラスターは発生したものの、局地封鎖を繰り返し感染を抑え込んだため、日常生活では外出時のマスク着用と、スーパーマーケット入店時の検温程度の変化でした。なので海外のニュースを対岸の火事のように感じながら日々を過ごしていました。

しかし、今年４月に南部で感染が拡大、すぐに病床･人工呼吸器が不足し、病院の駐車場の仮設テントで携帯ボンベをつけた人々の姿が日々 SNS 等で拡散され、ベトナムの一般のインフラや医療設備の多くが、まだまだ旧態依然であることが浮き彫りになり、人々の不安を煽りました。

その後、首相命令による都市封鎖が施行、外出制限を行ったものの感染拡大が止まらず、８月末には武装した北部ベトナム人民軍を各地に投入、外出禁止令と共に食料は配給制となりました。同時に海外から多くのワクチン提供があり、接種は急ピッチで進み、既に 6000 万回分近くのワクチンが使用されました。

こういった政府主導による強烈な動きのおかげか、現時点で重症者数は減少し、特に感染が深刻な地域を除きロックダウンが解除され、人々は元の日常を取り戻す準備をはじめています。

PCR 検査風景。ものものしい雰囲気に包まれている。

■私たちの農場では

当初、農業従事者は最低限の活動が認められましたが、感染拡大に伴い制限が厳しくなり、農業・畜産業など生き物を扱う法人に深刻な影響を与えました。私たちの農場にも鶏が約５００羽いますが、事情を説明しても移動許可がとれず、私たちは致し方なく取締りの少ない私道・山道を通って農場に行って給餌や植物への灌水をする必要がありました。

■胡椒やカカオについて

胡椒やカカオの収穫は毎年３～４月の為、コロナが深刻化する前に収穫を完了しました。しかしその後、生産農場の地域が次々と封鎖されたため、原料を移送することができませんでした。また、胡椒を殺菌や粉砕している南部の加工場も、依然感染が深刻な地域であり、身動きがとれず非常にもどかしい状況が続いています。

ベトナムの胡椒。カカオニブも販売中です。応援よろしくお願いします。

■さいごに

長くここで生活しているうちに、言葉や考えが通じない日常に慣れていましたが、武装した軍隊が都市を管理したり、前日通達による都市封鎖などを目の当たりにし、改めて自分はベトナムで暮らしているんだと感じさせられました。また、PCR 検査やワクチン接種などは日本では少し考えられない環境で行われ、かと言ってそれで大きな問題が発生している訳でもなく、あくまでも目的にまっすぐで合理的な衛生概念に、考えさせられることは多くありました。

伊予柑しっとり石鹸できました。

長らくご愛顧いただいた yaetoco の石鹸をリニューアルしました。その名も「伊予柑しっとり石鹸」。泡立ちの良さとうるおいを感じる使用感、そして何よりさわやかな伊予柑の香りが魅力です。この石鹸の作り手である青葉仁（あおはに）会の杉本さんに石鹸を作る上でのこだわりを伺いました。

まず、青葉仁会とはどんなところですか？

－私たち青葉仁会は、奈良県にある社会福祉法人です。「暮らす、働く、余暇」の三つの柱をテーマに、障がいのある利用者の方の支援を行っています。石鹸づくりは主たる生産活動のひとつで、約８年にわたって取り組んでいます。3 年前には化粧品製造販売業も取得しました。より品質の高い商品づくりができるよう、日々がんばっています。

作っている石鹸のこだわりや特長を教えてください。

－保存料、凝固剤、防腐剤などの添加物はいっさい使用していません。原料として使用する油は食用にも利用される高品質なものを用いているので、素肌の潤いを保ちながらもお肌の汚れをしっかり浮き上がらせ、やさしく洗うことができます。微生物によって分解されやすく、水に流したあとの環境負荷が少ないのも特長です。

石鹸の作り方を教えてください。また、製造工程の中で一番難しい（気を使う）ポイントはどんなところですか？

－石鹸の作り方は「コールドプロセス製法」です。油脂と苛性ソーダを混ぜ合わせた際に生じる反応熱を利用します。低温でじっくり作るので、石鹸に含まれる保湿成分が損なわれにくいのが特長です。

－製造工程は、まず苛性ソーダを水に溶かして水溶液を作ります。水に溶けた苛性ソーダは発熱するので温度を下げていきます。適温になったら、事前に計量していた油（オリーブ油、ヤシ油、パーム油）と混ぜて 10 分～15 分ほど攪拌します。

－攪拌し続けると溶液に”とろみ”(トレース）がでてくるので、このタイミングで精油やパールなどを追加します。よい石鹸を作るには、このトレースの見極めがとても重要。失敗するときれいな石鹸に仕上がりません。

トレースを見極める。攪拌は手作業で。

－精油とパールなどがしっかり混ざったら、化学反応が起こって温度が上昇します。このままでは加工できないので、いったん保温箱にいれて２日間かけて温度を下げていき、温度が下がったら裁断して成形を行います。

－形が整ったら乾燥室へと移し、約１ヶ月かけて乾燥、熟成させます。製造したばかりの石鹸は強いアルカリ性ですが、乾燥していくうちにpH値が整ってきます。しっかり固まったら、最後にひとつひとつ包装して出来上がりです。

石鹸の製造所前で。青葉仁会の皆さん、ありがとうございます！

－それぞれの工程を支援スタッフを含め 2～3 名、全行程では 5 名ほどの利用者の方が関わって丁寧に作り上げていきます。攪拌などの作業はあえて機械を使わず人の手で行っています。ひとつひとつの工程が利用者さんの仕事になり、それが社会と繋がるきっかけになると考えるからです。手作りならではの優しい石鹸づくりを心掛けています。

伊予柑しっとり石鹸の良さはなんですか？

－「伊予柑しっとり石鹸」は､何より香りの良さが一番の特長だと思います。この自然な伊予柑の香りは、原料である蒸留水や精油がしっかりしているからですね。

杉本さん、ありがとうございました。
伊予柑しっとり石鹸はリニューアル記念価格で販売します（11 月中です）！どうぞよろしくお願いします。

無茶々園のかぼちゃ

無茶々園のかぼちゃの歴史は意外と長く、今年で 16 年目。始めた当初は夏場に細々と出荷していたのですが、今は冬場の出荷を中心に栽培し、量も 100 玉程しか出荷していなかった 16 年前に比べ昨年は約 6000 玉の出荷、今年は更に増やし 10,000 玉の出荷を予定しています。

冬に出荷するかぼちゃの栽培は 8 月に植え付けをして 10 月中旬から 11 月上旬に収穫し 2 週間以上風乾、貯蔵をします。この貯蔵により余分な水分が抜けデンプン質が糖質に変わるのでより甘く美味しいかぼちゃとなるのです。長年の経験を活かし品種や収穫時期の見極め、貯蔵方法など味や収量を上げるために研鑽を重ね、美味しく、長く販売できるようになりました。過去には 9 月頃に台風が頻繁に襲来して、植え付けたかぼちゃが風で吹き飛ばされてしまったこともありましたが、近年は台風の発生も減少し、進路も変わって来ているので安心して栽培面積を増やしています。

若手生産者も増えてきました。

昨年から加わった兵頭剛さんは36歳ですが一番多く作っています。

昨年、勤めていた会社の事業所が閉鎖してしまったので、それを期に実家の農家を継ぎました。継いだその年から面積を拡大、2 年目にして親の代から 2 倍以上に増やしました。お米の栽培がメインですが、野菜作りも積極的に挑戦しており無茶々園にはかぼちゃの他にそら豆も出荷しています。お米に関しては地元の人気生産者で道の駅や個人の販売で引っ張りだこ、残念ながら無茶々園に出す余力は有りませんとのこと。美味しいお米がとれる土地の見極めが出来ておりお米作りには自信満々です。その目利きをかぼちゃの栽培にも生かして頂きたいのですが、味には自信があるけど目標収量には及ばず苦戦中です。

次にご紹介するのはズッキーニ生産者としても登場した理論派生産者の山本泰旭さん（こちらも 36 歳)。今、ほとんどのかぼちゃ生産者が選んでいるプリメラ 117 という品種は山本さんが何種類ものかぼちゃを作り、味や収量、貯蔵性の検証を重ねた結果たどり着いた品種です。品種の選定以外にも栽培方法を細かく検証しており肥料、資材、水管理、収穫時期など語り始めると 1 時間は止まりません。頑張っているのですが中々ヒットが出ないのが悩みの種です。

お二方共に酷暑、干ばつ、長雨など過酷な条件下で収量を上げるのに悪戦苦闘中ですが､味の良いかぼちゃ作りを第一に「めげずに」「前向きに」「着実に」面積を増やしております。