



天歩
2022年
3月
No.180

嬉しいご報告

年明けから、嬉しい連絡が続きました。リニューアルした「伊予柑しっとり石鹸」がサステナブルコスメアワードの最高賞にあたる **Gold** を、続いて総務省主催のふるさとづくり大賞にて無茶々園が**団体表彰**を受賞しました。

サステナブルコスメアワードは商品の品質とともに SDGs(持続可能な開発目標) の理念を選考基準に採用し「人にも地球にもやさしいコスメ」を表彰するものであり、受賞にあたり商品 (石鹸) の品質の高さとともに、40 年を超える「持続可能な地域づくり」を目指してきた無茶々園の取り組みを評価いただきました。

ふるさとづくり大賞は全国各地で、それぞれのところをよせる地域「ふるさと」をより良くしようと頑張る団体、個人を表彰することにより、ふるさとづくりへの情熱や想いを高め、豊かで活力ある地域社会の構築を図ることを目的としています。

柑橘の有機栽培から



伊予柑の有機栽培の実験園地を作る。無茶々園は 1974 年に地元農業後継者グループの小さな取り組みとしてはじまりました。ちょうど環境汚染が社会的に注目されはじめた時期であり、柑橘産地の農家にとっては生産過剰と価格低迷に苦しんでいた頃です。当

時珍しかった有機栽培には思いのほか反響があり、安全な食べ物を求める消費者や団体との接点を得て、販売機能を持った生産者団体として歩みはじめることができました。

私達の住んでいる愛媛県西予市明浜町は、宇和海に面して小さな入り江が連なるリアス式海岸。起伏が多く平地が少ないため、急斜面を開墾して段々畑を築き、小さな集落で農業と漁業を中心とした営みを行ってきた地域です。効率的な農作業は望めない条件ですが、戦後は段々畑に苗木を植えて柑橘産地として歩んできました。無茶々園は実験園として生まれて以来、環境保全型農業と直販・産直を通じて、この田舎から存在意義を発信するとともに生産販売の事業を拡げています。

事業と運動を両輪にして



しかし、柑橘の有機栽培だけをゴールにしてきたわけではありません。広く地球環境を見据えたエコロジカルな取り組みを地域の暮らしや営みに落とし込み、持続力のある地域を作ってゆく運動だと思っています。地域の環境を良くするには、山 (畑) だけではなく目の前に広がる海も大事です。地元の漁業者と連携して産物の販売とともに環境維持活動を行い、地域の農業者と漁業者が共存する組織になりました。

その他、農業後継者の減少を見据えて 20 年以上前から農業体験や新規就農の取り組みをはじめ、新規就農者だけで経営する農業法人を作り、柑橘を生かした商品開発では、捨てられていた加工用柑橘の皮からエッセンシャルオイルを抽出し、このオイルを使ったコスメの商品ブランドを立ち上げました。さらに過疎化、高齢化が進む地域に不可欠なインフラとして福祉事業所を開設し、農業団体が運営する福祉施設として地域住民にも多くのサービスを提供しています。

こうしてさまざまな課題や問題意識をもとに新しい事業を作り、数多くの失敗も経験しながらも、いまでは農業者や漁業者のほかにも 100 名以上のスタッフが参画するグループとなっています。



てんぽ印の日常



こんにちは！てんぽ印の大橋巧です。てんぽ印は明浜町をはじめ、愛媛県愛南町の南郡農場や松山市の北条農場で野菜や柑橘の有機栽培を行っています。スタッフは全て新規就農者で、地域を盛り上げ、新しい農業や生き方を模索していく組織です。

てんぽ印の仕事には生産者派遣があります。無茶々園の生産者をお手伝いする仕事で、同時に経験豊富な先輩農家から剪定や肥培管理の技術を学びます。先輩農家の酸いも甘いも知り、スピーディーに農作業をする姿に自分もこんなふうになりたい！と憧れます。一年で一番忙しいミカンの収穫期には様々な農家へお手伝いに伺います。この時期の醍醐味は何と言っても先輩農家の美味しいミカンをいただくことです (笑)。一流の農作物というのは食欲が止まらなくなります。10 時の休憩、お昼休憩、おやつ、夕食後に一日で 15 個くらい食べます。畑にはミカンの皮が山積みになり、それ見た農家に「がいに (沢山) 食うの～」と笑われます。



持続可能な田舎のモデルとなる

いま様々な分野で持続の可能性を高めることが世界的な目標となるなか、環境省の地域環境共生圏、農林水産省のみどりの食糧システム戦略など新たな政策も打ち出され、私達の取り組みもその一つのモデルとして認められてきたのかなと感じています。

高齢化や農業後継者不足、温暖化など地域の課題は尽きることがなく、都会とのバランスでもまだまだ急な傾斜が存在しています。実験園からスタートした原点を忘れずに新たな種をまき、運動や事業自体が持続可能な地域づくりとなって、この田舎で自立して豊かに暮らしていくように取り組みを続けていきます。

私の本職は北条農場でのジャガイモ、ニンジン、ダイコンなど野菜の栽培です。野菜部門を担当して半年が経ちましたが、有機栽培で野菜を育てることの難しさを実感しています。気候変動により害虫のヨトウムシが大量発生したり、干ばつで水不足になったりとイレギュラーの中で最善の方法を考えて作業をします。しかし、今季は高温の影響でジャガイモの空洞症などの問題が多発しました。消費者を含めた関係各所にはご迷惑をおかけしました。自分が情けなくて、途方に暮れて、逃げ出したくなることもありましたが、一緒に切磋琢磨するてんぽ印の仲間や先輩農家への憧れが有機農業への情熱を呼び起こしてくれました。夜な夜な必死に勉強をして作業を改善していきます。そうしてできた野菜を実食して美味しかった時には「うまいっ!!!」と叫びガッツポーズします (笑)。私はそんな日常にたしかな成長を感じています。まだまだ修行中ですが、消費者の方々に唸らせるような農家になりたいです。ちなみに今季はニンジンにガッツポーズしました。この機会に是非てんぽ印のニンジンを召し上がって下さい。



ベトナムで生きる、働く ～旧正月 Tết～

こんにちは、ベトナムの Farmers Union Venture の高埜太之です。
今回は私たちが暮らすベトナムが迎えたテト（旧正月）の過ごし方についてお伝えします。

ベトナムの旧正月（テト）とは

旧正月をベトナムでは“Tet（テト）”と呼び、旧暦（農歴）の元旦に新年のお祝いを行います。一年で最も大切な期間であり、先祖へ祈りを捧げ、新年の幸福を願います。また、私たちの地域は戦争の激戦地だったため、年末にはベトナムドン・US ドル・カンボジアリエルなど各国の模造紙幣を燃やし、お酒やお菓子をお供えて土地の供養を行います。

ベトナムは田舎から大都市に出稼ぎにいく人がとても多いです。しかし祝日や連休がとても少ないため、基本的にテトにしか帰省できません。このため親族が集まる時間は貴重です。毎年大きなバッグをいくつも抱えて故郷のバス停に降り立った人たちの、移動疲れと故郷に戻れた安堵が混ざった表情を見ては、「ああ、今年もテトが来たんだなあ」と感じます。

テトの準備

テトが近づくくと街中が新年の飾りつけに使う装飾品で溢れます。道路沿いには花市場がひらかれ、家の玄関に飾る菊の鉢（門松のようなイメージです）が売られはじめます。年末年始を新調した衣服やサンダルで迎える習慣があるため、多くの人が新しい装いで花市場を訪れ、家族写真を撮影します。最近では美しいロケーションで撮影したものを SNS で披露し、褒め合うものもひとつの楽しみとなっています。



市場に並ぶ花の前で。いつか彼女たちも実習生として明浜に来てくれるかもしれません。

明浜の天然魚を食べよう



また各家庭では餅米と豚肉をバナナの葉で包んで茹でたちまきや、大根・人参・島ラッキョウを甘辛くした漬物などの大量の保存食を作り、お世話になっている方に配る習慣があります。というのもテトの期間、生活の基盤である市場や屋台など、ほぼ全てのお店が一週間以上閉まります。この為、保存食が十分でないと本当に困ってしまうからです。



ちまきなどのベトナムの保存食。テトの楽しみの1つ。

私たちのテト

この期間は近所の家を歩き、子どもたちにお年玉を配りながら、朝から晩まで親戚と浴びるように乾杯をし、フラフラのまま日々を過ごします。私たちの場合、テトの期間でも交代で作物への灌水や鶏やネズミ除けの猫へのエサやりが必要なため、交代で出勤する必要がありますが、テトも中盤になってくると肝臓がもたなくなってくるので、作物への灌水を理由に飲み会を抜け出せるのは、ちょっと良い所でもあります。最初はちょっとテトが苦手でしたが、今となっては自分にとっても一年で最も大切なものとなりました！



無茶々園のちりめんやひじきの生産地としてもおなじみの宇和海は、水深が深く潮通しが良い好漁場。ちりめんの原料となるイワシ以外にも、タイやハマチ、アジなど古くから様々な漁が行われてきました。1 月からの新商品海産物セットは宇和海の天然魚を詰め合わせており、セットの切り身は俵津の漁師・川原さんが漁獲から加工まで一貫して行っています。「地元の人が気軽に魚を買いに来られる場所を作ったかったんよ。」と語る川原亨さんは美恵さんとご夫婦で魚の直売所も営んでいます。目の前に海がある明浜でも多くの住民は町外に魚を買いに行きますが昨年コロナ禍で買い物にも行きづらく「食べたいときに魚が食べられない」という声を耳にしたことから一念発起、加工所兼直販所をオープンしました。「タイはいろんな料理に使えるよ、煮たり焼いたり、炊き込んで鯛めしにし

みかん畑の機械化の話 1

みなさんも“農家”といえどトラクターに乗っている姿を思い浮かべることが多いのではないのでしょうか。平坦で広い畑を一人トラクターで耕しているイメージです。むかしは基本的に人の手や牛馬の助けを借りて行ってきた農作業も、いまはパワーがあって快適な農業機械に置き換わってきました。農業機械の進化とともに農家が耕作する畑も広くなり、徐々に重労働から解放されて農業も肉体労働から頭脳労働へ移ってきています。最近では自動運転や最新の通信技術を備えた機械も登場し、ますますスマートな農業に進化しつつあります。

無茶々園のある明浜とはいえば、それほど農業機械の恩恵にはあずかっていない農業地域です。乗用の機械が入るには平坦地が条件になりますが、明浜の急傾斜地や段々畑には運び込むこともできず、明浜には機械化を象徴するトラクターが一台もありません。それでも、農道が敷かれて軽トラックが普及し、農道を起点とした運搬用のモノレールが張り巡らされ、天秤



草刈り機の動力部分。エンジン式（下）と電動式（上・バッテリー未装着）。電動式は小型軽量で扱いやすいですが、パワーはまだエンジン式に軍配が上がるかな。



バッテリー式の扇風機内蔵ジャケット“空調服”。夏の暑さへの対策でこの数年で急速に普及しました。街なかでも建設工事などでよく見かけるのでは。

たり。この前買っていった人はアクアパッツァ作ったって言いよった。ハマチやサワラは焼いたり煮付けがいい、ホイル焼きとか味噌に漬けてとか。サワラは冬から春にかけてが旬、今の時期はうまいよ。」という亨介さん。お店には魚の説明やレシピが書かれた美恵さんの手書き POP がズラリと並びます。美恵さんは以前スーパーで働き、その頃から POP を作るのが好きだったそうです。なんともおいしそう内容に「青ゆずこしょうと醤油で漬けたらどうか？ホイル焼きなら無茶々園の人参もいいかも…」と無茶々園の商品との組み合わせが浮かんできます。「これから春になるとアジやイサキも出てきて魚種も広がる。明浜の漁師仲間にはイトヨリダイやコズナ（アマダイ）も獲るのもおるよ。」と話は広がり、これから先も面白いつながりが生まれそうです。

棒にカゴをかけて収穫物を担ぎ下ろしていた時代に比べれば運搬に関しては随分と楽になりました。

運ぶこと以外では大きな機械が入ってこなかった傾斜地の柑橘栽培ですが、草刈り機やチェーンソー、動力噴霧器など小型の機械は大活躍しています。こうしたエンジン式の小型機械は柑橘農家に行き渡り、稲作や畑作ほどではありませんが栽培面積の拡大や作業負担の軽減に貢献しています。

柑橘園の小型機械も最近は電動化によってどんどん進化しています。バッテリー性能の向上や脱炭素の社会的な流れにより、小型機械もエンジン式からバッテリー式へシフトしてきました。動力の小型化によって、エンジン式では実現できなかった新たな小型機械も登場して、明浜でも生産者の作業風景が変わってきました。今回は明浜の柑橘園地で活躍する小型機械の一部を紹介します。

電動の剪定ばさみ（下）と超小型チェーンソー（上）。軽くて小回りがきき、剪定作業には革命的効果。みかん農家の職業病と言えるばね指（腱鞘炎）対策にも。



最近話題なのが穴掘り機の電動アースオーガー。苗木の植え穴掘りや果樹園ではなかなかできない耕耘（中耕）や土づくりに活躍します。



電動アシスト付き自転車、ならぬ電動手押し運搬車。通路の狭い段々畑にも持ち込める重さとサイズです。みかん畑でコンテナや肥料を運ぶのも楽ちんです。



ベトナムから帰ってきた片山元治さんはいま農作業に勤しむ毎日。電動剪定ばさみはもう手放せないそうです。“1年で3年分の剪定が進むわい。”

とはいえ、切り身の取り扱いは無茶々園でも初めての取り組み。今の形でいいのか、ブロック状の方が調理の幅が広がるか、量が多いか少ないか、などまだまだ分からないことも多く試行錯誤の段階です。明浜の海産物をより良い形でお届けするためにも、この形がいい、この魚が食べたい、セットのこの魚が好き、こんなレシピがあるなど、ご意見を伺えますと幸いです。

