



無茶々園が海産物に取組む理由

現在の魚の流通は分業され複雑化しています。消費者は購入した魚が、大まかな場所はわかっても誰がどこでどのように獲ったものかはわからない、生産者も市場へ出した後がわからない。漁師は市場に卸すことで漁獲に専念することができますが、価格決定権がなくなってしまいました。誰もがこのままではいけないとは思いながらも、漁師一人一人ではどうにもならない状態です。この問題に対して、地域皆で取組もうと若手漁業者が集まり始めました。まずは、魚の価値を知ってもらう、遠くなった生産者と消費者の距離を縮めたい。そんな思いから海産物セットの取り扱いが始まりました。獲れたものの価値をしっかりと伝えていくことは、海産物セットに限らないこと。今回は、海産物セットのサワラと、新物ができたわかめがどのように獲られているかをご紹介します。

サワラ 漁に同行



海産物セットのサワラは流し網漁という漁法で獲ります。流し網とは網を固定せず潮流に流しながら魚が引っかかるのを待つもの。網目より小さな魚は通り抜けますが大きな魚は網に絡まり捕獲されます。

サワラ漁は夕方から夜にかけ、長さ 1,000 メートルにもなるカーテン状の網を海中に入れて潮流に流しながらサワラが網に引っかかるのを待ちます。4月上旬、漁師の川原さんにこの漁に同行させていただきました。この日は漁協の会議がありいつもより少し遅めの 15:50 に出発。漁場が重ならないよう漁師同士で連絡を取り合い決定しますが、それ以外にも理由があります。ほとんどの漁師は夜間でも一人で漁をするため、それぞれの安否確認もかねて定期的に連絡を取り合います。



16:15 今日の網を入れる場所に到着。漁場選びは漁師の勘と経験がものを言います。例年の動向や前日獲れた場所などから決定し、漁場へ。いかりを下ろし、漁の準備をして開始時間を待ちます。この開始時間は季節によって前後しますが、網を流している間に他の船が横切ったりすると事故につながることから網を入れる時間は決められています。

17:40 いかりを上げ、網を入れ始めます。1,000 メートルの網を海に流すには 30 分程かかります。流し終わったら一休み。夕食を食



べながら魚がかかるのを待ちます。

22:00 網上げ開始。漁船のローラーで網を巻き取ること数分、サワラがかかっていました。ローラーを止め、網から外し氷水の中へ。ローラーを動かすときは要注意、衣服が網に引っかかってしまうと巻き込まれる危険があります。この日はタイや蒲鉾の原料となるエソも獲れました。日付が変わって 00:15 網を巻き取り漁が終了。この日はサワラが 30 匹ほど、タイ、エソ、アジが 2 匹ずつ獲れました。

獲れた魚は漁師の川原さん自身が切り分け加工します。加工した魚は真空包装し、リキッドフリーザーで急速凍結。急速凍結とは、

わかめもちりめんも



海藻は冬場に成長し春に収穫します。わかめは 12 月に苗となる幼葉をロープに巻き付けそれを沖合で育てます。春先の磯場には色とりどりの海藻が見られます。陸上に生える植物の葉の多くは緑色ですが、海藻は緑以外にも赤や茶褐色のものがあります。海藻は色の違いにより、緑藻・褐藻・紅藻の 3 種に分けられます。この色の違いは葉緑素によるもの。海の中では水深により届く太陽光の量が異なり、浅いところに生えるものは陸上のものに近い緑色、深くなるにつれ褐色、赤色に変化します。無茶々園ではその 3 種の海藻類を扱っています。緑藻は青のり、褐藻はひじきとわかめ、紅藻はふのり。「緑色のわかめが褐藻？」と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、海の中に生えているわかめは褐色。収穫後に湯通しすることでおなじみの緑色になるのです。今年のわかめは良く育ち、豊作とのこと。5 月からお届けするわかめはこの春にとれた新物です。ちりめんも春の漁が始まり、祇園丸の船も日に何度も漁に出掛けるようになりました。ゆであがったばかりの真っ白な釜揚げちりめんが干場に広がっています。

私たちは日差しの変化や花が咲き散っていく様子を五感で感じ季節の移り変わりを知りますが、普段目にしない海の中でも魚が生まれ育ち、植物も成長しています。

普段食べている魚はどこから来たのか

遠くの場所からもいろいろな食べ物が届くようになった現代。一方でそれがどうやってできているのかは分からなくなりました。遠くなってしまった作る側と食べる側の距離を縮められるよう、これからもどのようにしてできているのかを発信していきます。それを思い浮かべながらお召し上がりいただけますと幸いです。明浜は入り組んだリアス式海岸に囲まれた宇和海に面し、戦後の経済成長が進むまで、浦々ではイリコなど小魚を獲り、段々畑での畑仕事と合わせて半農半漁の生活を営んできました。山が直接海に繋がるこの地域では、農業と漁業の距離が近接しています。海の生産者と共に産直販売に取り組むことが環境保全とまちづくりにつながると確信しています。





みかん畑の機械化の話 2 モノラック

明浜の農業に欠かせない機械と言えば“モノラック”、運搬用の小さなモノレールです。軽トラックが通行できる農道などをスタート地点にして畑の奥に向けて鉄のレールが伸びていきます。転がり落ちそうな急な斜面やそり立つ石垣にも蔓が絡むように伸び、至るところで縦に走るレールを見ることができます。このモノラックは急傾斜地でのみかん栽培と運搬をめぐる歴史のなかで生まれ、広まってきました。

海沿いの斜面に築かれたみかん畑では、収穫物や肥料などの運搬が大きな負担でした。農業機械が発達する前は、山のてっぺんから集落や海岸まで、背負子を背負い天秤棒を担いで下ろしていました。当時の運搬は大変な重労働で、大きな肩のコブやガニ股の足が愛媛の海岸沿いに住む百姓に特徴的な体型だったそうです。運搬用の機械として最初に開発されたのは索道でした。山の上と麓をつなぐワイヤを張り、荷物をワイヤに掛けて下ろしていく仕組みです。戦後 1952 年に急傾斜地帯農業振興臨時措置法（段畑法と言われます）が成立し、傾斜地や段々畑向けの農業振興政策がはじまります。明浜ではこの索道が多く設置されるとともに、急傾斜地でも使用可能な機械開発の動きが進みます。愛媛県の西南部では柑橘栽培が奨励され、毎年多くの苗木が植えられて増産が続き、みかん産地が最も活気づいていた時期です。1960 年代になるとモノラックが誕生します。果樹栽培用として 45° の傾斜まで対応できるように開発され、レールを自在に曲げることで段々畑の隅々まで荷台が届きます。これによって運搬の負担は劇的に改善します。ちょうど農業構造改善事業が進められており、農道の整備とセットにしてモノラックはみかん産地へ急速に普及していきました。



リコイルスターターでエンジンスター

モノラックは単軌道のレール上を動力車と荷台が進んでいく仕組みです。都市交通のモノレールとは違い、山岳鉄道のようにレールに歯形や穴を設け、車両の歯車をかみ合わせて勾配に耐えながら進んでいきます。動力車はガソリン（混合油）を燃料にする原動機付の車両で、果樹栽培用のモノラックは約 200kg の荷物を引っ張っていくことができます。メーカーはいくつかあって明浜では主に 3 社の製品が使われています。ちなみに“モノラック”は主要メーカーであるニッカリの製品名。一般名称はモノレールなのですが、明浜ではこの“モノラック”が定着し、さらに省略して“ラック”と呼ぶこともあります。

みかん農家が自分でレールを敷設するのは難しく、地域では農機具屋さんが設置工事を担っています。モノラックの設置ルートは直線ではなく、石垣や傾斜を考慮してカーブを付けることは珍しくありません。設置工事の際は一本 6 m のまっすぐなレールを運び込み、その場で上下左右の角度を調整しながらレールを曲げます。こうして複雑な地形に沿ってレールを繋いでいきます。



特殊な機械でレールを曲げて石垣に沿うように

世に出てから 50 年以上が経ったモノラック。明浜では取って代わるような運搬手段はいまだに登場していません。最近は農家の栽培面積が大きくなり、農道に加えて園内道を作るケースも出てきましたが、道を作れる場所は限られています。急傾斜に耐えるだけではなく、畑の姿を大きく変えなくて良いのも優れているところ。まだまだモノラックに頼るみかん栽培が続きます。



レールと車両のかみ合わせ



モノラックの帽子もあります

美味しく食べて人がつながる

3 月より既にご紹介している「塩漬け胡椒」。その豊かな風味と鮮烈な辛みは今までの胡椒のイメージとは全く違うものです。利用されていない方はぜひお試しください。さて、その原料である胡椒の生産者の一人、クーさんにはベタさんという妹さんがおります。ベタさんは 5 月より「珍果園」という九州の苗木屋での実習が決まりました。「珍果園」は柑橘の苗木を育てている苗木屋さんです。無茶々園の苗木の多くもここから仕入れており、縁の下の方力持ちとして栽培を支えていただいています。この「珍果園」も人手不足は深刻で海外実習生は無くてはならない存在。ベトナムで行っている胡椒の生産と販売、これも遠く離れた無茶々園のみかん栽培に深く関わっています。



クーさん親子と日本人スタッフ高埜（中央）

またそれだけではないのが無茶々園の取り組みです。このクーさん一家はエデ族という少数民族出身です。多民族国家であるベトナムは 54 の民族から成り立っていますが、人口の 84% をキン族が占めており、少数民族との間には経済や教育に格差があり社会問題となっています。少数民族の方々は海外実習に行きたくても元手が無く、意欲が有っても実習を諦めている人がほとんど。無茶々

顔が見える農産物を日本に届ける活動を。

無茶々園は 2000 年よりベトナム、フィリピンから海外実習生を受け入れています。2005 年に創始者のひとり片山元治が、ただの単なる安い労働力の確保としてではなく「我々らしい血の通った研修制度を作りたい」という想いを胸にベトナムに渡り、帰国した技能実習生たちの経験や縁を活かす場を創造したいと奮闘してきました。

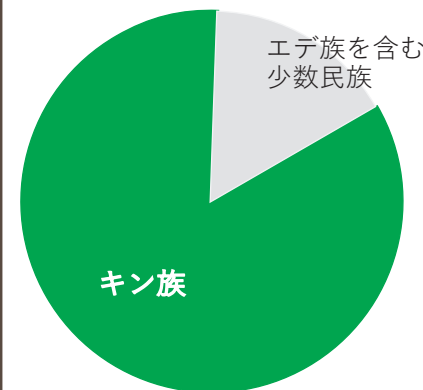
胡椒の商品化のきっかけはベトナム帰国実習生の多くが胡椒農家出身であったこと。日本の農家と世界の農家がつながり、顔が見える胡椒の流通を目標に、日本から帰ってきた技能実習生とその家族が生産した胡椒を世に送り出す仕組みを模索し始めました。胡椒は世界の人々の生活に欠かせない香辛料でありながら、何処で誰が生産し、どのように集積・加工されているのか、非常にわかりにくい作物であると言われています。

無茶々園のベトナム支社ともいえる「ファーマーズユニオンベンチャー」のスタッフが、胡椒の生産が盛んなダクラク省へ定期的に訪問し、胡椒の生産者から栽培状況の聞き取り、使用する肥料や防除方法の相談など情報交換を行いながら、深い信頼関係を構

ベトナムでの取り組み

園が安定した価格で胡椒を買うことで生活を安定させ、実習に行くことが可能となり、その実習が無茶々園のみかん栽培にも繋がる。関わる地域の問題を解決し関わる人たちが幸せになれる仕組みを目指しています。

ベトナムの人口比率



↑この画像を覚えている方もいらっしゃるかもしれません。天歩 3 月号で掲載したベトナムの子ども達。この 2 人も少数民族で、現在も十分な教育を受けていません。

手に取り食べてみることで

まずは難しいことを抜きにして、良い意味で期待を裏切る「塩漬け胡椒」の味わいをお楽しみください。食べて納得して頂き、その取り組みにも納得して頂くことで、お互い無理なく続けていくことが出来る仕組みになるはずです。

残念ながらまだまだ無茶々園のベトナム事業は皆様に馴染みが薄く、「カカオニブ」や「塩漬け胡椒」など使い方のイメージがつきにくいかもしれません。手を出すには勇気があるかとは思いますが今回は「カカオニブ」と「塩漬け胡椒」の価格を下げご案内しております。これを機に是非お試しください、美味しく楽しく食べ、食べることで繋がる人の輪を広げてみませんか？

築しています。またサンプルの残留農薬検査なども行い、合格した生産者のみを日本に輸出しています。カカオニブも同様に、ファーマーズユニオンベンチャーのスタッフ高埜がカカオの生産者タムさんに会い、その人柄とカカオの品質の高さにほれ込んだことから商品化につながりました。胡椒やカカオニブの感想もぜひお寄せください。柑橘同様、皆さんの声を生産者に届けます。



カカオ生産者のタムさんと。この機会にカカオニブもご賞味ください。