



石積み体験

段々畑の石垣を修繕するワークショップ“石積み学校”を開催しました。

無茶々園のある明浜では段々畑が発達しており、ほとんどがみかん畑として利用されています。山の斜面を階段状にすることで平坦な面を作り、農産物を栽培しやすくなるように整地したのが段々畑です。傾斜が強く雨量も多い当地では、土で固めるだけでなく法面に石垣を積んで崩れにくい段々畑を築いてきました。明浜で段々畑が盛んに築かれたのは江戸時代終盤から昭和初期にかけてと言われています。武家による土地支配が終わって近代化がはじまり、農村では人口が増え続けていた時代です。年月をかけて気の遠くなるような量の石垣が積み、最盛期には海岸から山頂まで段々畑が連なって“耕して天に至る”と表現されたほどです。地元には石積みに精通した技術者もいて、この段々畑の発達を支えていました。



柑橘に移行する前の段々畑。麦やヒエなどを栽培していた。

戦後になると一転して都市や工業地帯への人口流出が進み、新たに開墾して段々畑を作ることはなくなります。自給的農業から柑橘の経済栽培へと地域の農業が変化するなか、集落から遠い山の手でつべんから耕作放棄も進み、残った段々畑では過去に築いた石垣を維持するだけになりました。

一世紀以上前に築かれた石垣の上に成り立っている現代のみかん作りですが、せっかくの石積みも時間が経つにつれて徐々に崩れるところも出てきます。経年劣化や水害だけでなく、最近ではイノシシによる被害が激しくなりました。草の根や小動物を食べるために畑の土を掘り返し、そのまま石垣をめちゃくちゃに崩してしまうのです。いま、修繕には時間がかかるうえ、積み直す方法もわからず、結果として崩れたままになっている石垣が増えていきます。昔を知る年寄りには石積みの経験があって少しずつ修繕の技術が伝わってきましたが、最近ではしっかり石積みを学ぶ機会も失われていました。



現在の段々畑は柑橘の園地になっている。

石積みとは

今回の石積みは“一般社団法人石積み学校”の協力を得て実現しました。徳島県での取り組みから 2013 年に設立され、石積み技術を継承する目的で活動している団体です。

コンクリートで石を固定する「練石積み（ねりいしづみ）」に対し、石だけで組み上げる積み方を「空石積み（からいしづみ）」と呼ぶそうです。コンクリートを用いた技術が一般化し、土木工事は建設業者に依頼することが当たり前になっていますが、空石積みは材料さえあれば人の手だけで積むことができます。多額の資金もかかりません。SDGs の時代になり、環境負荷が少ない工法としても世界的に再評価が進められています。この空石積みのワークショップを通じて各地で石積み実践のきっかけを提供されている石積み学校の金子玲大さんに講師として来ていただき、講習会と現地実習を1週間にわたって実施することにしました。

いざ実践

石積みは斜面の土を掘ることからはじまります。石を積み上げたい位置、石垣のラインを頭に描き、その少し奥までツルハシで削るように掘り下げていきます。石垣の基礎になるところは奥に向けて傾斜をつけながらしっかりと掘り込みます。そして積み上げていくための石を準備します。石にも2種類あり、表面に並べていく“積み石”のほか、“ぐり石”と呼ばれる砂利からこぶし大くらいの石が大量に必要になります。この積みは始めるまでの準備が大切で、石積みの際にもっとも時間がかかる工程です。準備を終えると作業の本番、石を積み上げていく工程に移ります。まず、なるべく大きな積み石を地面に敷いていきます。この一段目の積み石を根石と呼びます。ここから活躍するのがぐり石。積み石を置いた裏側に投入すると、積み石と土、積み石と積み石のすき間に入り込んで石を固定してくれます。根石の上に次の積み石を置く、裏にぐり石を入れる、次の積み石を置く、またぐり石を入れる、と繰り返していくうちに石垣の高さが上がっていき、積み始めると短い時間で仕上がっていきます。石を積むのもコツがあって、石の選択や置き方がうまくいくと積み石が動かない頑丈な石垣を築くことができます。



石積みの前にまずは土を掘って段を作る。



積み石の選択や向きに頭をひねる。



石が散乱する、イノシシが荒らした畑。



石積みのもと、見事に段々畑が蘇った。

石垣の再生から地域の持続へ

今回は無茶々園の農家やスタッフ、地域住民が参加し、10人前後のグループを作って、1日1か所、計4日間4か所の園地で石積みを行いました。それぞれ石垣が緩んで崩落していたり、イノシシに荒らされていたりした園地です。崩れた様子からは本当に直せるものかと半信半疑に感じていましたが、実際に体験してみると想像よりも簡単に石垣が積みあがっていきます。土を削ったり、重い石を持ち上げたりと体力は必要でも、あれこれ考えながら石を積み上げるのは楽しいもので、飽きることなく次からへ次へと作業を進めていけます。何よりも作業を終えて園地を後にするとき、見違えるほどに整った段々畑を見ると達成感がありました。

石積み学校の目的はワークショップを通じて石積みを実践する敷居を下げることにあります。一人では荷が重いですが、準備と積み方を理解し、石と作業する人さえ集まれば段々畑の石垣もきれいに再生することができます。石積みは昔から続く技術に触れて、みかん畑の環境も改善できる、明浜に必要な、また明浜でこそ体験できる営み。段々畑を保つ意思と人が集まる文化があり、石積みが日常の一部として定着すると、また一歩地域の持続性が高まると感じた石積み学校でした。



梶田商店×無茶々園 ゆずポン酢誕生

苦節？10年、やっとポン酢の商品化をすることが出来ました。無茶々園らしいポン酢とはどういうものか、原料で最も割合の多い醤油にこだわらなければならないと思ひ愛媛県大洲市にある梶田商店様と共同開発を行いました。大手スーパーで活躍していた梶田泰嗣社長。自らのアトピー体験から自分が扱っている商品が本当に体のためになるのか、売ればそれでいいのかという疑問を持ち、実家である醤油蔵を継ぐことを決断した熱き人です。今回は梶田さんに醤油作りへの思いとポン酢開発の経緯を語っていただきました。



愛媛県大洲市で「異醤油」と「たつみみそ」を醸している梶田商店と申します。私達は地元愛媛の原材料を優先的に使用し、出来るだけ生産者さんの顔や想いがわかる原材料を使っています。異醤油では全ての桶毎に大豆・小麦の生産者・品種を把握し、製造方法は食品添加物の使用を抑え、自然と調和した中で負荷や無理をするのではなく、天然醸造で美味しいものづくりを行っています。決して私たちは特別なことをやっているのではなく、「食は命を育むもの」であり、「食は未来の自分に対する最大の投資である」と考え、医食同源はもちろん、私たちは醤油味噌製造業を通じて、お客様の命に関わる仕事をさせていただいていると考えます。

今回、無茶々園さんと一緒に仕事をさせていただくことは本当に嬉しく、長年の夢でした。最初にポン酢製造の話をいただいてから随分と待っていただいたと感謝しております。ポン酢製造にあたり、最初に私達が危惧したのは、供給量の不安でした。声をかけていただいた当初はまだまだ製造量も少ない時でちょうど有名なレストランやお店の

料理人達が異醤油を注目し始めた頃でポン酢製造に使用できる無添加の丸大豆醤油の供給量の目処が立ちませんでした。初めて声をかけていただいてから10年近く経ちやっとお付き合いさせていただけるまでに辿り着くことが出来ました。待っていただいたことには感謝しかありません。

また、梶田商店は今まで、ポン酢や出汁醤油などの醤油加工品を積極的に製造しようとしてきませんでした。何故なら美味しい醤油があれば、柑橘を搾った果汁や直前に引いた出汁と合わせたものの方が美味しく、贅沢だし、何よりそれらが家庭の味、おふくろの味として各家々の味になると思っていました。ですが、コロナ禍の中で食品スーパーさんは食の大切さを伝えるのではなく、価格訴求に走るばかり。ポン酢の棚を見ても自分たちがいいなと思えるポン酢がほとんど見当たりませんでした。愛媛県はどこよりも柑橘農家さんは多いし、色々な生産者の方がいらっしゃいます。その中でも想いと信念を持って長年行動されているのが無茶々園さんであり、一緒に仕事をさせていただくことは嬉しく、光栄です。「縁尋機妙多逢聖因」*今回、無茶々園さんの柚子果汁で造ったポン酢は美味しいのは当然、味わいだけでなく、原材料一つ一つに生産者の想いが詰まった価値のあるポン酢に仕上がったと思います。是非、多くの方に味わっていただきたいです。

梶田商店：https://www.kazita.jp/

*縁尋機妙 多逢聖因(えんじんきみょう たほうしょういん)
よい縁がさらによい縁を尋ねて発展していく様は誠に妙なるものがある。いい人に交わっていると良い結果に恵まれる。つまり人間はできるだけ、いい機会、いい場所、いい人、いい書物に会うことを考えなければならない。



てんば印のゆず果汁を使用。詳細は別紙ご確認ください。

青のり栽培の現状と今後の展望

真珠の事業と並行して青のりの仕事を始め、あっという間に2年が経過しました。365日、1日3度は水槽を覗き込み経過観察しているので、いまや青のり栽培が生活の一部です。青のりは環境に左右されやすく、例えば雨が3日続くと成長速度が1/2になったり、水温も20度を下回ると成長が鈍化したりするので、気候を予想しながら栽培方法を変えています。休みがない割に苦にならないのは、青のりの成長を見るのが楽しくて、金魚や熱帯魚を飼っているような感覚になっているのかなど。先日の日曜日子どもとの約束を忘れ栽培場に行ってしまった私は、どっぷりと青のりにはまり込んでしまったようです。

青のりの種は孢子から回収して自社培養しています。培養を簡単に説明すると次の通りです。まず、1本の母藻を大きくして刺激を与えると孢子が出ます。それをシャーレに集めて種に育てていくのですが、この工程は難易度が非常に高い。同じ作業をしていても青のりのその日の気分？で孢子が出たり出なかったり・・・条件を変えては再チャレンジを繰り返していきます。とにかく種ができないことには事業が進みません。作業の数日間はプレッシャーがのしかかります。成功したら達成感がありますが、生産が止まらないことへの安堵感の方が大きいかもしれません。この青のり孢子の性質が面白く、走光性といって光に集まる習性があります。この走光性を利用することで孢子をまとめて回収できます。光に集まった雄と雌の孢子がめでたくカップルになるとハート型の接合子になります(これも興味深い)。

そして、接合子になると不思議なことに走光性が逆転し、今度は光から逃げる性質になるのです。この行動は薄暗い海底の岩などに付着するのに役立つからだと言明はされています。私が常に参考にしている文献「アオサの利用と環境修復」の中で、著者である東京水産大学の

能登谷教授は、この現象についてこう述べています。「これらの行動は、華やかなパーティ会場に現れた男女がダンスを踊りカップルになると闇に消えていくのに似ている」と。人間社会の縮図でもあるかのような青のりの世界。魅力が尽きません。

さて、事業としての青のり栽培ですが、おかげさまで順調です。年間1トンの生産を目標としていましたが、達成の目途が立ちました。今後は新規のプラントも計画中で、今年度中の完成を目指しています。種の生産が安定してくれば明浜の各地区に水槽を設置して、みんなが手軽に栽培できる地域の産業としての展開も考えています。1本の青のりが数百万の種を生み出し、地域に蒔かれ成長していく。そんなことを考えながら今日も水槽を見つめています。



青のりの育つ水槽を眺める佐藤和文。子を育てるがごとく愛情かけて青のりを育てています。

未来へつなぐ種まき活動 明浜小学校のみかん授業



毎年、明浜小学校の3年生を対象に行われている「みかんの授業」は生産者の宇都宮幸博さんが講師を務めています。今年は生徒12人中7人が親がみかん農家と例年より多い様子。

授業は、3000万年前にインドのアッサム地方で発祥したというみかんの歴史に始まり、今は約300もの種類があること、小学校の近くには樹齢150年の木もあるという身近な話に展開し子どもたちはびっくりしていました。続いて花びらの枚数や色、においについてのクイズ形式で進められ、子どもたちは積極的に手を挙げて発表します。「1本の木に何枚ぐらいの

葉がつくか」という問題には「100枚」という答えがありましたが、「2万枚」が正解と発表されると「そんなに多いのか」という驚きの声も聞こえました。

二時限目にはジュシーフルーツの試食もあり、食べる前に「小さいみかんと大きいみかんどちらが甘いか」問題が出されると、「小さいみかん！」と即答する生徒が大勢。さすがはみかん農家の子どもたち、おいしいみかんの見分け方をよく知っていました。11月には収穫の授業があり、また隣町にある「みかん研究所」に学習に行くなど、熱心に勉強しています。実際に山で働く親の姿や、身近にいる農家の存在、なによりもすぐに実物を観察できるという学びやすい環境が整っています。

今回で6年目を迎える「みかんの授業」。昔はあった農にふれる授業が途切れていたのを、幸博さんが学校に掛け合い復活させました。授業を始めようと思ったきっかけは、自分が小学生の時のみかんの授業が「楽しかった」という思い出があるから。今の子どもたちにも思い出をつくり、将来、明浜町から出て行ったとしても「明浜ならではの」を話してほしいと幸博さんは言います。人に教えるのは難しいが、子どもに教えるのはさらに難しい。わかりやすく飽きない授業を目指しているとのこと。さらに言えば明浜から巣立っても、「みかんをつくっているおじちゃんもいたな」と思い出し、明浜に戻ってみかん農家になってもらうのが大きな夢です。

明浜の未来へつなぐ種まき活動は今後も続きます。

