



青のりの養殖場

次世代につなぐ明浜の海の仕事

2021年1月より販売を始めた無茶々園の青のり。日照時間が長く温暖な明浜の気候が青のりの栽培に適していたことに加えおかげさまで好評いただき、販売量は順調に伸びております。

3年目を迎えた今年、青のり栽培を行う佐藤真珠が伊津地区に新施設を作りました。新施設は栽培する水槽の容積が現施設の1.5倍。本格稼働後は既存施設と合わせると、生産量は現在の2.5倍の2.5tになる予定です。これに合わせ、色彩選別機と計量器も新たに導入。色彩選別機は超高感度CCDカメラを備え、識別困難だった微細な不良も除去し、収穫後のパック詰めに至るまでの製造能力も飛躍的に向上します。



佐藤真珠 左：佐藤和文 右：佐藤宏二

真珠生産者である佐藤真珠が青のり栽培を始めた一つの要因は、真珠を作るアコヤ貝の大量斃死（へいし）。3年前に発生し、ちょうどコロナ禍も重なったことで真珠産業はこれまでにない危機を迎えました。（アコヤ貝斃死の原因は新種ウイルスと判明したものの、まだその解決策は見つかっていません。）この危機の中、代々受け継いできた産業を途絶えさせない為にと、新しい仕事づくりとして始めたのが青のり栽培です。現状の成功に満足することなく、新たな施設を作り、挑戦し続けています。



新しい青のり養殖場

青のり栽培の新施設が出来た今年、同じく無茶々園の海の生産者、網元・祇園丸でも、新商品「ちりめんとうのり佃煮」ができました。明浜で獲れたちりめんと一緒に炊き込む青のりはもちろん佐藤真珠が栽培したもの。同じ明浜の海のプロで、佐藤真珠の代表佐藤宏二と祇園丸の代表の佐藤吉彦は兄弟。ちりめんとうのりの佃煮ができたのは必然だったのかもしれない。



新施設でできた青のりを確認する佐藤和文

ちりめん漁を行う祇園丸が、加工品づくりまで手掛けるようになった要因も、海の環境変化による危機からです。ちりめんも不漁が続くなど、最盛期に比べ漁獲量は格段に落ちています。不漁が続けば明浜の主要産業のひとつであるちりめん漁は衰退してしまう。そうなるとこれまでともに働いてきた網子や製造にかかる人たちの雇用にも影響がでてしまいます。たださえ人口が減少している明浜町において、それは絶対に避けるべき事態ですが地球規模で進む環境の変化から逃れることはできません。重要なのはその変化に順応していくこと。かつてこの地で暮らした先人たちも、環境や時代の流れにあわせて遅くしたたかに変わり続けてきました。祇園丸が加工品をつくり始めたのも、次の時代につなぐ仕事づくりとしての取り組みです。



無茶々園の最初のちりめん加工品としてできたのはちりめん山椒。「漁師らしい素材の味を活かした加工品を作りたい。ちりめん山椒と言えば京都が有名だが、京都のちりめん山椒は文化が生んだもの。ならば、無茶々園のちりめん山椒は環境が生んだもの。明浜のある西予市は海拔0mから1,400mまであり山椒栽培の適地もある。明浜だからこそちりめん加工品。」と佐藤吉彦は言います。ちりめんとうのりの佃煮は、明浜の環境とこの地で海の産業を守り続けたいという共通の思いから生まれたものとも言えます。

ちりめん干し場を利用した切り干し大根



天日で干す切り干し大根

ちりめんは鮮度が命。ちりめんの加工場は海の近くにあり、日の出と共に出発した漁船が戻ると1秒を惜しむように茹で上げます。漁の最盛期である春と秋は、加工場に併設する干場には真っ白なちりめんが一面に広がり、この様子は漁場の盛んな明浜の原風景。そして漁のない冬場、ちりめんに代わって干場にいっぱい広がる真っ白な切り干し大根もまた、明浜の中でも狩浜地区の風物詩となっています。

この起こりは諸説ありますが約20年前。もともと明浜では各戸軒先に切った大根を干す様子は特別なことではありませんでした。有機栽培の大規模経営を目指し、農地を構えどんと育てたてんぼ印の大根があり、漁の再開をまつ祇園丸の干場がある。ミネラルを含む潮風で干したあげた切り干し大根に「これぞそ者と地元民が作り上げる地域密着型の商品だ！」とロマンを感じた若者たちが商品化に向けて動き出すのもまた必然です。



祇園丸：右上段佐藤吉彦とスタッフ

変わっていく環境のひとつに漁獲量の減少など、これまで獲れていたものが獲れなくなるようなことが起きています。しかしながら、そのような環境だからこそ生まれるものもあります。異常気象や災害など近年予想のつかないことが多く発生している中、変化していかなければならないことも多くありますが、この地で本当の意味で豊かに暮らしていく、そしてそれをこの先も次世代にもつなげていく、その思いは変わりません。みなさんにも、無茶々園ではこれからどんな新しい取り組みが始まるのか、そんなことを期待しつつ楽しんでいただけると幸いです。

			ちりめんの加工品に「ちりめん青のり」が仲間入り！香り高い青のりとちりめんの相性はばつぐんです。今回はセール価格でお届けいたします。
--	--	--	---

切り干し大根を仕上げるには寒風にさらすことが肝要です。てんぼ印はポンカンや伊予柑の収穫を終えて甘夏の出始めまでの間に切り干し大根を作らなければなりません。風が強すぎると大根が宙に舞い飛び、さらに時雨れようものなら台無しに。天気の見定めは加工品づくりといえども農業と同じく自然頼みの難しさがあります。さらに大根に含まれる豊富な水分は大根のおいしさの一端ですが、加工品づくりにおいてはなかなかの難敵。大根はしっかりと水分を含んでおり大根を握った手は「かじかむ」を通り越して傷みを感じるほどの冷たさです。

てんぼ印の切り干し大根は「他にはないうまみがある」と言われることがあります。土づくりにこだわり育てた大根に、地域の助けとてんぼ印の根性が加わり、さらに潮風にのったミネラルをまとった切り干し大根には効率だけでは得られない味わいがあるに違いありません。おかげさまで今年の切り干し大根の作業も順調に進みました。明浜ももうすぐ春。海辺の主役は切り干し大根からちりめんへ変わる時期を迎えています。



てんぼ印の新人紹介



無茶々園の直営生産部門「てんぼ印」に新しい仲間が加わりましたのでご紹介いたします。スタッフのほとんどが県外出身者ですが、愛媛県出身の2名です。(左：青木 右：山下)

★無茶々園の若手生産者グループ「てんぼ印(てんぼじるし)」は、愛媛県内各地に農場を持ち、野菜や果樹、柑橘の有機栽培を行っています。スタッフは全員新規就農者。新規就農者による大規模有機農場運営、企業経営型農業の実践と標準化を目指しています。

【山下太希】(21) 祖父が農家	趣味：音楽鑑賞
【青木勇太】(20) 愛媛の農業大学校果樹コース卒業	趣味：アニメ鑑賞

■入社経緯を教えてください

① 将来、自分の山を持ち農業がしたい。そんな夢を持っていました。しかしいざ農業をやろうと思っても知識もない技術もない売り先もない。実際に働きながら知識、経験を得ようと仕事を探しました。そんな中出会ったのがてんぼ印でした。

② 実は農業大学の同期、山下君に誘われて入社しました。農業がしたくて。てんぼ印は地域の方と関わることが多いと聞いたのでいろいろなやり方、知恵を得られたらなと思いました。

無茶々園の段ボール箱

段ボール箱は日々、物流を支え人々の豊かな暮らしの中にあります。また、スーパーなどで無料でもらえることも多い段ボール箱。購入した商品を入れて持ち帰る方も多いのではないのでしょうか。そんな段ボール箱ですが世の中には大きさや形、強度も様々な種類が存在しています。無茶々園はいろいろな大きさの段ボール箱でお客様にお届けしています。例えばジュースが3本入る箱6本入る箱、柑橘が3kg入る箱10kg入る箱。種類は様々。

今回は主に柑橘を入れる白色の段ボール箱のお話です。



■一番好きな仕事はなんですか

① みかんの収穫です。一日の目標の量を収穫できると達成感が得られるんですよね。それと外国人実習生とワイワイ話しながら作業ができるのも収穫作業ならではのです。(てんぼ印はベトナム人実習生4人と一緒に学びながら働いています。)

② 草刈りです。夏場の炎天下での草刈りは大変ですが、黙々と作業できるので好きです。集中して作業した後の休憩時間は最高なんですよ。梅干しなどの加工品を作るのももちろん好きです。

■てんぼ印で一番好きな商品

① 僕はトマトが好きなのでドライトマトです。これなら年中トマトが食べられます。スープに入れて食べるのがおすすめです。

② ジャガイモですね。カレーやシチュー、手作りポテトチップスなど様々な調理ができて好きです。普段自分は料理しませんが(笑)

■将来の夢は何ですか

① 将来は自分の山を持って農業がしたいです。この景色のいい段々畑を残したい。そんな思いもあります。地域の人のみならず、もっといろいろな人に見てもらうためには観光もできるようにするのがベストかなと。なので農作業体験ツアーなどができるようにしたいです。

② 僕も同じく園地を持ちたいです。様々な品種の柑橘を育ててみたいです。



もちろん人参も好きです

■インタビュー後記

若い2人にインタビューしました。将来の夢を持ち頑張る姿は同世代の自分から見てもカッコいいものです。これからの活躍に期待です。

聞き手：鶴見悠人

無茶々園の段ボール箱の歴史

無茶々園では創立当時から段ボール箱を使って柑橘を出荷しています。当時運送手段は鉄道便。収穫したあとに隣の駅まで持って行き発送していました。このときから、輸送中の衝撃から柑橘を守るため強度の高い段ボール箱を採用しました。全国のお客様に大切な商品をお届けするため、あらゆる運送方法に耐えられるように設計していたのです。トラック輸送が主になった今日でも変わらず強度のある段ボール箱を使用しています。



みかん作りの肥料をどうするか

円安やロシアによるウクライナ侵攻で昨年から大きな変化が起きているエネルギーや資源の価格。物価の上昇や光熱費の値上がりがかじり家計や経済を圧迫していますが、農家にとっては肥料価格の高騰も深刻な悩みになっています。特に価格が上がっているのが化学肥料で、この一年で二倍くらいまで急速に値上がりが進みました。最も使用量が多い窒素肥料が石油由来であること、化学肥料の主な輸入元であった中国やロシアなどからの供給が停滞していることが原因です。農業経営ではコストの1割程度が肥料代と言われますが、これが倍になっていると考えると影響の大きさが想像できます。



無茶々園では果実を収穫する成木では使用可能な肥料を植物や動物由来の有機質肥料に限定して柑橘を栽培しています。化学肥料ほどではないのですが、円安による資源価格の高騰や化学肥料の代替え需要によって有機質肥料も値上がりしており、無茶々園の農家にとっても思わぬ経費の増加になっています。

肥料価格の高騰は国としての対策が必要な状況になっており、直近では肥料代の値上がりの一部を補填する事業がはじまっているほか、「みどりの食糧戦略」とも関連して化学肥料の輸入に依存した農業の形態を少しずつでも転換していく方向性が示されています。その一つの方策が国内や地域にある資源の再利用。身近な有機資源を活用することで輸入への依存度を減らすとともに、過剰施肥を抑えて肥料由来の温室効果ガスである一酸化二窒素も削減しようとする考え方です。

なぜ白色なのか

① ロゴを目立たせたい！

無茶々園のロゴは筆文字です。書道の基本と言えば白と黒の2色。このロゴが最も映える白にこだわりました。

白地に堂々と黒文字がプリントされています。

② 大切に運んでほしいとの願いを込めて。

白色は汚れが目立つため、汚れないように運んでくれると考えました。(農家も汚さぬようにと高い意識をもって箱に詰めることができます。)箱詰めからお届けまでが丁寧になされるようあえて白色なのです。

無茶々園の段ボール箱の強度の秘密

前文でもお話したとおり無茶々園の段ボール箱は頑丈な作りになっています。断面をよく見ると紙が5枚重なり分厚い構造となっています。(複両面段ボールというそうです。)また材料には強化芯を使用することによって強度を上げています。これで長距離の輸送も安心なのです。

さて、無茶々園で使い続けてきた肥料の一つに、醤油を作る際に出てくる発酵残渣(醤油粕)をベースにしたボカシ肥料がありました。ボカシ肥料とは動植物由来の素材に発酵工程を加えたもの。発酵によって様々なアミノ酸が含まれ、分子が小さく植物が利用しやすいかたちで畑に供給できます。この肥料を作ってきた松山市の肥料工場を昨年末に取得し、今年から無茶々園として醤油粕を利用した肥料づくりをはじめます。

醤油粕は大豆を主原料にした植物性の素材で、そもそも醤油を作る際に発酵が進んでいます。一般に肥料の主要素として考えられている窒素成分は少なく、アミノ酸が豊富で炭水化物が多く有機栽培向けの肥料です(ただし、塩分が懸念材料ではありますが)。実際にこれまでもみかん作りに使ってきましたが、夏から秋の果実肥大が進む時期に施用すると果実の糖度を高める効果があると感じています。



肥料工場の様子

もともと肥料価格の高騰や農林水産省のみどり戦略とはまったく関連なしに進めてきたのですが、ちょうどこの情勢にも合致した取り組みにもなりました。これ以外にも、いま明浜にあるジュース工場から出てきた柑橘の搾汁残渣を堆肥化する試験もはじまっています。無茶々園でも以前から自前の肥料や堆肥の製造を目標にしてきましたが、有機物の循環や地元での供給の仕組みづくりがにわかに進みはじめる一年になりそうです。



段ボール箱で作ったイスを会議室で使用してみました

段ボール箱で作ってみよう

今回はそんな頑丈さを生かして段ボール箱で椅子を作ってみました。日常生活でも使えますし、災害時にも簡易的なイスとして使用することができます。その他、本の整理や引っ越しの際の梱包材としてもお使い頂けると思います。「猫がよろこんで入る」と言われたことも。無茶々園の段ボール箱を使って皆さんもぜひおためしください。

