修復後の春日神社

時代を超えてもなお大切にされるもの

春日神社本殿（正面）

この 10 月、狩浜集落にある春日神社本殿の修復が完了した。同月 6 日に竣工祭・遷座祭を執り行い、関係者は安堵の中、秋祭を迎えることができた。令和 2・3 年の拝殿・弊殿（へいでん）修復から足かけ 4 年の修理工事は、春日神社に支えられた私たちの暮らしをふり返るよい機会となり、氏子の神社に対する畏敬の念や思いの深さを垣間見ることができた。

狩浜人の精神的支柱である春日神社秋季例大祭・御幸祭。神社は奈良春日大社の勧請とされ、その始まりは 700・800 年前と伝わるが、由緒を知る格別な文献はない。では、何がある？と問われたら、時代を超えてもなお集落の人々によって愛され、大切に使われてきた事実だよと答える。昔から霊験あらたかと地区外からの参拝も絶えなかったと聞くが、その威厳は、照葉樹の杜が抱く小高い丘（大元山）の上に鎮座されたことによるものか。この丘で枝浦と本浦に地区を分け、社殿正面は日の出を拝す東向きとしたことも、単なる偶然ではなく先人の叡智を思う。大正期に新調されたという 3 体の神輿が、朝光に輝きながら神社の階段を下りてゆく荘厳な風景が、海を隔てた数キロ先の対岸集落からも見えたという逸話もある。また、中庭や境内地からは、祭祀用と考えられる平安時代から室町後期（1200 ～ 500 年前 ）の須恵器や、戦国期の土器などが出土していることから「春日神社遺跡」としてのもう一つの顔があり、やはり古来特別な場所であった。

春日神社本殿

神社は、時代ごとに整備されてきた。境内地にある主要な石造物は宇和島石（砂岩）や芸予花崗岩で江戸末期から明治期に作られたものが多い。花崗岩は当地では産出しないし、玉垣や狛犬には尾道石工の銘が刻まれている。つまりこの石材は吉田町（愛媛県宇和島市）や尾道（広島県）から運び込んだものだ。陸路が発達していない当時、石材は船便で運ばれたのだろう。そして、石造物の数からも、かなり費用をかけたことは想像に難くない。当時、イワシ網漁と藩政期のハゼ栽培から明治の養蚕業に移行する時期にあたり、漁村から農漁村へと変っていく頃のことだ。整備が進んだ一つは江戸期の稀代の商人、大幸屋四代目原田庄七の存在、もう一つは、明治から昭和期（戦前）にかけての狩浜商人たちの寄附寄進である。

狩浜商人とは反物等を売り歩いた行商人たちで、最盛期は 180 人近くいた。主に反物を扱ったが、特に家内工業として確立された狩浜絣は、安くて丈夫だと人気が高くよく売れた。商い先は県内をはじめ、県外は高知方面、遥か日向（宮崎県）など。山間部では干し魚等の海産物も喜ばれた。彼らは隣の高山から石灰運搬船を利用しながら九州に渡り販路を広げた。春日神社への寄附･奉納は、保険もない時代のこと、「我に春日様の加護を」との祈りも感じとれる。

明治 45(1912) 年、狩浜商人等 103 人の世話役（寄附者）が、七五三（しめ）柱一対を神社境内に奉献している。柱には「惟良顕哉」「民懐其徳」（ これ良くあきらかなるかな。民その徳になつく ）と刻んだ。この祭神の徳を心に繰り返し思うならば、まことにあらたかである（久保高一氏現代訳）。こう詠んで神社とのつながりをさらに深いものにした。↗

↘明治の初め、旧東宇和郡内には数百の神社があり、郷社（神社の旧社格の一つ）8 社のうちの 1 社が春日神社である。戦後、郷社は廃止されたが、その誇りは住民に引き継がれた。現在、春日神社には 14 柱の祭神が鎮座している。神紋は下り藤、もともと武甕槌命（たけみがづちのみこと）を主祭神とする 5 祭神が祀られていたが、明治 42(1909) 年の合祀令により集落内の客人神社外 7 末社を春日神社に集め､9 柱が加えられたからだ。NHK 朝ドラ「らんまん」では、合祀令により鎮守の森が失われることを槇野万太郎や南方熊楠が苦悩しながら、奮闘する場面があった。幸いに狩浜では神社の杜が失われることはなく、古代から豊かな照葉樹で覆われていた狩浜の面影が、この春日の杜に今も息づく。興味深いことは合祀前､つまり江戸期における末社の配置である。末社（神社 ）と言っても 2 尺から 2 間方（60 センチ～ 3.6 メートル四角）程度の社や祠だが、春日神社を守る盾の如く、東山には建速（たけはや）神社、南山には住吉・須賀神社、春日神社裏手の中ノ森には金刀比羅神社（境内末社に鷺神社、生目八幡神社）、奥ノ森に客人神社、遥か背後の狗多森（権現山）には石槌神社、さらにスノサキには、お伊勢山の名称の由来となった太陽神天照皇大神を祀る皇祖神社と漁の神恵美須神社を置き鎮めた。これらは春日神社同様に住民に大切にされ､代々､宮守を務めた家もある。「龍王様」（恵美須神社の別称？）は宮守が途絶えたが、最近になって祇園丸（無茶々園の海の生産者）の哲三郎君が後を引き継いだ。そもそもお伊勢山は魚見の丘であり、漁業者にとっては生業を左右する重要な場所。彼が受け継いだことは、家業を守ること、ひいては集落の維持にもつながる。

また建速神社は､「祇園様」の名で､7 月 15 日の祭日には幟を立て､古を偲ぶ風習が今も続く。30 年ほど前に新たに橘の祖「田道間守(たじまもり)」の分霊を受けた客人神社は、ミカン産地を守り集落の発展を願う、現代人の試みの一つだろう。

龍王様

客人神社（春の祭典時の写真）

修復された春日神社本殿は、総ケヤキづくりで復原された。長年の風雨による腐蝕やシロアリ被害も進んでいたが、拝殿・弊殿と同じく、解体し使える部材は使う文化財修理を施した。根継ぎや埋木などの伝統技術は、宮大工の腕の見せどころだが、両袖の鹿と紅葉を彫りぬいた脇障子などはしっかりと健在だ。ケヤキの赤みを帯びた新材と風雨に耐えた味わい深い古色の古材を組合わせた本殿は、摩訶不思議な美しさを醸す。いずれ同系色にゆっくりと馴染んでいくから、次の世代とその風合いの変化をかみしめながら、いずれ神社の悠久の時というバトンを彼らに渡し、受け取ってもらおう。

狩浜には、徳寿山廣福寺もある。開基はおよそ 620 年前とされるが、神仏習合の時代から春日神社とともに住民のより所だ。両者がつないだものは氏子や檀家だけではない。この地と縁を紡いだ星の数ほどの人々。彼らと私たちの依代（よりしろ）として、神社と寺がここに在り続けることが、きっと集落が健やかに 100 年先を迎えられる希望の一つになるはずだ。（文・里詩）

無茶々園会員の皆様、こんにちは。今年の 4 月より、無茶々園事務所で職員として働いています宇都宮順一と申します。年齢は 60 歳で、昨年まで民間企業にて会社員として働いていました。どうぞよろしくお願い致します。

職場である事務所のすぐそばに自宅があり社会人となって初めて徒歩通勤（しかも 30 秒という至近距離）をしています。そう、無茶々園のおひざ元で生まれ育っているのです。父の代までは柑橘農家で、昔は生産者として関わっていたことがあり無茶々園創始者である 3 名はもとより、多くの生産者とも顔なじみの関係です。代表取締役の大津は 3 年後輩にあたります。

しかしただ働いているのではなく、第 2 の人生としてやりたいことがあり、それを達成できるようこの無茶々園に入りました。前の会社で 65 歳まで働いていれば生活に困らない程度の収入はありますが、健康で元気に働くことができる年齢を 70 歳とすると 65 歳でこちらに帰ってきてからでは 5 年しか猶予がありません。しかも区長などの地域の役割も回ってきますので、地域の運営について勉強する時間も限られてきます。

生まれ育った地域に貢献したい。

あと 10 年、私のやりたいことは「生まれ育った地域に貢献すること」です。無茶々園は柑橘類の生産販売をするだけでなく、地域づくりにも力を注いでいます。行政関係からいただく地域の役割をもって地域運営することと無茶々園での地域づくりを融合させ、住民の皆さんが楽しく希望をもって生活できるようにするにはどうすれば良いかを考えて実行に移したいと考えています。

現在は、人事労務管理やシニアアドバイザーという立場で有効な組織運営などについてアドバイスしたり、人材育成のための研修を企画、実施することや都市部の方々との交流、視察の受け入れなどを行っています。特にコロナが 5 類に移行した 5 月以降は視察研修の申し込みが多くなり、日程とその目的に合わせてプログラムを立案し柑橘農家だけでなく海の生産者とも協力し、作業工程の説明や作業体験、また環境保全のための取り組みや福祉事業の展開などを説明し無茶々園の魅力、ここに住む人と地域の魅力を発信しています。

この狩浜のミカン山と海と空を愛してやまないオヤジです。これを読んでいただいている会員の皆様にも是非一度、無茶々の里を訪れていただきたく思います。

追伸・・・趣味は釣り、バイク、DIY ですが
今は楽しめる休日がありません↘

愛車のホンダ・フォルツァ

まだまだこれから、夢いっぱいのゆず事業

樹成りのゆず。その枝には鋭いとげがあるので収穫の際には注意が必要。

ゆずについてのアレコレ

豊かな酸味とさわやかな香りが印象的な「ゆず」。料理を彩る食材として利用することはもちろん、果実まるごとをお風呂にいれて体を温めるなど、幅広い用途で私たち日本人に親しまれている柑橘です。その人気はいまや日本国内だけに止まらず、ヨーロッパやアメリカをはじめとする世界各地に広がっています。
その原産地は中国は揚子江の上流あたりといわれ、日本には奈良時代に伝来したそうです。当時は薬用などの用途で栽培されていたそうですが、生産の普及とともにその酸味や香りを活かした様々な用途が見いだされ、1,300 年以上にわたって私たちの暮らしを豊かなものにしてくれています。

現代の日本において産地としてよく知られているのは、高知県や徳島県。柑橘の中でも比較的耐寒性が高い品種ということもあり、愛媛県でも標高が高い山あいで栽培が盛んに行われています。↗

ゆずの使い方 いろいろ

加工用が中心とはいえ、季節を感じる産物として人気の高いゆず。品質が安定しているのは 11 ～ 12 月上旬までと旬の時期は短いですが、その魅力を楽しまないわけにはいけません。幸い今年は豊作傾向。果汁から皮までしっかり活用してさまざまにお楽しみください。

古くからのゆず農家のひとり、
今井正歳さん（84 歳）
16 歳から農業を始める。
ゆず農家歴 35 年の大ベテラン。

無茶々園のゆず

↘ 無茶々園が本格的にゆずの生産・販売に取り組み始めてもう 20 年以上が経ちました。現在の取扱い量は年間 30 ～ 55 トンほど。これは数ある柑橘のなかでも 10 本の指に入る数量です。生産を担うのは明浜から 2 時間ほど高知方面へ車を走らせた城川町の農家と、若手生産者グループ「てんぽ印」。てんぽ印では、松山市の北条園地と西予市にある宇和園地で作っています。城川町は高齢化・過疎化が進む地域ということもあって 70 歳を越えた高齢者ばかりですが、農家としてはまだまだ現役。厳しい天候が続くなか、元気にゆず栽培に精を出しています。一方でてんぽ印のメンバーは 20 代～ 30 代の若者ばかり。改植も進めながら、次世代のゆずを担うべく生産にまい進しています。

ゆずは一般的に加工を前提として事業が組み立てられる柑橘です。実際、無茶々園でも農家たちから荷受けしたゆずの大半を搾汁にまわしています。青果の販売量は作柄にもよりますが、年間 5 ～ 7 トン程度。それ以外は果汁や果皮を活用して加工品づくりにつなげていくのです。昨年は新商品として「ゆずぽん酢」と「はちみつ入りゆず茶」を作り、この 11 月から「ゆず生姜シロップ」も発売します。いずれも原料やレシピにこだわり、ゆずの鮮烈な香り、豊かな風味を活かした自慢の逸品です。ぜひ一度お試しいただけると幸いです。

2023 年 11 月から新発売の「ゆず生姜シロップ」。希釈タイプでお湯で割れば生姜湯に、炭酸で割ればジンジャーエールに。

ゆずの果汁

色んな料理の香り付け、酸味付けに使います。ポン酢にしたり、蜂蜜や砂糖を加えてドリンクにするのもよいでしょう。ゆずを搾る際は皮を下に向けて搾ってください。皮に含まれた精油が果汁にとけこんで、ゆずならではの香りをより楽しむことができますよ。

ゆずの果皮

香りが良く苦味の少ないゆずの皮。表面を薄くむいて刻むと香り付けの薬味に。マーマレードやジャム、ゆずピールなど、加工し保存食としての利用も楽しめます。

ゆず湯

色や香りを楽しむだけでなく、皮や果汁に含まれる成分が身体を温め、お肌にも良いのです。カットして入れるとより成分が引き出せます。ゆずには「クエン酸」が豊富に含まれているため、浮かべたあとは水回りのお掃除にも。
香りを楽しみながらお掃除できます。

無茶々園では今新しい出荷施設の整備を計画しています

皆さんが食べている柑橘は、生産者が畑で育て収穫してきたあと、どのように荷造りされて手元に届くのでしょうか。無茶々園は 2 つのパターンで柑橘を発送しています。

ひとつは生産者が直接ダンボールに箱詰めして発送していくかたち。生産者の指定をいただいた場合や、出荷担当者から生産者に直接箱詰めを依頼する場合はこちらをとります。もうひとつは自社の共同選果場にいったん柑橘を運び、選果場で箱詰めして出荷していくかたち。出荷量が多い販売先への出荷を中心に、無茶々園全体としては選果場からの出荷が大部分を占めています。

現在の宇和出荷施設（選果場）

その昔は選果場がなく、すべての出荷を生産者が箱詰めをしていましたが、20 年ほど前に出荷施設と大型選果機を取得して無茶々園としての選果場を立ち上げました。JA をはじめ農家数の多い生産者団体では規模の大小はありますが農産物を集めて選果する施設を持つことが主流です。生産者の箱詰めの負担を軽減できるほか、選果の基準を揃える、一か所に集めることで数量の管理がしやすくなるといったメリットがあるのです。↗

↘ さて、この出荷場は当時でも古い倉庫を買い取り、中古の選果機を移設して作った施設でした。それから 20 年以上が経過して施設の老朽化もさらに進んでいるほか、生産物や出荷の状況も当時から大きく変わってきました。特に選果機は耐用年数を大幅に超えて運用しており、年々故障や修繕が増えて出荷シーズン中も冷や汗をかきながら動かしております。また、以前に比べてジュースや加工品の種類や数量が増え、青果物と加工品を複合的に扱える施設が必要になっています。

大きなプロジェクト

新しい出荷場の検討は随分と前から課題としてきましたが、まず困難だったのは良い場所がないこと。明浜には海岸沿いにわずかな平地しかなく、出荷場を作れるようなまとまった土地が見つかりません。そんな中、2 年ほど前に現在の出荷施設近隣で有力な候補地が見つかり、本格的な準備に入ることになりました。いまはまだ計画中の段階ですが、数年後には実現できるように取り組んでいます。いろいろと困難もあり、また整備後にどう運営していくのかも大きなテーマですが、無茶々園にとっても大きなプロジェクト。この天歩でも随時進捗を報告していきたいと思います。

新出荷施設（選果場）完成イメージ図

おおかたの使い方

今から 30 年ほど前のこと、無茶々園には「ヤギ牧場」があった。みかん山の山頂近くに小屋を建て、十数頭のヤギを放牧し、乳を搾っていた。専従のヤギ担当者がいたが、事務所スタッフも時々交代で世話をしに通ったものだ。

ある夏の日、ヤギ牧場から戻った人が「ヤギがおおかた死によった」と言うではないか。この暑さで次々とヤギが死んでいっているのかと驚くと、「いや違う、**おおかた**死によったんてや」。県外出身でまだまだ方言学習中だったころで、「～しよった＝～していた」→「死によった＝死んでいた」という意味と理解していたが、「おおかた」がつくことで「今にも～しそうだった」という意味になることを初めて知った。実際にはヤギは一頭も死んではいなくて、暑さのせいでぐったりしていたという程度の話だったのだ。この「おおかた」の用法にはなかなか慣れず、「おおかたこけよった（こける＝転ぶ）」といわれて「お年寄りが転んだら命にかかわる！」と思ったら「**おおかた**こけよったんよ」（転びそうになったが転んでない）と無事だったり。

先日、県外出身の無茶々園職員、鶴見君（20 歳）に、何か印象的な方言はないかと聞いてみたところ、この「おおかた」を挙げた。それでヤギ牧場の件を思い出したというわけだ。

ところで、「ヤギ牧場」のその後について。ヤギたちはしかるべきところに譲渡され、牧場はなくなったが、跡地を利用してみかん生産者の宇都宮祐一さん（故人）が趣味と実益を兼ねて養蜂をはじめた。無茶々園でも「明浜純蜂蜜」として販売し好評だったが、残念なことに昨年祐一さんが亡くなり、あの蜂蜜を味わうことができなくなってしまった。「おおかた」というひとことから、山に海にと活躍していた祐一さんを偲んだひとときであった。