



天歩 2024年 5月 No.193

ジューシーフルーツにまつわる数字アレコレ

春から初夏にかけて、すっかり無茶々園の顔となったジューシーフルーツ。品種名は河内晩柑（かわちばんかん）といい、熊本県は河内町で発見された文旦系の柑橘です。呼び名が様々な柑橘で、無茶々園ではジューシーフルーツですが、愛南ゴールド、宇和ゴールド、美生柑、ジューシーオレンジといった名前でも流通しています。Google で検索してみたところ、少なくとも9種類の名称が確認できました。WEB上では見つからないマイナーなものも含めればもっとあるかもしれません。



熊本県河内町で発見されたので河内晩柑

そんなジューシーフルーツ＝河内晩柑ですが、日本国内において約12,000トンが生産されているそうです。そのうち愛媛県の生産量は9,000トン。なかでもっとも力をいれて取り組んでいる南宇和郡愛南町が5,000トンと圧倒的なシェアを誇っています。愛南町は気温や降水量が温州みかんを作るのに不適な気候ゆえ、他の地域に先駆けて河内晩柑の生産に取り組んできましたが、その奮闘の結果ともいえるのかもしれません。

では、無茶々園における生産量はどのくらいなのでしょう。そろそろ出荷はじまろうとする2月下旬、農家からヒアリングした2024年の予想収量は350トン。秋の干ばつこそありましたが、昨年のような寒波にやられることもなく、しっかり成ってくれました。地域別の生産量は、明浜町50トン、宇和島市160トン、愛南町140トンといった内訳。無茶々園においても以前は愛南町が生産量がトップでしたが、近年は明浜、宇和島が増えてきています。明浜ではこの5年間で苗木を2,000本ほど導入しているの、その比率はまだまだ変わっていくことでしょう。

生産農家数に目をやると、2024年は38軒。内訳は明浜町19軒、宇和島市14軒、愛南町5軒です。取り組みははじめたころは愛南町の農家ばかりでしたが、この10年で明浜の生産者が大きく増えました。ただ、前述した通り明浜の生産量は農家数のわりに少なめ。それは急峻かつ狭小な畑ばかりという事情があります。愛南町は広く平坦な畑で生産しているため作業性がよく、農家数が少なくともたくさん作ることができるのです。

【上の画像右:愛媛県地図(一部)】●明浜町 ●宇和島市 ●愛南町

次に販売量の動きをみてみましょう。すぐに確認できるのもとも古い実績は2006年ですが、このころの販売量は186トン。ここ5年の平均販売量が290トンなので、この18年で100トン以上伸びています。春から初夏にかけて柑橘の種類が少なくなるうえ、ジューシーフルーツは汗ばむ時期により美味しさを増すので多くの人に求められているのでしょう。

過去最高の販売量を記録したのは2020年の352トン。大豊作で7月後半までがんばって出荷していたことを覚えています。逆にここ10年でもっとも少なかった年は2016年の192トン。資料を振り返ってみるとこの年は寒波により収量が大きく減少し、販売調整に苦慮したようです(当事者なのにあまり覚えていませんが...)。寒波といえば昨年も大きな被害を受けました。スアガリをはじめとする被害果が多く発生したのは苦い思い出です。しかしながら、春以降に収穫する柑橘は標高が高くなく、寒のたまらない畑に植えねばならぬということの腹の底から理解することができました。農家たちも二の轍を踏まないように、リスクのある畑の改植を進めています。



販売量推移のグラフ



標高の高い畑に植わっている樹を伐採している様子

品種のはなし

柑橘をはじめとした常緑果樹の苗木はだいたい3月に植え付けを行います。気温が低く活動が落ち着いている冬が終わり、まもなく新芽や根が動き出すころ。根を掘り上げて移植するダメージも少なく、移植先でもじきに大地に根を伸ばしてくれます。数十年にわたって同じ作物を作り続ける果樹栽培では、経済栽培としての生産性が落ちた園地をリセットする機会。また、苗木を植えることは新しい品種との付き合いもはじまることでもあります。



苗木を植える生産者

柑橘類にはたくさんの品種が存在します

柑橘類にはたくさんの品種が存在します。柑橘のルーツはインドあたりにあると言われていますが、自然発生で誕生した品種が時間をかけて分岐してきました。一本の樹のなかで新芽が伸びる際に突然変異が起こり、形質が変わった品種が生まれることを枝変わりと言います。また、花粉が自然に交雑した結果、種から新しい品種が生えて来るのが偶発実生。温州みかんや伊予柑、甘夏、文旦、オレンジ、レモンなど昔から作られてきた柑橘はこうして自然に発生した品種を人間が見出して栽培してきました。さらに近年では人工的に交雑させる育種が盛んになり、ますます多くの品種が生み出されるようになりました。平成以降に日本で登録された柑橘の品種だけでも200以上あるそうで、無茶々園でも作っている代表的な育成品種は清見、不知火、せとか、甘平などなど。現代人の好みにあわせて、甘く、柔らかく、食べやすく、との方向性で開発されているため、確かに美味しい反面、栽培管理では作りにくい一面もあります。

さて、ジューシーフルーツにまつわる様々な数字に目を通してみましたが、いかがでしたでしょうか。ふだん接することのない数なのでピンとこないかもしれませんが、柑橘産地で生産、販売に勤しむ私たちにはいろいろな気づきを与えてくれます。激しい変化が起こっていくこれから、未来の解像度を少しでも上げるためにひとつひとつの数字をしっかりと押さえておきたいと思う次第です。

これまでジューシーフルーツについては折に触れて様々な記事をまとめてきました。あらためてこれらの記事もご一読いただくと幸いです。

- ・南郡のジューシーフルーツ (2018年5月)
- ・ジューシーフルーツを楽しむ (2021年5月)
- ・寒波と向き合う (2023年7月)





愛媛は国内では有数の柑橘産地であり、さまざまな品種が栽培されています。温州みかんの県内最大産地である八幡浜市ではほぼ温州みかんだけを作っている地域もあります。また、愛媛南端の愛南町では甘夏や河内晩柑の一大産地。こうしてある品種に特化して産地化している地域もありますが、明浜や宇和島あたりは温州みかんを主軸にしながらくさんの品種を作る地域。地形や気候の影響もありますが、産地それぞれの考え方があります。

みなさんはどの品種がお好みですか

昔からお付き合いいただいている方はご存じだと思いますが、昔の無茶々園では温州みかん、伊予柑、ボンカン、甘夏の4本柱に少しネーブルオレンジと八朔があったくらいの品種構成でした。いまから25年ほど前に育成品種の清見やせとかを導入して品種増加のきっかけとなります。愛南町で河内晩柑に取り組み始めたのもこの頃。2004年の台風被害後には植え替えが必要な園地が増えたこともあり、全国的にも知名度のある不知火(デコポン)を増やしていきました。そのあとは南津海、弓削瓢柑が続き、10年前からはレモンの増産を行ってきました。これ以外にも農家が自ら導入を進めた品種もあり、いまでは販売している品種で35種類を超えるほどの数になりました。さらに例えば温州みかんのなかにも種類がたくさんあり、ここまで数えると100種くらいになります。

ちょこっと品種紹介

【宮内伊予柑】
明浜では50年以上前に一気に導入し、その後の新規導入が進まずに高齢化が進行中。しかし、このまま自然消滅するのも忍びなく、改めて植え替えをはじめています。

【ブラッドオレンジ】
地球温暖化で愛媛は南イタリアみたいな気候になる。嘘かまことか、こんな掛け声で宇和島近辺の南予地域で導入が進んでいます。徐々に生産量も増えてきました。

無茶々園の栽培では味が良いが作りにくい育成品種より、個性的・野性的な自然発生の品種が向いているようにも思います。気候変動や栽培・販売環境の変化も見据えつつ、新しい品種だけではなく、古い品種も含めて構成を考えています。数年経てば苗木も大きくなり、また皆さんにお届けする柑橘も変わって来ることでしょう。

無茶々園に無茶な願いをして生まれたジュースです



自己紹介とことの起こり

こんにちは。北村 森（きたむら・もり）といます。私の本業は大学の教員で、マーケティングが専門領域です。同時に全国をめぐる、地域の素材を生かした商品づくりや、製品のブランディングのお手伝いを担うことも多い毎日です。

現在の仕事のひとつに、JR 四国グループと一緒に進めているプロジェクトがあります。JR 高松駅の新しい商業施設の中に2024年3月にできた「shikoku meguru marche（しこくめぐるマルシェ）」と名づけた、地域の食を集めた空間づくりです。四国4県を文字通りめぐって、「ああ、これは四国の人、全国の人にもっと知ってもらいたいなあ」と本音で感じた商品だけを集めました。

その準備を重ねるなかで出逢ったのが無茶々園です。おいしい柑橘ジュースは四国にいくつも存在しますが、私はなによりも無茶々園の長年の取り組みを学んで、ぜひ手を携えたいと考えました。

すでに完成されたジュースだが...

無茶々園との協業をお願いしたのは、もうひとつ理由があります。まさにその名に込められているだろう、無茶々園の気概に期待したのです。古くから有機栽培に挑んだその姿勢は、当時おそらく周囲から「相当に無茶な話だ」と受け止められていたはずですが。

私は、そんな無茶々園に、無茶を持ちかけました。「shikoku meguru marche のために、新しいジュースをつくってほしい」と頼みました。それも、単なる新商品ではなくて、「こんな場面で絶対に必須だなあ」と多くの人が共感するジュースを、という依頼です。

具体的にはどんな頼みごとか。「二日酔いでしんどい朝に、ごくりと飲んで元気になるジュースをぜひに」です。お酒をたしなむ人ならわかりますよね。あの気だるい目覚めをなんとかしたい、たちまちリカバリーできるなにかがほしい。柑橘ジュースには、その力があるのではないだろうか、と…。

無茶々園の柑橘ジュースはどれもすでに完成形をみているものばかりです。それぞれが立派な商品として成立しています。それなのに新たなジュースをつくってもらいたいと頼むのは失礼かとためらいもしましたが、無茶々園は快諾してくれました。

開発会議は「二日酔いの朝」に実行

私には、無茶々園だからこそ間違いなく「二日酔いの朝に飲むジュース」を完成させてくれるという確信がありました。どうか。無茶々園には地元の農家さんたちと長いあいだ連携を深めてきた歴史があります。よく知られる果実から、よそのには珍しい果実まで、たくさんの柑橘を知り尽くしている存在です。だから、どんな果汁を組み合わせると答えを導けるのか、無茶々園ならわかっているだろうと思ったのです。そして、その予想は当たっていました。

2023年夏の夕暮れ。JR 四国各社のメンバーと私は、無茶々園のみなさんと、もうたっぷりのお酒を飲み干しました。あくる朝、狙ったように二日酔いとなった私たちは、商品開発会議に臨みました。どんな果汁の組み合わせが正解か。無茶々園はあらかじめ、そのコンセプトに沿うような選択肢となるジュースをいくつも揃えてくれました。それらを順々に合わせていくと…。

思わぬチョイスに、その正解があった

「なんだ、これは」と声を上げたくなる果汁がひとつありました。聞くと、弓削瓢柑（ゆげひょうかん）を搾ったもののだといひます。ごく珍しい文旦系の柑橘だそうです。それ単体で口にすると、存在感がかなりあるというか、刺激がずいぶんと強烈なのですけれど、これをポンカンの果汁と合わせたら…答えが出ました。

ボディがしっかりとしたジュースとなり、かつ、刺激はちょうどよく、ポンカンの甘みが全体を包むような一杯で、気持ちがなごむ。しかも、ほかの組み合わせでは得られない唯一無二の飲みごちもそこに感じられます。弓削瓢柑とポンカンがけんかせずに溶け合っている。ああやっぱり無茶々園に頼んでよかった。弓削瓢柑をそっと提案してくれるだけの知見とセンスが無茶々園にあったおかげです。

私の知る限り、「二日酔いの朝」に照準を絞った柑橘ジュースは、これまでまづなかったのではないかと思います。完成したこのジュース、「shikoku meguru marche」で販売すると同時に、無茶々園の会員のみなさんからの注文を受け付けるそうです。まずはぜひご自身でお試しく下さいね。で、もしよかったら、お酒好きのご家族やご友人の朝を救う一本としてもご利用いただければ、こんなに嬉しいことはありません。



【北村森 きたむら・もり】

1966年生まれ。「日経トレンドィ」編集長を経て、2008年に独立。消費トレンド分析を専門領域とし、テレビ・ラジオ番組のコメンテーターを務めるほか、ANA「北村森のふか堀り」、JR 四国グループが運営する高松オルネ内の「shikoku meguru marche」企画監修をはじめとした地域おこしプロジェクトに数々参画。サイバー大学 IT 総合学部教授（地域マーケティング論、商品企画論）。秋田大学 産学連携推進機構客員教授。



職人のこだわりが詰まったじゃこ天

愛媛県南予地方の特産品「じゃこ天」。

小魚を骨ごと、皮付きのまますり身にして油で揚げたもので一般的な「天ぷら」のように衣をつけて揚げるのではなく、小魚のすり身を平べったい小判型に成型しそのまま揚げます。ジャリジャリとした独特な舌触りが特徴で小魚のうま味が凝縮された豊かな風味と、カルシウム・DHA・EPAが豊富です。宇和海からの豊富な魚がとれる宇和島市や八幡浜市では昔からじゃこ天などの練り物産業が盛んでした。一説によると宇和島藩初代藩主、伊達秀宗が故郷を偲んで仙台から蒲鉾職人を連れてきたことから広まったとされています。

「じゃこ天」の由来は底引き網でとれたいろいろな魚（雑魚）でつくられていたため、「ざこ天」と名付けられた説や原料のほたるじゃこに由来している説があるそうです。

無茶々園のじゃこ天は明浜町のお隣、宇和町にある伊予蒲鉾さんでつくられています。八幡浜で水揚げされた新鮮なほたるじゃこ・グチ・ワキヤハタ・ひいらぎ・コチ・トラハゼなどをまぜあわせて作られます。冷凍の魚肉を使わず、化学調味料や添加物を使用していないのが特徴です。

生きている町 海野あかり

ザザーン、ザザーン。波の音が心地よい。ん？　ここは海岸からだいぶ離れたお宅だ。ザザーン、ザザーン。赤ら顔の大人たちの酔気にのまれたか？　いや、私は正気だ。耳をそばだてる。ザザーン、ザザーン。ああ、家の前の用水路を、海から波が上がってきているのだ――。

かれこれ三十年前（1990年代後半）の思い出。狩浜は、海と山と集落とが肩を寄せ合っている土地なのだと思えた。当時、無茶々園は夢が形になりつつあった時代と記憶する。高校生だった私はその高揚感を今でも覚えている。

高校の先生の紹介で、農業に興味のあった私と友人は、夏休み、冬休み、春休みと、片山元治さん・恵子さん宅に一週間ほど泊まった。冬こそ収穫に明け暮れたが、夏は摘果などの半日作業が終わると、シャワー代わりに海に入り、午後は遊んでという呑気な時代だった。

そして夜は愛しきおやじさんたちの宴会、もとい無茶々園の将来を考える会だ。例えば、研修会館の間取りをどうするか？ 個室か、ベッドを並べるか？　あるいは地域共有スプリンクラーで農薬を撒くことになり、全て止めてもらう代わりに、「非・無農薬農家」の畑にタンクに入れた農薬を担いで撒いた時の悔しさ。はたまた育てていたヤギの乳から何か商品化できないか？

手押しじゃこ天を作るのは社長の三好一巨さん。もともとご実家も蒲鉾屋で体の80%ほどは練り物でつくられていると話すほど練り物に囲まれて育ったそう。

三好さんは競り落とした魚の鮮度や状態を見て製造毎に配合を変え、やわらかくかつ弾力があるものを追い求めます。そうしてできあがったすり身を手で型に押し込み、油の中へ。じゅわ〜と音を立てて揚げあがります。魚の目利き、調整、手押し成型は職人にしかできない技です。

近年原料となる魚の漁獲量の減少により値段の高騰や欲しい量が買えないなど厳しい状況が続いています。それでも安全安心でおいしいものを作り続けたいという三好さんの熱い思いがあります。ぜひこの熱々のじゃこ天を食べていただけたら幸いです。



三好社長おすすめ！じゃこ天の食べ方
じゃこ天の表面をフライパンやトースターであぶり、大根おろしを添え、醤油をたらして召し上がれ。

プロフィール：海野あかり。1979年東京生まれ。高校の担任の先生に紹介され、1995～97年に無茶々園に来園。その後、社会人になって再訪（2005～8年頃。2016年）。一番好きな柑橘はポンカン。一番好きな『天歩』は秋祭り特集。今回は当時の思い出を振り返り寄稿していただきました。

わからない内容もあったが、酔っ払いたちが本気なのは伝わってきた。

女たちも負けてはいなかった。高齢化をにらんで介護研修会を開いたり、廃油から石鹸をつくったり。

それから十数年が過ぎた――。東京で社会人になった私は過労でダウンした。

「ゆっくりしにきたらええけん」

優しく迎えてくれたのも狩浜だった。ほんのり熱のこもったコンクリートの岸壁に座り、目の前海や船や雲を眺める。その頃には研修所もできあがっていて、三十代までに独立するんだと熱心に柑橘と向き合う人、何かを抱えてふらりと来て居ついた人。来るものは拒まず、去る者は追わず。そしてなにより有難いのが、適度に放っておいてくれること。私が人として再生できたのも、狩浜とそこで会った人たちのおかげだ。

生きている町――。それが狩浜にぴったりの言葉だと思う。目の前海や山を守るため、そこに住むあらゆる人たちが安らかに過ごすため、常に前へ前へと進んでいる。それが「お客さん」にとっても居心地がいい理由なのかもしれない。

『天歩』が知らせてくれる無茶々園や狩浜の様子。今も新陳代謝しているようにみえる。町はずっと生き続けていくだろう。そう願っている。