



天歩
2024 年
7 月
No.194

ただいま と おかえりの場所

気付けば14年目。私は新潟でカメラマンをしています。無茶々園さんが『yaetoco』を始めた頃からの付き合いです。伺うたびに「おかえり」と言ってくれる場所ができたことは、私の人生の大きな出来事の一つ。コロナ禍を経て今も続く関係がとてもありがたいです。

初めて伺ったのは 2011 年の明浜のお祭りの時。「あの景色は感動するよ。」と事前に言われ「そんな大袈裟な、田んぼ見て育ってますから。」なんて気持ちで向かったことを覚えている。山道を進み、野福トンネルを抜けて進んだ先に見えた景色に「わー！！！」と思わず声が出た。越後平野を見て育った私にとって、山の法面にある石垣の段畑と眼下に広がる宇和海は、今まで見たことのない素晴らしい風景だった。山があり、人の暮らす町があり、海がある、全てが繋がっている場所。

その後、向かったのは明浜町狩浜の一軒のお宅。「明日はここに泊まります」と宿泊先を伝えられ「ま、こっち座って、飲んで食べて」と豪華なお料理が並ぶ部屋へ通された。初めてお会いする方々に囲まれ、勧められるままにお酒をいただいた。社長の大津さんのご自宅だった。戸惑いながらも皆さんが集まる宴会に参加。中にはお祭りを見に来た観光客もいる。誰でもウェルカム。コンビニもないこの地域にたくさんの人が集まって祭りを楽しんでいる。まさに平和そのもの。そして、初めて見たお祭りは、方向が定まらず突然迫り来る『牛鬼』が怖くてたまらなかった。



狩浜秋祭りの牛鬼 内藤さん撮影

年に一度のお祭りから始まったご縁は、ありがたいことにその後も続いており、宿泊先は無茶々園の農家でもある川越さんのお宅。「お邪魔します」と玄関で声をかけると「ただいまでしょ」と言われ「ただいま」と言い直すと「おかえり」と返ってくる。コロナ禍明けに伺った際には、抱き合って涙した。町で撮影していると「雅子ちゃん、元気だった？これ持ってって食べて」とたくさんの方が声をかけてきてくれ、農家さんの撮影に園地へ行けば、山を降りる頃にはいろんな種類の柑橘を抱えきれないほど持ち帰る。みなさんとても温かく迎えてくださり、毎回、夏休みに親戚のいる場所へ遊びにきた子供のような気持ちになっている。間違いなくここが私の第二の故郷。



内藤さんの撮影はみんな笑顔になる

サステナブル、SDGs、バーマカルチャー、オーガニックなどの言葉が流行りのように飛び交う昨今。おしゃれな感じもし、難しそうな大きな話に聞こえるけれど、この無茶々園は、当たり前のように土地のことを想い 50 年も前から取り組んで来ている。この土地で生まれ育ち、共に生きてきた人達が、さらにこの土地を活かそう、残そうと思い立ち、次の世代へ想いを繋げてきた。足るを知り、然もありなんと起こることを受け入れながら、自然と向き合う姿は本当にかっこいい。関わらせていただいていると、私までかっこよくなった気になる。でもそれでいいと思っている。ノ

撮影を通していろいろな面を見せていただいた。生き方、暮らし方、続く命の営み。もちろん柑橘にも詳しくなったし、それぞれの柑橘の剥き方、食べ方もマスターした。みかんの花が白く可愛いことも知ったし、梅干しの漬け方も学んだ。獲れたての釜揚げちりめんの美味しさも知っている。ほら、私も十分かっこいい。

今年の元旦にあった地震で私の実家のある地域も被災した。震災後に届いた天歩には、被災した方への温かい言葉があり、私に届いた天歩には、仲良くさせていただいているスタッフから手書きのメッセージ。遠く離れた場所で想ってくれる人がいる、それだけで励まされることがたくさんある。土地を想い、人を想う。この優しさが無茶々園なんだ。

このご縁をこれからも大切にしていきたいと思っています。またお伺いする日を楽しみにしています。みなさん、どうぞお元気で。
内藤雅子

宇和選果場のメンバー紹介

無茶々園事務所のある明浜町から車で 20 分ほど離れた宇和町に柑橘の保管や選果・加工品の出荷をする施設、「宇和選果場」を持っています。宇和町は明浜町と同じく西予市にありますが信号（明浜にはありません）やコンビニがあったり、高速道路のインターがあったりと西予市の中心街です。2000 年から運用を開始し現在 19 名が働いています。そんな宇和選果場も古くなり現在新しい選果場を建設中です。無茶々園の商品発送をする最前線で働く若き 2 人ををご紹介します。

初めまして。入社して 9 年目になりました。清家勇士(27)です。地元、愛媛・宇和町の高校を卒業後、無茶々園へとやってきました。最初は何をしたら良いのか、どのようにやれば良いのかなど右も左も分からない状態で仕事に慣れるまでとても時間がかかりました。今はだいぶ仕事にも慣れ自分に自信がついてきましたが、まだまだ未熟者なので頑張ります！自分にはめっちゃめっちゃ可愛い怪獣がいます。(4 歳と 1 歳の男の子です)日々の子育てはとっても大変ですが、それ以上に可愛すぎて癒しになっています。出来なかった事ができるようになったり、喋れるようになったりと日々成長を感じています。嬉しく思う反面寂しい気持ちにもなりますね(泣)。子どもの成長を見守りつつ、元気に育っていった欲しいです！



内藤雅子さん

段々畑の風景や無茶々園の商品など、ホームページやオンラインショップなどで使われている多くの写真は新潟県在住のカメラマン、内藤雅子さんに撮影していただいております。
今回、これまでの無茶々園とのお付き合いを寄稿していただきました。



宇和選果場

2019 年に近所のようちゃん（現、宇和選果場責任者の川越瑛介）に拾われて入社した、古谷柊朋（29）です。実家は明浜で祖父が農家をしています。ぼくは前職ペットショップで働いていてみかんとは無縁でした。無茶々園の代表、大津清次は友達のお父さん。職員は元からの知り合いが多く楽しく働かせていただいております。無茶々園に入社しはや 5 年。少しずつ仕事を覚え、昨年から加工品製造管理を担当しています。ジュースの製造計画を考えたりしますが、まだまだ慣れておらず、まわりに迷惑をかけることも多いですがやりがいを感じております。休みの日は無茶々園の生産者のところに手伝いに行きながら農業の勉強をしています。将来は無茶々園で働きながら実家の園地でみかんを作れたらいいなと思っています。





真珠、青のり、新入社員

佐藤真珠 佐藤和文

2019 年から始まったアコヤ貝の大量死の原因がビルナウイルス科の新種のウイルスであることがわかりました。ビルナウイルス科はこれまでも魚介類をはじめ鳥類、昆虫類、軟体動物からも発見されていますが、アコヤ貝で病気を引き起こすことはまったく知られていませんでした。解決策はまだないのですが、高水温がこのウイルスを活性化させるという傾向はわかってきました。

私たちも何とかしなければと、県内で比較的水温の低いこの明浜の海域に、試験的に稚貝を移動させるなど対応を続けています。それでも生産量は全盛期の半分くらいです。

このような現状の中、生産された真珠を何とか有効に活用できないかと「ナチュラルパール」を商品化しました。少し変形していたり傷があったり。そんな真珠をお手ごろな価格でネックレスやイヤリングに仕上げました。生産者からすれば、まん丸できれいな真珠も、ちょっと歪で小傷のある真珠も、同じ労力をかけて育てた真珠に変わりはありません。かえって特徴ある珠の方が思い入れは強いくらいです。

そうして企画した「ナチュラルパール」ですが、おかげさまでたくさんのご注文をいただきました。日々の作業の励みになります。ありがとうございました。



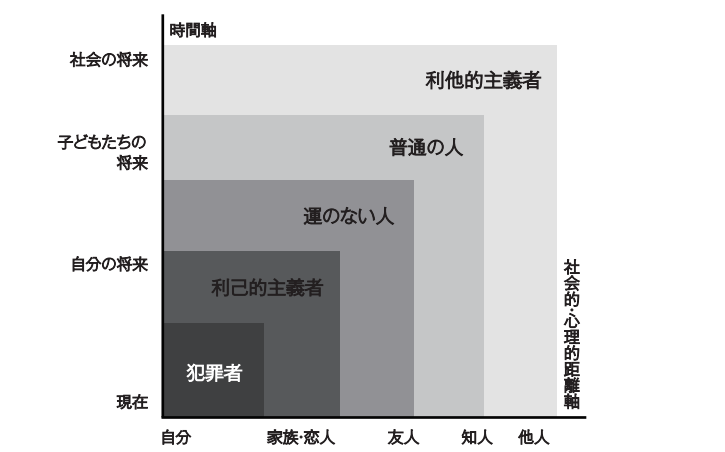
ナチュラルパールを使ったネックレスやクラフト用素材を商品化

青のりの陸上養殖も順調に

佐藤真珠で青のり事業を始めようと思ったきっかけもこの大量死でした。当時、貝が減り仕事なくなることはわかっていたので、別の事業を立ち上げて何とか雇用を守らなければと必死でした。まさに背水の陣でしたが、せっかくなら網元祇園丸の加工場も使おう、販売は無茶々園に丸投げ（これで私は生産に集中できた）など熟慮を重ね、青のり事業のスキームを組みました。おかげさまで第2プラントも稼働するなど生産は順調。ゼロからのスタートで、本当に運がいいとしか思えません！

運がいいとは

この「運」ですが、最近、面白い考え方を知りました。京都大学教授の藤井聡氏による認知的焦点化理論です。人が心の奥底で何に焦点を当てているかに着目した心理学理論で、“運の良さ”を時間軸と人間関係で説明しています。縦軸が時間軸で、現在→自分の将来→子供たちの将来→社会の将来となり、横軸が社会的・心理的距離軸で、自分→家族・恋人・友人→知人→他人と広がっていきます。縦と横に配慮が広い人が得をする（運がいい）、配慮が狭い人は損をする（運が悪い）といった考え方はです。要するに、いつも人のために何かしてあげたいと考え行動していれば、困った時に、その人たちから助けてもらうことが増える。その時に「自分って運がいいな！」ということです。こんな理論建てしなくても「情けは人の為ならず」と先人は伝えてくれています。改めて理解が深まります。



そういえば、7年間ほぼボランティアで地域活性化団体の事務局を務めたり、PTA や保護者会の役員も二つ返事で引き受けたりと自分はいろいろとやってきたなあ、だからこそ運の良さよ！とすぐに打算的に考えてしまう私は、まだまだ未熟な小人です。冗談はさておき、この青のり事業は多くの人の支えや協力でここまでできました。感謝の気持ちを忘れず、これからも驕ることなくコツコツと青のりを作り続けます。

新入社員が入りました

真珠から話は脱線しましたが、佐藤真珠に新入社員が入ってきました。前田涼さん。30 歳（独身）U ターンで帰ってきた狩江人です。青のり生産を中心に作業していますが、真珠の仕事も掛け持ちです。いつもニコニコ、全力の好青年。趣味の長距離は、マラソンで2時間 20 分台を叩き出すなど実業団レベルです。彼が来てくれたのも青のり事業を始めたおかげ。人手不足が深刻な田舎で、こんな良い人材に恵まれた。ほんと私は運がいい！



荒れてしまったみかん畑

みかん畑の終活

人生の終わりに向けて、資産や自分自身の扱い方を準備していくことが“終活”と言われるようになってきました。立つ鳥跡を濁さず、ではないですが、亡くなった後にトラブルやもめ事を起こさないよう、人生の終焉にむけてあらかじめ整理していこうとの考え方が広がっています。高齢化や核家族化が進むなか、家族やコミュニティに事後的に委ねるよりも、本人が事前に準備しておく、現代に住む私たちには重要な概念です。そして、この課題は人生だけではなくみかん畑にもあてはまります。

みかんの栽培は戦後に急速に広まり、明浜ではそれまで芋麦や桑を育てていた段々畑や切り開いた山の斜面をみかん畑へと変えていきました。いまから 60 ～ 70 年ほど前、畑や山を持っている家はもれなく苗木を植え、地域みんながみかん農家になっていった時代です。当初は潤ったものの全国で同様に増産したことから次第に生産過剰となり、価格や農家の経営が低迷する苦しい時期が長く続きました。都市部への人口流出も同時に進み、いまではみかん畑を継承できるのは一部の農家に限られるようになってきています。

全国の農村で耕作放棄地が問題になっていますが、みかん産地も例外ではありません。特にみかんの場合は耕作放棄地がゴマダラカミキリムシやミカンナガタマムシといったやっかいなノ

梅のこと

毎年4月下旬にもなると、「今年の梅はいつからですか」とのお問い合わせが多くなります。梅酒、梅シロップ、梅干し…と、「梅仕事」を楽しみにしている方が多いことをあらためて感じます。近年は、離れた場所にいる何人かでオンラインでつながり、初心者は教えてもらいながら同時に作業をするという話も聞くようになりました。こうして古くからの食文化が受け継がれていくのはうれしいことです。

＜そして迎えた梅の出荷は＞

今年は豊作ではないものの、5 月初めに園地を確認したところではまずまずの収穫量を見込んでいました。ところが、実際に収穫を始めてみるとそれは大きな見込み違いだったことが判明しました。

①実が落ちてしまった

昨年の干ばつに加え、全国的にニュースにもなった「カメムシ」の大発生による被害が大きい

②「黒星病」（黒い斑点）がひどい

害はないが、あまりにも広範囲だと傷みが早い

③ヤニ果（樹脂症果）の発生が多い（生育中の乾燥などが原因といわれる）

梅干しにするとヤニの部分が生こりのようになってしまう。

害虫の発生源となります。みかん栽培の最盛期には農薬防除や耕種的防除、樹勢の維持など畑もよく管理されていました。その当時は問題にならなかった害虫が、放棄されて手が入らなくなった畑に残って増殖し、いまでは周囲のみかん畑にとって脅威になる事例が出てきています。

個人や家族のプライベートな営みとして行われるものである一方で、農業は地域があってこそ成り立つものでもあります。まずは気候や土地条件が前提となり、農道や水利といった人工的な農業基盤に加え、栽培技術や販売組織など無形の地域資産も農業を支えています。そして、地域全体として畑に手が入っていることも農業にとっては大事なことです。



伐採したみかんの木

地域の農家組織である無茶々園でも、みかん栽培からリタイアする生産者が出てきたり、畑を縮小する生産者もおります。また、拡大期に無理をして切り開いた生産条件の悪い園地をやめて、より条件の良い畑に移ることもあります。これまではそれぞれの農家に委ねるのみでしたが、譲る先がない場合には伐採してやめる共通認識を持つよう、働きかけをはじめています。伐採作業が困難な場合にはみんなで手伝いに行ったり、伐採した後に自然林に戻すことも含め、農家個人だけではなく地域として取り組む課題です。広がる仕組みはあったものの縮める仕組みが整っていなかったみかん産業ですが、地域で継続していくためにもこれからはみかん畑の終活まで含めて取り組んでいかなければいけない時代になっています。



このような理由で出荷できる量が激減。

早めにご注文の受付を終了し、青梅はなんとかご注文どおりに発送を終えました。しかし梅干し用梅はいったん受け付けたご注文の減量をお願いしなければならない事態となってしまいました。おことわりした重量は合計 400kg 以上。毎年恒例でたくさんの方の梅干しを漬けていた方も多く、ご迷惑をおかけいたしましたが、どうにかみなさまへのお届けを終えました。お届けした梅で無事漬け込み作業ができたでしょうか。来年の豊作を願うのみです。