



新しくできた皆田出荷場

新出荷場が完成しました！

無茶々園では、農家が各自で箱詰めを行って発送する場合と、かんきつを出荷場に集めてスタッフが選果・箱詰めを行い発送する場合があります。これまでの出荷場は、2000年に他の団体から選果機の設備ごと購入して以来約四半世紀が過ぎ、当時はまだ新しかった選果機をはじめ建物自体も老朽化が激しく、移転・新設の計画をすすめてきました。

2025年3月15日、ついに新出荷場が完成しました。26日に引越し、27日から新しい選果機が稼働開始しています。新出荷場は旧出荷場から車で5分程度（明浜事務所からは車で20分程度）の西予市宇和町皆田（かいだ）地区にあり、ひとまず「皆田出荷場」と呼んでいます。新しい施設に移り環境が劇的に改善され、スタッフのやる気も一層高まっています。（旧出荷場は今後は倉庫として使用する予定です。）



新選果機（手前、選果部分～奥側、箱詰め部分）

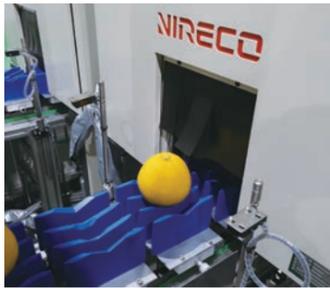
新出荷場で特筆すべき点は、なんといっても新しい選果システムです。

①外部品質センサー

従来の選果機は光センサーで糖度・酸度の測定を行っていましたが、新設の選果機は加えて「外部品質センサー」を備えています。「カメラが大きさや色・傷・腐敗などを公正に判定する」という装置です。今までは果実が回転しながら移動していき、人間が目視で腐敗果や傷の多いものを選別、ドラム式（穴の開いた筒状の装置を回転させて穴より小さい果実が落ちる仕組み）で大玉や小玉を分けていました。それなら、選果機がほとんど自動で選別し、人間は不要かという、決してそんなことはありません。



内部品質センサー



1個ずつ測定します

等級	A	階級	-
着色比率	99	円相当値	1016
全体色	276	最大径	1036
未着色面積	1047	最小径	997
大傷面積	35	運行径	997
小傷面積	281		
腐敗面積	0		
傷名面積	588		
凹みれ	185		
扁平度	97		
へた面積	189		

外部品質センサーのデータ

まず最初に人の手で一玉一玉果実を載せます。カメラに映らない裏側の傷や、判別しにくいタイプの傷がないかの確認をし、カメラの範囲から外れないように適切な位置に置きます。甘夏やジュシーフルーツのように大きめの品種は、間隔をあけて置くなどの必要があります。ここで置き方が不適切だとカメラが判定できず機械全体が停止してしまいます。また、カメラも万能ではなく傷みが判定されず通過する場合もあり、最終的に箱に入る段階での確認も必要です。↗

②落差がなく果実に与える衝撃が少ない

一般的な選果機は、最初に果実をキャリーからガラガラッと移し、ローラーで転がしながら選別し、出口に向かって落ちていく方式のため、回転や何度かの落下による衝撃が避けられません。箱詰めして発送してからも輸送中の振動が加わるので、衝撃が少ないに越したことはありません。新しい選果機は落差なく移動させる機構を備えており（特許取得）、果皮がデリケートなトマト等でも対応可能だそうです。



今までの選果機



新しい選果機

職員紹介

黒田友明（29歳）。私は高校卒業後、造船業や園芸業などに従事しましたが、長続きせずに転々としていたところ、それを見かねた無茶々園の生産者である父・黒田栄作の紹介で、無茶々園に入社しました。面接の際、宇和選果場責任者に仕事の内容を尋ねると、「みかんを箱に詰めるだけ（笑）」と冗談交りに説明されたことをよく覚えています。しかし実際に働いてみると、単に詰めるだけではなく品質のチェックや手際の良さが求められ、想像以上に奥深い仕事だと感じました。宇和選果場は平均年齢が若く、みんな同年代ということもあり、和気あいあいとした職場です。仕事の合間に交わす何気ない会話や、忙しい時に自然と助け合える環境が心地よく気づけば6年が経っていました。

ちなみにこの選果機の商品名は「イタマーズ式」といいます。稼働開始後しばらくはトラブル発生がつきものなので、選果機のメーカーの方が数名一週間以上滞在して対応に当たってくださいました。初めはひんぱんに停止し、旧選果機の倍の人数で同じ処理量しかこなせない日もありました。それでも日に日にトラブルが減り、順調にラインが流れるようになってきました。この秋には豊作となってこの選果システムの機能を最大限に活用できることを期待しています。

ところで、農家が各自で一般的な選果機を使用して箱詰めしたかんきつは、センサーも通していないのに出荷場で箱詰めしたものより劣ることはなくむしろ「おいしい」と感じることも多々あります。どんなに高機能な設備を導入しても、最終的には人の手によるていねいな作業が重要なのです。作業スペースも確保されており、これを機会に商品の中身だけでなく外側にも気を遣っていけるよう改善を重ねて行きたいと思います。

新しい拠点として「皆田出荷場」をどうぞよろしくお願いいたします。

先月末、慣れ親しんだ宇和出荷場から、新出荷場へ移転しました。新しい選果機には苦戦しています。それでも、より良いものを皆様にお届けできるよう、日々試行錯誤しながら取り組んでいます。新しい環境でも、初心を忘れず、これからも精進してまいります。



不作が明けた春



狩浜の段々畑の一角に座る客人神社。30年ほど前に和歌山の橘本神社から分祀してもらい、みかんの神様である田道間守（たじまのもり）をお祀りした小さな社です。4月3日、この客人神社にて新たな一年の豊穰を祈願する春の祭典を執り行いました。日本の農業の象徴である稲作とおなじように、みかん作りも春が起点となって、樹も農家も秋からの収穫期へ向かって進んでいきます。新しい芽が吹き、花が咲き、枝葉や果実を大切に育てていく季節のはじまりです。

みなさんにも繰り返しお伝えしておりますとおり、昨季の柑橘はほとんどの品種で前年の半作に近いような大不作になり、例年のように十分にみかんをお届けすることができない一年でした。一方でみかんの樹にとっては体力を回復する深い養生の年となり、春に花や芽を作るには有り余る力を備えているはず。みかん作りの常識に沿って考えるのであれば、今年はきっとたくさん果実を成らせると予想できます。

近年は暖冬傾向が続いていたなか、今年はしっかりと寒い冬になりました。3月になっても冷え込む日があり、桜の見ごろも最近には珍しく一昔前の暦に戻ったこの春。みかんの動きも同じくゆっくりと進んで新芽や花が顔を出すのも遅れています。昨年は4月なかばのこの頃には春芽も伸びて蕾もはっきりわかる様相でしたので少し焦れつつありますが、これが本来の平年並みに近い春の歩み。作柄予測の真偽が明確になるのはもう少し先のことになりそうです。

みかんの生理に照らし合わせれば、今年はただこの秋の実りを豊かにするだけではなく、来年の春に向けた余力も残せるように管理していくことが求められます。不作を乗り越えてまた安定した軌道に乗せるためにも大事な一年です。

春の祭典には無茶々園の生産者や事務所スタッフが多く集まりました。雨に祟られた昨年とは対照的に晴天の良い日中で、良い事始めになったのではないのでしょうか。

ベトナムコーヒーよりも濃か、たもの



市場に並ぶみかんやマンゴー

日本から約 6 時間、成田の気温は 3 度だったのにここは灼熱の 35 度。半袖半ズボンで着いた先はベトナムであった。今回の目的はいろいろあったが総じて「実際に見る」であった。初海外だった私は緊張もあったがまだ見ぬ想像の世界に興奮状態のフワフワ浮いている状態であった。

というも 2 週間の渡航期間中は日本語でフルガイドしてくれるベトナム人パートナーがいたのでさほど緊張はなかったのである。

ベトナムの国土面積は日本の 88%弱。日本と同様、南北に長い国。人口は1億2,500万人に対してベトナムは約1億400万人。平均年齢は日本が49歳でベトナムは31歳と若いのが特徴だ。また在留外国人数は63万人と中国の次に多い第2位と聞くと驚きだ。

無茶々園の農家もベトナム人実習生を雇っており、現在10名が同じ明浜町で一緒に暮らしている。

ベトナムに行く前まではどこか小さな国を想像していた。が、実際はそんなことは全くなかった。そう思っていた自分が恥ずかしいぐらいに。

道路にはバイク、タクシーがひしめき、クラクションの音が鳴りやまない。このクラクションは危ないから鳴らしているのではなく「私の車が通りますよ〜、先に行くので飛び出してこないでね」と周りに自分の位置を知らせるためのものらしい。一応道路整備はしっかりされており、信号や標識もそろっているが、律儀に守るかどうかは別問題だ。隙間もないぐらいに並んだバイクやぶつかる寸前ぐらいの隙間で車とすれすれですれ違うのには毎度ドキドキした。



道路を走るバイク群

ベトナムの料理はどれを食べてもとてもおいしかった。歴史的にさまざまな国の影響を受けてきた背景からさまざまな国の食文化が混ざり合い、多様性に富んだ食の伝統が形成されている。フランスパンに具材を挟んだサンドイッチ「バインミー」や米粉の麺を使った「フォー」など。市場には野菜や果物がずらりと並ぶ。決して衛生的とは言えないが、これがごちそうになると思えば気にならなくなる。沢山の香辛料が使われているのもおいしさの要素だと思うが一番は新鮮さなのだろう。



ある日の晩御飯

急速な経済成長を遂げるベトナム。その中心街には高層ビルが立ち並び、電気自動車が行き交うなど、豊かで近代的な都市の姿が広がっている。一方で、路上には歩き売りの商人や物乞いの姿も見られ、田舎に行くほどその格差は大きい。こうした光景に触れるとこの国が発展の過程にあること、そしてその裏にある混沌とした現実が感じ取れる。その様子はまるで昭和30年代の日本の高度経済成長期を思わせる。もちろん、私自身はその時代を経験してはいないが、書物や映像で知る当時の熱気と重なるものがあった。

何より強く感じたのは「活気」だった。夜になると若者たちはカフェに集い、友人たちと語り合い、笑い合う。こうした時間は一見何気ない日常に思えるが、そこには確かに「生きること」の大切な要素が詰まっている。遊び、語らう。そのひとつひとつが日々の生活を支える息抜きであり、活力の源になっているのだと感じた。



路上まで席があふれるカフェ

ベトナムを訪れ、新しい世界を目にすることで確かに視野が広がったと感じたのは事実である。自分の中にあった価値観や固定概念を揺さぶり、問い直すきっかけを与えてくれた。ただ新しいものを見たり体験したりするだけなら、それは単なる消費で終わってしまう。自分の内面と対話することこそが、本当の意味での「視野が広がる」ということなのだろう。本質は「外の世界」ではなく「内なる自分」にある。ノ

日本は少子高齢化や国内消費の低下といった課題を抱えている。かつて当たり前だった風景や価値観は少しずつ色を変え、これからの社会には、今までにはない一層の多様性と多元性が求められるのではないかと感じた。国境を越え、人と人が支え合い、学び合うことで築かれる新しい未来。社会情勢に詳しいわけではなく明確なデータがあるわけでもないがその片鱗を、この旅の中で私は確かに見た気がした。

無茶々園の掲げた、「単なる労働力としての実習生ではなく、彼らが日本で学んで国へ帰っても、ノウハウやつながりを生かせる仕組みをつくる」という構想こそがこれからの日本とベトナムをつなぐ大きな鍵になるのではないかと思う。育った環境は異なるが、私たちは共に歩むパートナーなのである。

ベトナムコーヒーの特徴はエスプレッソにコンデンスミルクを入れた濃く甘い味である。あの味と香りはまだ鼻の奥に残っている。それよりもなにも、脳裏に焼きつくほどの濃い「香り」が残ったのであった。

鶴見悠人



トン君3年間ありがとう



左：トン君 右：森下さん

森下孝、52歳。26年前に前職を辞めて新しい事をやりたくてみかんづくりに憧れて無茶々園に来ました。初めて明浜に来て青い海と複雑に入り組んだ入江の風景が印象的でした。しかし海に面した急傾斜地にみかんの木が立っているのを見て自分に農業が出来るか不安になりました。農業の知識も経験もない不安な中、研修センター（新規就農希望者の受け入れ拠点として整備した寮）で生活をはじめました。ちょうどその頃、農業に興味を持つ同世代の若者たちも集まり、共に働くことになりました。彼らの一生懸命な姿を見ているうちに、不安は徐々に薄れていきました。

その頃、地元のみかん農家の宇都宮利治さんに出会い、彼の所で研修をすることになりました。5年後、早生みかん35aと伊予柑54aとポンカン14aとデコポン10aの合計113aを借りて、独立しました。現在は農地を200aに拡大し、ベトナム人実習生のトン君（28歳）と一緒に仕事をしています。トン君も一人で日本に来て不安だらけだと思いますが、頑張って仕事をしてくれています。



コーヒー豆になるコーヒーチェリー



FUVのメンバーと筆者(右から2番目)

トン君との出会いは3年前のことです。初めて会ったとき、彼がとても綺麗な日本語で自己紹介をしたので、その日本語力の高さに驚きました。しかしいざ仕事をすると全然日本語が伝わらず身振り手振りやスマホの通訳で伝え、「分かった？」と聞くと「分かった！分かった！」と言うので安心して任せていたら全然違う事をしていたので、びっくり！以後は一緒に作業をする事にしました。

無茶々園にはベトナム人実習生が10人いますが彼らはお互いの誕生日を祝うのを大切にしている頻りに飲み会を開いてさらに私の誕生日まで祝ってくれました。猪が手に入った時は、上手に解体し焼き肉をご馳走になりました。そうこうしているうちに3年経ち、トン君は日本語も仕事も出来るようになり一人でも安心して任せられる様になったので、あと数年仕事を続けてもらいたかったのですが、本人が別の仕事に変わりたいとの希望があり、次の実習生のチャン君に来てもらう事になりました。トン君が辞めるまでの間、チャン君に仕事の引継ぎをしてくれているので助かり、頼もしく思います。チャン君は18才と若く好青年で今後一緒に仕事をするのが楽しみです。トン君は新しい仕事でも頑張っ欲しいと思います。3年間ありがとう。

トン君は無茶々園グループの福祉施設「百笑一輝」で働きます。これからもよろしくお願いします。



左：チャン君 右：森下さん