



ポンカンは12月に収穫した後、予措（よそ：風通しのいい場所で貯蔵すること）をしてから発送します。そうすることで酸味が落ち着き食べやすくなります。温州みかんに続きポンカンも豊作。たくさんのご注文お待ちしております。

謹賀新年 本年もよろしく願います

おかげさまで、今年で無茶々園は51年目を迎えることができました。1974年、伊予柑の実験園から始まったこの取り組みが、半世紀を経て続いていたことは決して当たり前のことではありません。こまめに歩を進めてこられたのは、生産者だけでなく長年支えてくださった消費者の皆さんのおかげです。改めて感謝申し上げます。

2025年の出来事

2025年を振り返ると、新出荷場が完成し、温州みかんの豊作も重なり順調に稼働しています。今年は直売所など新たな拠点づくりに取り組む予定です。

海の仕事に目を向けると、青のりの養殖・販売は好調に推移していますが、ちりめんじゃこは不漁が続き、牡蠣についてはテレビ報道されたように夏の高温と雨不足による高塩分濃度により5割から7割が死滅する深刻な状況となりました。その為今年は牡蠣をお届けすることができなくなりました。2023年9月から海の環境活動として取り組んでいる藻場づくりでは、クロメの繁茂が確認できた場所もありましたが、食害によって思っていたような成果にはつながらない年でした。現在は新たに明浜小学校の児童と一緒に竹をつ

かった藻場づくりに挑戦しています。藻場づくりの様子や、青のりの取り組みについては、無茶々園や明浜小学校のホームページ、動画でも紹介しています。ご興味のある方はぜひご覧ください。

変わり続ける環境

無茶々園の50年は、産直（消費と産地の直接的な提携）という新しい経済の仕組みを生み出したことや新規就農支援によって若者の農業参入を促したことで、農業分野だけでなく、協同労働による福祉事業の展開、漁業者との連携による環境活動、明浜とベトナムの国際田舎の連携など多様な取り組みに挑戦し、持続可能な町づくりを実践してきました。

一方で私たちを取り巻く環境は、50年前に比べより一層厳しさを増しています。気候変動により地球沸騰化と呼ばれるほど高温化の進行や終わりの見えないウクライナ、パレスチナ紛争。円安の影響でエネルギーや資材・食料など生活必需品の価格高騰が未だ続いています。また、最低賃金が愛媛県でも前年より77円高い1033円となり（ちなみに

40年前の最低賃金は402円、10年前は694円でした）、農家経営における負担増が顕著となりました。そればかりではなく、都市部や国際間の賃金格差により働き手の確保が大きな課題となっています。こうした状況の中で、昨年も商品価格の改定をお願いすることになりました。

物価高騰が続く中で、消費者の皆さんにとっても負担が大きいうえ、十分承知しています。値上げによって、これまで手に取っていただいていた商品が、届かなくなるかもしれないという不安もあります。それでも、持続的に生産を続け、次の世代へ仕事をつないでいくためには避けて通れない判断でした。価格の背景をただ説明するのではなく、共に未来を考える対話を続けたいと願っています。引き続き率直なご意見をお寄せいただければ幸いです。

これからを考える

50年の節目を迎え、私たちは改めて「無茶々園の向かうべき方向」について見つめ直す時間を持つてきました。組織が成熟化していくとどうしても依存度が高くなり、「無茶々園が、職員が、誰かがやるだろう」となりがちです。50年を契機に依存構造から離れ、当事者意識・自分ごとを取り戻すために、また地域と無茶々園の未来をつなぐため「100年続く無茶々園の里」を目指したビジョンを時間と労力をかけて議論し続けています。これまでの50年は社会の利益を優先してきたように思いますが、これからの50年は社

会の利益を考えつつ、多種多様な個人の利益も尊重する時代ではないでしょう。

ビジョンの柱となるのは

ビジョンの大きな柱は、第一次産業を中心とした持続可能な町づくりをさらに進化させるというものです。「自給と自立」「環境と食」をキーワードとし、無茶々園らしい寛容性を大事にしながら、多くの人たちの参加による豊かな暮らしを実現していく取り組みです。そして、自分たちだけが豊かになるのではなく、無茶々園の町づくりを日本へ（農村や都市）世界へ「広げて」いきます。あえてこの言葉を使っているのは「広げる」ことで人と人との新たなつながりを構築し、このネットワークが重層化し「つながりの経済圏」を生み出そうと考えているからです。

私が提唱しているコミュニティ産直（地域循環共生圏）を具体化したと考えています。これまでの産直・提携は生産者と消費者、みかんと消費の関係で語られていました。これからは田舎と都市、田舎の地域と都市の地域の関係性を提携関係にするという事です。わかりにくいとは思いますが、モノと人の関係性から地域と地域の関係性へ、田舎と都市のモノ・人・お金の循環を起こす、地域経済を回す、人々の交流が回るイメージです。

無茶々園が実践してきた持続可能な町づくりを日本や世界へつなぎ、広げることで新しい自治や経済の仕

組みを編み出し、幸せな新しい社会を創りたい。だからこそ、自分たちの将来を自ら創造し、安心して暮らせる地域を地域住民や行政と共同して作る必要があるのです。

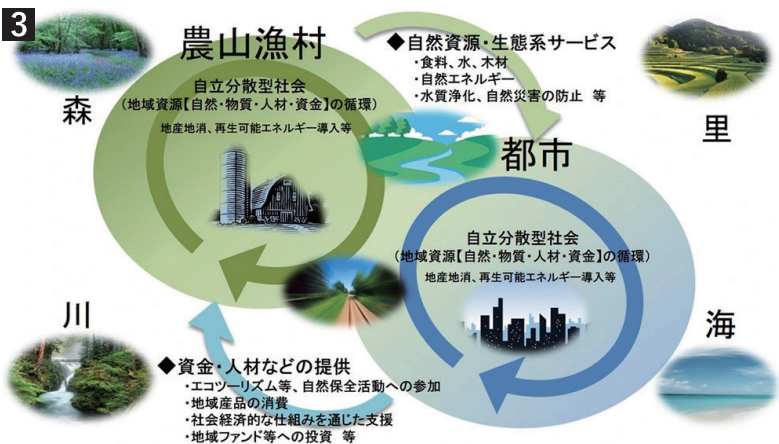
想像してみてください。この西予市明浜町の2050年の姿を！時間がゆっくり進み、だれもがのんびり生活している。ロボットや海外の人達もいっしょに生活している。リアルとバーチャルが共存し、人々は豊かな暮らしをしている。旅行で農村へ、都市へ、海外へ仲間のみなさんに会える。そんな社会を実現するためにも、多くの方たち（都市生活者や世界の人々）と「共感」し、つながることです。少しずつ世の中が変わっていく。「気候危機」は待ってはくれません。今からやれる取り組みから始めましょう。

今後ともよろしく願います

無茶々園はグループ全体で海外技能実習生9名を含む職員155人、関係する生産者161名、個人農家を支える海外技能実習生15名で新年をむかえました。無茶々園はこれからも10年・20年後の未来の子どもたちのために小さな多くの種をまき、日本一の町づくり集団を目指します。無茶々園でよかったと言えるように！

どうか、皆様もこの田舎再生運動に参画して頂き、活力ある日本にしましょう。

株式会社地域法人無茶々園
代表取締役 大津清次



1 今期は温州みかんが大豊作でした。たくさんのご注文ありがとうございました。果汁も搾れたので販売休止していた温州みかんジュースも無事販売再開できました。

2 ビジョンについて話し合いの様子。農家、職員の無茶々園全員で議論をしています。

3 地域循環共生圏のイメージ図（出所：環境省）



一足を踏み出す

真珠の浜揚げ

12月中旬、真珠の浜揚げをした。浜揚げとは真珠を貝から取り出すことである。1年半以上かけて育てたアコヤ貝、この浜揚げで真珠の良し悪しが決まる。貝からボロリと零れ落ちる美しい真珠に歓声が上がる。キズばかりで売り物にならない真珠が出るため息が漏れる。一喜一憂しながらの作業が続く。

浜揚げは寒い時期に行う。海水温が下がると、表面に薄くきれいな真珠層が形成されるからだ。私の幼少期は、寒さに震えながら手伝った記憶があるが、最近は気持ちが悪いくらい暖かい。12月だというのに20度に近い気温で暖房も使わず、作業中に汗ばんでくる。1年を通して海水温も高く、その影響なのか、稚貝の生育不良は今も解決していない。

稚貝を育てる

普段は母貝業者から2、3年育てたアコヤ貝を購入し、そこから核を入れて養殖するのだが、貝が不足しているので、試験的に稚貝から育てることにした。1ミリ以下の貝をチョウチンとよばれる細かいメツ

シュ状の袋に入れて筏に吊るす。数カ月間隔で袋を変え、さらに小分けして入り数を調整、メッシュの目も徐々に粗くして、貝の掃除もする。

この工程を何回も繰り返し、2年くらいでようやく10cmくらいのアコヤ貝になる。真珠養殖との同時進行で仕事も重なり、思うように作業が進まない。袋の目が細かいので汚れるとすぐに酸欠を起こしたり、蟹が入って稚貝を全部食べられたりと失敗の連続。ただ、その経験が2年目3年目と活かされ、だんだんと品質の良い貝もできるようになった。今回の浜揚げには、自分たちで育てた貝からできた真珠も含まれていて、これまで以上に感慨もひとしおだった。まだまだ改善点は多いが、やることはやった。

挑戦と不安

青のりの事業もそうだが、新しいことに挑戦すると何かと忙しく、不安になる。自分の時間を削る。仕事に没頭するあまり家族には愛想をつかされ、好きな本を読む時間もない。周りの人に幾度となく助けられ、迷惑をかけているのではないかと勘繰ることもある。日々、問題が起こるので心配事は尽きない。



そんな時は猪木さんのポエムを朗唱する。

「この道を行けばどうなるものか。危ぶむなかれ、危ぶめば道はなし。踏み出せばその一足が道となり、その一足が道となる。迷わず行けよ、行けば分かるさ。」

1、2、3、ダーと勢いよく行きたいところだが、できないのが私。地道にこつこつ、石橋を叩く。お世話になった人には、あとで恩返しをしよう。元気があれば何でもできる。今日も一足を踏み出す。(佐藤和文)



1 水温が低下した冬、光沢が増した真珠を貝から取り出します。一年間の結果が表れる緊張の瞬間です。

2 手に乗せてもよくよく見ないと貝と分らないほど小さい稚貝。この稚貝が大人の貝(母貝)になるのかと思うと自然の神秘を感じます。

3 浜揚げの様子。沖から貝を引き揚げて数日以内に真珠を取り出すので、なるべく急いで作業します。貝を専用のナイフで割る係りの人は1日5,000個くらい割ることも。

日々の真珠

明かり

朝早く出かける時も、夜遅く帰って来た時も佐藤真珠の工場にはいつも明かりがついています。長女を妊娠中は目が覚めてしまい、早朝に散歩していました。「昨日は遅くまで飲んでいたはずなのに」と思う朝も仕事が始まっていました。その光景は今も変わっていません。

私にとって真珠は「冠婚葬祭にかかせないもの」であり、いざというときの出番を待つ遠い存在のものでしたが、明浜に移住し無茶々園の仲間として養殖の現場から真珠に触れるようになり、少しずつ身近なものへと変わってきました。

手をかけること

真珠は、アコヤ貝を何年もかけて育て、真珠の元となる核を入れ海と陸を行き来させながら人の手をかけてさらに育てていきます。貝に付くフジツボなど、成長を阻害するものを取り除くために1つひとつを掃除し再び海へ。この繰り返し先でも真円の真珠ができるのは数%。わずかな可能性を信じ続け、それでもどんなに尽くしても、思い通りにならないのは子育てと似ています。

輝きのもと

宝石の多くは、地殻変動などの偶然の重なりによって生まれ、研磨し輝くのに対し、真珠は、貝の中に入ってきた核に何層も膜を作り重ね、内包できるように貝自身が作り出したもの。真珠は「異物を排除するのではなく受け入れることによって輝きを生む」と聞いた時に成熟した社会や人の成長のようだと感じました。異物の侵入という危機を自らの力で乗り越えていくことから船乗りがおりとして持っていたらしいという話にも合点がいきます。

私が日常的に使っているのは小ぶりのイヤリング。冠婚葬祭用には少し小き目なのですが、特別な場の為ではなく、いつもの服に合わせることでできます。愛情を一身に受けた真珠を身につけるといつもより背筋が伸び、勝手に運気があがるように感じます。

真珠のごとく

さて私事で恐縮ですが今春長女が親元を離れることとなりました。ピアスをするか迷っている彼女には、一粒のネックレスを贈ろうと思っています。真珠のごとく、時には誰かの手を借りながら、様々な出来事を受け入れつつ自分の輝きを育ててほしいものです。(藤森)



真珠のお手入れ

汗や皮脂は変色の原因になります。身につけた後に柔らかい布で水拭き↓乾いた柔らかい布で二度拭きしていただくことで防ぐことができます。また紫外線によって変色する場合がありますのでお手入れ後はケースに入れて保管することをお勧めします。

1 右:佐藤宏二(父)左:和文 佐藤真珠は明浜の海で真珠を育てて50年。養殖から製品加工までを一貫して行っています。

2 真円のものもあれば、涙の形をしたものもあり、色も様々。1級品になるのは取り出した真珠の中の5%以下。

3 真珠の「核入れ」作業の様子。アコヤ貝の口を開け、メスで切り、その中に核をいれていく職人技です。

