



- 1 農家の収穫はもちろん重要ですが、その後の貯蔵管理も欠かせません。さらに、選果場で品質を見極める作業も大切な工程です。選果機と人とでチェックして発送します。
- 2 ベテランの農家が「収穫が終わらないかと思った」とこぼすほどの豊作となりました。春にかけてまだまだ柑橘シーズンは続きます。

せとかの収穫風景。中晩柑以降は包丁でカットしたり、皮が厚くむきにくかったりする品種が多いですがそのひと手間、その一苦労の先においしさがあります。搾って生ジュースとして飲むのもおすすめです。

無茶々園でも予想以上に増えたみかんをなりふり構わずに流すようなことは控え、ジュース用の搾汁などに向けていくような対応を取りました。不作だった昨年は果汁も十分に揃えられず、ジュースの企画も後退せざるをえなくなりましたが、このような豊作時にある程度ストックし、継続して加工品も提供できるようにしていく対応です。日本の柑橘産業自体、これまではいかに青果物で動かすかを主眼に置いていましたが、青果と加工品とを組み合わせて総合的に産地を作っていく時代になってきたのかもしれない。

**全国的に豊作傾向**  
この豊作は愛媛に限ったことではなく、九州や和歌山などの産地でも同様の傾向となっています。これまで右肩下がりだったみかんの国内生産量も、2025年産に限っては急に回復する統計結果が出てくることでしょう。しかし、いまの流通の状況を見てみると、たとえ豊作であってもかつての投げ売りのような行方はあまりみられず、価格も品質も一定のラインを守っていく動きになっているようです。

**豊作を未来へつなぐ**

**人事を尽くして天命を待つ**

古今東西、農産物の豊凶にまつわるエピソードには事欠きません。古代エジプトではナイル川の氾濫が実りとともにファラオの正統性を左右し、江戸時代の日本では飢饉が社会不安を引き起こし、飽食の現代でも豊作凶作は食生活だけではなく政治経済にも影響を与え続けています。

無茶々園が取り組んでいる環境保全型の柑橘栽培も例外ではなく、みかんの出来はその年の気象によって変わります。農業にとつての安定とはこのような不確実性をどう受け止めていくかも肝心であり、直近の2年ではつくづく思い知らされることになりました。

**予想を超えて**

2025年度産の柑橘は、10月の温州みかんからはじまって、まだまだ春の品種の収穫が続いています。柑橘シーズンとしてはこれから後半に入っていきますが、どの品種をとつても豊作基調となった一年でした。1月までに収穫と出荷が終わった温州みかんでは、昨年の実に2倍くらいの出荷量となり、激しい豊凶の落差に翻弄されました。

そもそも2024年が過去最大級の不作であったため、前年との比較ではかなり極端に見えてしまっています。とはいえ平年の収穫量に比べて

**今年の実りはどうか**

さて、みかんの樹も新芽の発芽や開花の時期が近づいています。昨年は大豊作となると、果実を一年間たくさん成らせて樹も休みをとりたくなるのか（実際には結果母枝と貯蔵養分の減少）、翌年は不作となってしまうかもしれません。野菜や米とは違い、柑橘はある年の豊作不作が後を引きやすいのです。無茶々園でも1991年の台風被害で生理が狂ってからしばらくの間、豊作と不作が交互に訪れる隔年結果に苦しんだ時期がありました。昨年の不作、今年の豊作となれば、どうしても2026年産の行く末が気がかりになります。

幸いにも花が付きそうな枝の数（結果母枝）はそれなりに見えるように、第一段階としては最悪の事態ではなさそうです。そこに農家としては肥料をあげたり、灌水したりと、樹の回復に努めていきます。そして今年もまたみかんにとつて最適な気象に恵まれれば、また1年後も忙しい収穫期を迎えているかもしれません。

無茶々園では台風被害の後、和歌山の橋本神社から柑橘の神様を地域の小さな祠に分祀してもらいました。花を咲かせる少し前の毎年4月3日にはここで春の祭典を行い、秋の実りを祈願しています。昨年は祈りが届きましたが、さて今年はどうか。まずはお祈りするほかありません。

も2割ほど多く、過去20年では最大の出荷量。やはりかなりの大豊作だったといえます。

**豊作の要因は**

この激しい振れ幅の最大の要因は気象条件です。昨年は前年秋の干ばつからはじまって柑橘栽培には厳しい気象が続いたのに対して、今期はとても良い気象条件となりました。農業では水が決定的な役割を担っています。明浜のように大きな河川がない立地では天水が命運を握ります。花を作る起点となる春先に梅雨雨がしつかりあり、果実が育つ梅雨から夏にも適度な間隔で雨が降り、水が生育のポイントにあわせて適切に供給された一年だったと言えます。

また、全体的に果実の肥大が良く1玉あたりの重量が増えたほか、台風の被害もありませんでした。昨年猛威を振るったイノシシなどの鳥獣が嘘のように鳴りを潜め、カメムシの発生も少なく、結果として記録的な豊作へとつながっていきました。

望外の豊作となったこの秋は、農家は連日山でハサミを入れ続けても採り終わらず、倉庫には収穫したみかんがあふれ、ほとんど休まる間もない繁忙ぶりを極めていました。夏に予想していた見込み量からも大幅に増加した結果、出荷や販売も圧倒的な量に追われる目まぐるしいシーズンになりました。

**ジュースがたくさんできました**

たびたびのご案内となりますが、今期は豊作によりジュースを十分な量を製造できました。果汁不足のため休止していた「温州みかん」をはじめ、その他の休止中の種類についても順次再開する見通しです。今後の製造状況や販売時期についても、準備が整い次第、あらためてお知らせしてまいります。どうぞ楽しみにお待ちください。生果の味もよかった今期、ジュースの味も期待大です。



現在の、ご縁のあった香川県三豊市の会社で本業（宿泊・飲食・広報など）をこなしつつ、月に一度、5〜6日間を明浜で過ごす「二拠点生活」を実践しています。会社に「副業として農業をやりたい」と相談し、理解を得られたことも大きな一歩でした。愛犬の白豆柴「土郎さん」を

## 二拠点生活

当時の私は前職での忙しさに心身ともに疲れ果て、「自然の中で過ごしたい」という一心で農業体験の場を探していました。最初は日帰り、次は一週間。気づけば数週間単位で無茶々園へ通い、収穫や苗を植えるための穴掘りに没頭するようになっていました。

至っては、廃校を活用した事務所「かりえ笑学校」のグラウンドを駆け回り、私より先に地域に馴染んで皆に祭りの神輿担ぎにも参加させていた



筆者：岩岡大輔さん

無茶々園にもあらためて触れてもらえたらうれしいです。

2024年2月、初めて明浜を訪れた時の風景を、私は一生忘れないでしょう。野福峠のトンネルを抜けた瞬間、眼下に飛び込んできたのは、宇和海の深い青と、山頂まで続く石積み

## トンネルを抜けた先に見つけた、新しい「生きる」かたち

助手席に乗せ、車で約二時間半の道中。滞在中は無茶々園の社宅やゲス

### 明浜で生活する

明浜での私の仕事は、生産者さんの作業手伝いです。朝七時半（夏は六時半！）から夕方まで、柑橘の収穫や摘果、石垣の修復やイノシシ対策のフェンス張りまで、やることは季節ごとに尽きません。農家の方々は単に作物を作るだけでなく、土木から機械の修理までこなす多才な「百姓」です。その姿からは、自然と向き合う謙虚さや、思い通りにいかない事態を受け入れる「人間としての器」の大きさも学んでいます。

香川での生活が「仕事中心」であるのに対し、明浜での時間は「人間らしく生きている」という手応えに満ちています。明浜には、短い滞在期間でも皆さんが顔を覚えて声をかけてくださる、ウェルカムな懐の深さがあります。相棒の土郎さんに至っては、廃校を活用した事務所「かりえ笑学校」のグラウンドを駆け回り、私より先に地域に馴染んで皆に祭りの神輿担ぎにも参加させていた



1 岩の間から水がしみ出る場所を嬉しそうに案内するゴエさん。パイプの先には土つまり防止のための細工をしている。

2 複数の水源から水を1か所に集めるための池。イノシシが入らないようにネットが張られている。

3 山から家まで引かれていたパイプ。長すぎるその距離に当時の必死さが見える。パイプ詰まった時には2往復して修理することもあるそう...



## 水の流れをたどる

「山水で入れた風呂に入ったことあるか？」飲み会の席でそんな質問をされるのは、たぶん私だけではないだろう。温泉地帯であれば「うちのお風呂は温泉で〜」と言われても違和感はないが、「山水（湧き水）で入れた風呂」となると、どう反応しているのか少し困る。普通の風呂となにか違うかたずねると、「水質が違ってなめらかなんよ！」と話が始まる。相づちを打ちながら聞くのだが、この話を聞くのはこれでたぶん5回目くらいだ。これからは飲み会の度にこの話になってしまいう気がしたので、実際に確かめることにした。

### まずは山水を知るべく取水場へ

狩江の段々畑を、さらに上へ上へと登ると「権現山」という山がある。この地域でいちばん高い山だ。狩江では昔から、川や井戸の水を生活に取り込んできた。畑の水やり、家事、風呂に。権現山の頂には小さなお社があり、干ばつの年には人々が雨乞いに訪れてきたという。

飲み会で話してくれた川越文憲さん（通称ゴエさん）に案内していただき、段々畑から歩くこと30分。竹やぶに覆われたそこに取水場が

あった。大きな一枚岩の隙間から水が少してはあるがしみ出ている。昭和42年の約3か月にわたる大干ばつをきっかけに、権現山にある川越家の畑から塩パイプをつなぎ全長約1kmを引いたそう。高低差を利用して、山のふもとにある川越邸までひきこむのだが、自然の中に設置してあるので影響を受けることもある。大雨の後には土が流れ込みパイプが詰まったり、冬には凍ったりもする。そのたびに直しにいくそうだ。

### いざ入浴

夕方、川越邸に着くと火入れが始まっていた。風呂焚きはゴエさんの担当。蛇口をひねりその水のため、薪をくべて沸かす。薪は自分の畑で伐採したみかんの木。

肝心の感想はというと確かに肌あたりがやさしい。湯冷めもしにくい気がした。

山の水をたどり、風呂に浸かると、ここにある暮らしも偶然残っているのではなく、人の手と時間の積み重ねの中で続いてきたものだとわかる。いつも見ている風景も、誰かが関わり、手を入れ続けているからこそ、今も変わらず生活の中に残っている。

## 50周年記念式典を

開催します！

無茶々園の活動が始まった1974年から、50年（以上）が経ちました。

当時の若い農業後継者たちが集まり、有機栽培の実験園地をつくったことをきっかけに、地域には生産者の輪が、全国には消費者の輪が少しずつ広がってきました。その取り組みが、いま半世紀という節目を迎え、来る4月16日に50周年記念式典を開催します。

10年前の40周年は、農林水産祭で天皇杯をいただいたことを祝う式典でもありましたが、今回は50年の継続に感謝しながら、次の50年に向けたスタートの場にしたとと考えています。当日は、日頃から出荷を支えてくださっている販売先の皆さんをはじめ、お世話になっている仕入先や協力団体の方々をお招きして開催する予定です。

日頃、無茶々園の産物をご利用いただいている皆さんをご招待できないのは心苦しいのですが、この春以降、交流の機会やイベントなどを企画し、いろいろな形で一緒に50周年を祝っていただけると考えています。コロナ禍以降、なかなか直接お会いする機会が減っていました。これをきっかけに明浜を訪れていただいたり、生産者と話をしたりしながら、いまの無茶々園にもあらためて触れてもらえたらうれしいです。