



1 水揚げ直後のちりめん。急いで加工場に運びこみます。

2 祇園丸の加工場での休憩中の様子。忙しさの合間に、ほっと一息つく時間です。

3 茹で直後の出来立ての釜揚げちりめん。

4 ちりめんの旨味が溶け込んだ出汁をベースに、にんにくとオリーブオイルでシンプルに仕立てたペペロンチーノソース。こだわりの隠し味は5年熟成の自家製魚醤。



天歩 2026年
7月
No.206

早朝、漁に出る祇園丸の船。ちりめん漁は3隻で行ないます。1隻が魚を探し2隻で網を引きます。静かな海にエンジン音が低く響く、明浜の朝の風景です。

海を見つめながら

海の変化について、ここ数年で「明らかに違うと感じる場面が増えてきた」。そう話すのは、祇園丸の佐藤哲三郎さんです。

「これまでは、ある程度漁の予想ができていた。鹿児島から始まるちりめん（しらす）漁が徐々に北上し、愛媛でも獲れ始める。その流れに合わせて準備を整えるのが、長年の感覚だった。祖父の時代には、『ちりめんが獲れなくなることはない』と言われるほど大漁で、毎年のようにちりめんが獲れ、漁の見通しを立てることも難しくなかった。しかし近年は、その『当たり前』が通用しなくなってきた」と話します。

春漁の変調

本来、春漁と呼ばれる4月から6月の時期は、年間の漁獲量の三分の二を占める大切な期間です。しかし現在は、その春の漁がほとんど見られなくなっています。「このまま、ずっと獲れないのではないかという不安もある」語ります。これまで漁獲が見られていた鹿児島や愛媛では不漁が続く一方で、香川や静岡など他の地域で水揚げが増えているという話もあり、潮の流れだけでなく、海水温の上昇などの影響により、産卵する場所が変わっている可能性もあるのではないかと感じていています。

今年の梅の話

6月初めの台風一過、気づかぬうちに梅雨入りまでしていて、乾ききったみかん山もようやく人心地がついたところだ。

しかし、収穫真最中の梅にとって、はかりがたくな結果となりました。台風の勢力はそれほど強くなかったものの、強風による落果が発生。もともと少なめだった予想数量以上に少なくなり、梅干し用梅の発送間際に減量をお願いしなければならなくなっていました。ご協力くださった方々、本当にありがとうございます。ご注文いただけなかった方には、まことに申し訳ありません。

ご記憶の方も多いと思いますが、一昨年梅の大不作で、同様の対応を行いました。それを教訓に、今年



1 今年の梅は熟れるのが早く落果も多くなりました。収穫時期が年々少ずつづつ早くなっています。

2 無茶々園ではほぼ毎年梅干し漬けを行っていますが、今年是不作の影響で漬けれず。



新たな取り組み

一方で、こうした変化を「仕方がない事」と受け止めるだけではなく、新たな取り組みも続けています。そのひとつが、ちりめんを使った加工品の開発です。漁獲量が安定しない中で、「これまでの形だけでは続けていくのが難しくなる」「ちりめんに頼るだけではなく、新たな基盤をつくる必要がある」と哲三郎さんは話します。実際にここ数年、ちりめんと青のりの佃煮などの商品開発に取り組んできました。地元の原料と組み合わせることで、新しい価値を生み出そうとしています。

変化の中での新たな挑戦

新たに祇園丸が開発したのは、ちりめんを使ったパスタソース。着目したのは、ちりめんを釜茹でした際に出る「ゆで汁」でした。祇園丸では、ちりめんを茹でる際に殺菌剤や漂白剤を使用していません。そのため、ゆで汁にはちりめんの旨みが溶け出していると考えました。これまでは使い道がなく、廃棄されていたゆで汁に特製の魚醤を加え、素材の味を活かしたソースに仕上げました。変わりゆく状況の中で、続けていくための形を模索する挑戦が続いています。

ぜひお試しください

このパスタソースは収穫イベントなどで提供する予定です。どうぞお楽しみに！

は出荷計画を万全にして臨んだはずでしたが…。

お詫びのご連絡をしながら感じたのは、梅はみかんのような「嗜好品」ではなく「必需品」だということです。「毎年家族・友人の分も梅干しを漬けている」「1年分の梅干しを漬けるので〇kgは必要（といいながら、減らしていただきました）」「梅干しを欠かさないおかげで長生きしている」「無茶々園の梅が一番おいしい」などなど、みなさんの「梅への愛」を痛切に感じました。

来年は豊作を祈るだけでなく生産者・事務局ともに準備を怠らず備えたいと思います。



1 雑草生い茂るみかん山。

2 草刈りの様子。炎天下でも草刈りします。ファン付きの空調服も普及してきました。

3 生産者と事務局での会議の様子。年に数回行われ、質問や意見が飛び交います。

4 ヤギを活用した除草の様子。持前の脚力を武器に急斜面で放牧すること。

温暖化と栽培指針のこと

これまでの取り組み

無茶々園は有機農業や環境保全型農業に長年取り組んでおり、生産者で共有している栽培指針があります。地域で一斉に行う農薬防除の対象園地など、一部のやむを得ない場合を除いて、化学農薬の使用については、愛媛県の一般的な栽培基準（化学農薬18回程度）に対して50%以下に抑えることとしています。

品種や園地条件、生産者それぞれの考え方に応じて取り組み方は異なりますが、この栽培指針のもっとも、化学農薬の使用量はゼロから50%以下までの範囲で栽培を行っていました。

現在の栽培構成比は、化学農薬使用ゼロでJAS有機機認証またはそれに準じた栽培がおよそ4割、化学農薬使用があるが一般栽培の50%以下に抑えた自主基準の栽培がおよそ5割となっています。伊予柑や甘夏、レモンなど比較的病害虫に強い品種では化学農薬使用ゼロが中心ですが、温州みかんや河内晩柑など病害虫の影響を受けやすい品種では後者が多くなります。

なお、自主基準でも必ず化学農薬を50%まで使用するという意味ではありません。1回でも化学農薬を使

用した場合はこの区分となり、実際の使用回数には幅があります。また、一般栽培の生産物も一部ありますが、現在は消費者会員の皆さん向けの企画では取り扱わず、栽培内容を開示したうえで卸販売や市場出荷を行っています。

栽培指針の見直し

さて、この自主基準で使用できる化学農薬についてはどの農薬でも良いわけではなく、使用可能な農薬のリストを定めてきました。今年からは、そのリストに一部の除草剤を追加することになりました。

除草剤も農薬の一種であり、化学農薬の使用回数として他の農薬と同じように管理されます。しかし、除草剤にはベトナム戦争で使用された枯葉剤などのイメーჯや土壌劣化への懸念もあり、生産者側でも消費者側でも特別なものとして受け止められてきました。そのため無茶々園でも、これまで使用可能な農薬リストには含めてきませんでした。

温暖化による環境の変化

今回方針を見直した背景には、近年進行してきた温暖化、特に夏の高温化があります。

雑草は気温の影響を強く受けるため、気温上昇によって発芽が早まり、生育の速度が速くなっています。へ

無茶々園で会いましょう

おかげさまで無茶々園は50周年を迎えることができました。これまで支えてくださった皆さんに、心より感謝申し上げます。私たちは柑橘の販売の為に各地へ足を運ぶ中で出会った方々や、もの珍しさに興味をもって訪れてきてくださった方々との交流から多くの事を学んできました。50年という節目を迎えた今、改めて皆さんと顔を合わせ、畑や海の現在と未来をしっかりと伝えること、また皆さんの考えを伺う場を作りたいと考えています。3月上旬には生産者・スタッフともに東京に伺いますので、ぜひお集まりください。

収穫祭を行います

また地域の暮らしと一緒に楽しむ機会を増やしていきたいと計画を立てています。11月28日（土）〜29日（日）には無茶々園へお越しいただく「収穫感謝祭」を開催します。詳しい内容やお申し込み方法は9月号



段々畑見学



みかん山で収穫体験



青のり養殖見学



地元料理で懇親会



ちりめん漁見学

また、大気中の二酸化炭素濃度の上昇によって光合成が活発になり、雑草の生育をさらに旺盛にしています。その結果、生産者の実感としても草刈りが必要な期間が長くなり、年間の草刈り回数は以前の3回程度から、現在では5回程度まで増えてきました。

さらに、夏季の高温化によって草刈り作業の負担が大きくなっています。海沿いの明浜では40℃を超えるような酷暑日はまだありませんが、35℃前後まで気温が上がることは珍しくありません。加えて、日差しが強く、湿度が高い環境のなかで、長時間エンジン式草刈り機を使って作業を続けることは、生産者にとって大きな負担であり、熱中症の危険性が高い作業になっています。

持続可能な農業に向けて

実際の使用についても一律に推奨するものではなく、栽培指針のなかでそれぞれの生産者が園地条件に応じて判断することになります。これまで有機栽培の基準を中心作ってきた品種では、化学農薬不使用の栽培を引き続き推進していきます。環境負荷の少ない農業を目指す大きな方向性は変わりませんが、栽培管理の選択肢を広げ、生産者の作業負担も軽減しながら地域農業の持続性を高めることが今回の見直しの目的です。

現在は新しい技術や農機具の開発も進んでおり、草刈りの分野でもラジコン草刈機や自動草刈機などが登場しています。しかし、明浜の柑橘園地のような急傾斜地や段々畑、不整形な園地で実用に耐える機械はまだありません。将来的には技術の進歩によって、草の問題がより安全でスマートに解決できるようになることにも期待しています。

今回リストに加えるのは、グルホシネート系統の除草剤です。土壌中で比較的速度やかに分解されるとされるほか、草の根までは枯らさないため傾斜地の多い柑橘園地での土壌流出を招きにくいと考えています。使用できるのは自主基準の範囲に限られます。除草剤だけを特別扱いするのではなく、他の化学農薬と合わせて一般栽培比50%以下という回数制限のなかで管理していきます。

見直しをめぐる議論

もちろん、この変更については、生産者の間でも長い間議論を重ねてきました。温暖化による作業負担の

こんなことを
予定しています