天歩

2025年
1月
No.197

ちりめん漁の様子

謹賀新年
今年もよろしくお願いいたします

おかげさまで、無茶々園は今年で 50 年目の春を迎えることができました。これも皆様方のおかげです。ありがとうございます。一説では 200 年続いた地の時代から風の時代に移行したと言われています。地の時代とは物質（三種の神器）、所有（家）、成功（出世）、組織（終身雇用）など目に見えるものを手に入れた時代であり、風の時代は目に見えない情報、体験、循環、幸福、個人らしさを求め、資本主義から文化の時代への変化とも言われます。

無茶々園もこの 50 年で組織化し過ぎたように思います。大きくなるとどうしても分業となり、個人が組織の歯車の一つになりがちですが、もともと百姓とは百の業を成すもの。小さいけれども自らの発想と手で完結され、幸せを実感でき、風の時代らしい自立した個人が集まった 100 年続く組織へ移行しなければならないと感じています。

ウクライナ、パレスチナ紛争、地球沸騰化、円安の影響で、エネルギーや資材、食料など生活に必要な物資の価格高騰が続いています。また最低賃金が愛媛県でも 59 円上がり 956 円となり、農家経営における一層の負担が顕著となったばかりではなく、都市部や国際間の賃金格差による働き手の確保が益々厳しさを増しています。昨年から商品価格を変更し生産者手取りを上げてはいるものの、持続可能な農業経営を維持するまでには程遠いと言わざるをえません。生協はじめ多くの取引先はコロナ需要が落ち着いて、コロナ前の停滞期を迎える状況が鮮明になりました。その上で販売価格の値上げに踏み切ることは経営不振につながることも予想されますが2～ 3 年は覚悟をもってやらなければいけないと考えています。消費者の皆様にはご理解いただけますと幸いです。

長期的に見れば日本の農家数や生産量の減少する一方で、世界の人口増や円安などによる輸入食料の入荷減（日本の買い負け）を受け、農産物価格の上昇は必至。大きなチャンスと前向きに考えるべきだと思います。また生活者として考えると令和の米騒動が未だに続いているように、命を育む農産物（食料）が今までのように簡単には手に入らなくなることも視野に入れ、↗

↘確保することを考えなければならないでしょう。「産直で米を購入していて、毎月同じ値段できちんと送ってもらっていたので、まさか米がスーパーにないとは夢にも思っていなかった。産直していてよかった。」とおっしゃった方がいました。「産直」や「食料自給（食料安保）」の意味を本当に真剣に日本国民が考えなければいけない時代でもあります。SDGS やエシカル消費といった話題が日常化しつつあり、若年層を中心に他者への配慮や多様性の尊重、環境活動など持続可能性を尊重する機運が高まりつつあり、都市生活者の皆さんとの連携強化・共感経営によりこの困難を乗り切り、楽しい明日が来ることを信じたいと思っています。

2024年は大不作

さて、無茶々の里は昨年もいろいろありました。まず、2024 年産柑橘の大不作と食味が今一つだったことです。無茶々園だけでなく多くの柑橘産地で言えることですが、愛媛県農林水産研究所でも 30 年間で最も悪いのではないかと評しています。原因としては、一昨年の大干ばつの影響で隔年結果したことや 5 月の開花後のカメムシの大発生で落果したこと。秋の高温・雨で食味が上がらなかったこと。そして追い打ちをかけるようにイノシシや鳥の大襲来が続いています。「過去にはなかったことばかり」が重なった結果であり、本当に農業生産は計画どおり行かないものだと思い知らされた 1 年でした。もし今年も同じ条件が続けば、みかん栽培からの撤退を判断しなければいけない、そんな歴史的な年になるのかもしれません。そうならないことを願っています。↗

野生動物に食い荒らされた跡

↘次に、宇和町皆田地区に新物流センター建設に取り掛かり、2025 年 4 月稼働に向けて順調に進んでいます。新しい拠点事業の始まりです。

その他、海の環境活動として 2023 年 9 月より取り組み始めた藻場バンクの活動は、無茶々園（佐藤真珠、祇園丸）明浜漁協、愛媛ダイビングセンターと協力し 2 か月に一度程度藻場内のクロメが光合成しやすいよう清掃、メンテナンスを行ってきました。2024 年 6 月の調査では藻場礁の周りに新たなクロメの繁茂が確認できました。藻場礁の中から胞子が飛散し、成長したものと考えられます。地道な活動ですがうれしい成果でした。今後も見守り、増やしていきます。

また福祉事業では、事業継承したグループホーム明浜館の運営も順調に推移しています。ただ、高齢化による人口減少や重労働などの理由で介護の担い手不足がここ明浜でも明らかな課題となりました。海外農業技能実習生の受け入れ経験を活かして、ベトナム人介護実習生 4 名が共に働いてくれるようになりましたが、今後は無茶々園の里に住みたい都市生活者の移住促進も進めたいと考えています。

上：新物流センター
完成イメージ図
左：建設中の様子（12 月）

2025年のスローガン

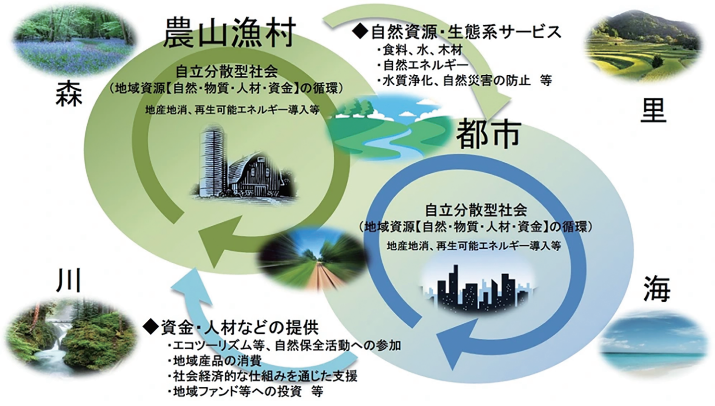
今年の無茶々園は理念や原則を再確認し、環境負荷を伴わない持続可能な農業と地域社会を大勢の参加によって実現することを目標に「2026 年 4 月、50 周年記念式典開催に向け、100 年続く組織を宣言できるよう、具体化する 1 年としよう！」というスローガンに掲げています。そして、昨年立ち上げた 7 つのプロジェクトを今年度答申する予定です。生産者、職員、役員で検討し、意見反映し具体化できるものから進めていこうと考えています。これまでどおり持続可能な地域社会を創造すること、そしてこれまでにも増して環境にやさしい農業（カーボンニュートラル・農薬総量削減など）を目指します。

【7 つのプロジェクト】

①柑橘生産量確保（3000t）
②農家手取り倍増化
③新出荷場建設
④新柑橘加工場を活かした加工品開発
⑤ベトナム事業開発
⑥地域に必要とされる仕事おこし
⑦50 周年企画

さらに、私が提唱しているコミュニティ産直（新しい生産・消費の関係性）の具体化に向け、試験取組をして頂く取引先（地域）を選定したいと考えています。わかりにくいとは思いますがこれまでの産直は生産者と消費者（産地・田舎⇔消費地・都会）やみかんと消費（モノ⇔お金）といった市場を介さない関係性から「地域の提携関係」にするという事です。需要と供給の関係性から一歩踏み出し、田舎と都市で協力関係を築き、モノ・人・お金が循環し地域経済を回す、人々の交流が促進される。コミュニティ産直が無茶々園の歴史的な取り組みとして「世の中のモデルとなりうるかどうか」の実証実験でもあります。

私たちは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、都市生活者や世界の人々と共同して作る必要があるのです。



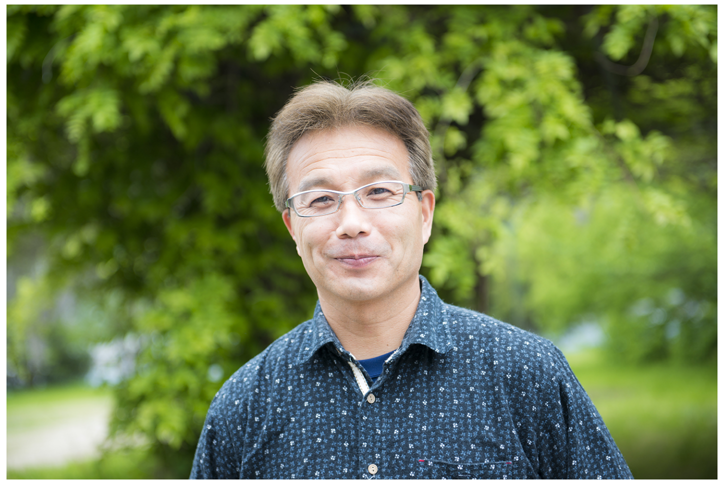
地域循環共生圏のイメージ図　出所：環境省

想像してみてください。この西予市明浜町の 2030 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、つながることで少しずつ世の中が変わっていく。目の前の「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共に始めましょう。

無茶々園はグループ全体で職員 148 人、関係する生産者 156 名、海外技能実習生 21 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、小さな多くの種まきをし、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



ちりめん漁の様子

祇園丸から海のこと

近年、農作物は夏場の高温による日焼けや獣鳥害などの被害が出ており、環境変化による影響を大きく受けていますが温暖化の影響なのか海の環境変化も著しく、漁獲量や海藻類の減少など、私たちが思っていたよりも急激に変化していることに不安を感じています。

私が中学生時代（25 年くらい前）にひじきを刈りに行った時の事ですが、3 回ほど刈るとコンテナにいっぱいになるほどたくさん生えていましたが､そのひじきも今では温暖化のせいなのか、海の栄養不足なのか成長も悪く、減少しています。東北では今まで獲れたことのない太刀魚が獲れたり、北海道では鰤が豊漁だったという話を耳にし、これも環境変化の現れだと感じました。

しらすに関しても祖父の時代では「将来、しらすが捕れなくなることはない」と言われるほど大漁だったそうですが・・・2022 年～ 2023 年、の 2 年間、漁獲量が例年の半分にまで落ち込み、前例のない不漁で頭を抱えておりましたが、幸い去年は 10 月に入って、まとまった漁があり一安心しているところです。

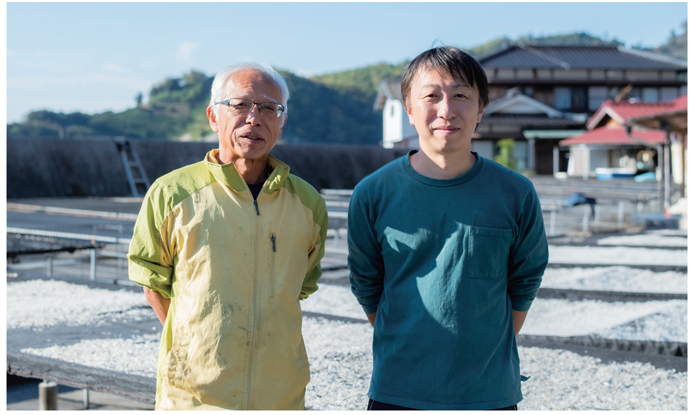
例年では春漁「4 月～6 月」秋漁「9 月～11 月」と漁期があり、特に春の漁獲量が多く鹿児島から漁が始まりだんだん北に上がってきて、そろそろ獲れ始めるかなという予想ができましたが、それもここ 10 年くらいはかなり不安定で「漁期」という言葉が当てはまらない状況で、この先どうなるのかと不安です。

世代交代

今期より、私「哲三郎」が祇園丸の 4 代目となりました。現在、父（吉彦）と大叔父にも漁に出てもらっていますが、祇園丸も高齢化が進み、そろそろ世代交代の時期にきています。しかし、実際漁に出る日数は年間 100 日足らず。これから先、若い世代を雇っていくとなると年間を通じた仕事づくりが必要になってきます。幸い、西予市は海抜 0 ～ 1400m の高低差があり地域の特産品がたくさんあります。そこで、漁獲量が不安定な時代にも対応できるように、ちりめんを利用した加工品はもちろんのことですが、てんぽ印の農作物と西予市の特産品を使い新しい商品を生み出す事業転換の時期になってきたのかなと感じています。地元のものを使って商品を作れることは、当たり前ではなくとても恵まれた環境だなと思います。

厳しい時代ではありますが、今まで続けてきたことを大切に守りながら新たなことにも挑戦したいと思っています。従業員や仲間と手を取り合って皆さんの食卓に海の幸を届けたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

佐藤哲三郎



左：佐藤 吉彦（父）　右：哲三郎

【お知らせ】

2025 年 1 月よりちりめんの価格を改定させていただきました。度重なるお願いになりますがご理解いただき変わらぬご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

かぶすの話

日本国内で柑橘の栽培が広がり、現在の産地が形成されたのは昭和 30 年代以降のこと。たとえば愛媛県での柑橘の栽培面積は昭和 30 年時点には 4,000ha 程度でしたが、昭和 44 年には 5 倍以上となる 24,000ha に増え、急速に栽培が広がったことがわかります。無茶々園のある明浜もそんな柑橘産地であり、みかんの本格的な歴史は 60 年くらいということになります。いまや柑橘は経済栽培として取り組まれ、温州みかんをはじめとして食べやすくて甘い品種が栽培のほとんどを占めています。

一方ではもっと昔から栽培され、生活の中で親しまれてきた柑橘もあります。江戸時代から明治時代にかけては、いまにつながる温州蜜柑だけではなく、夏橙、クネンボ、文旦など多様な柑橘が作られていたそうです。甘い果肉を食べるだけではなく、果皮の香りと酸味のある果汁を楽しむ香酸柑橘も古くから土着の品種として作られてきました。たとえば、高知の柚子、徳島のすだち、大分ではかぼすと、地域を代表する香酸柑橘があります。そして明浜で作られてきたおなじみの香酸柑橘といえば“かぶす”です。

かぶすってなんだろう

“かぶす”ですが実ははっきりとした区分が難しく、一般的にはダイダイ(橙)もしくはその一種とされるようです。愛媛のローカルな呼び名なのかもしれません。おそらく枝代わりの多い柑橘類のこと、地域で引き継がれてきた特徴のあるダイダイが各地に存在しているのではないでしょうか。ダイダイは香酸柑橘ではありますが甘いイメージのあるオレンジに近い品種です。インドを原産として東西に伝わっており、ヨーロッパではビターオレンジとよばれるグループを形成しています。ちなみに、名前の似ている“かぼす”は柚子の近縁種ですので別系統の品種ということになります。

明浜では主に果汁を酢ものの材料として楽しんでおり、かぶす果汁に醤油と薬味を加えたポン酢は明浜の冬には欠かせない味。もう少し調べてみると、そのまま果汁を使うだけではなく様々な用途に使われているようです。たとえば、ビターオレンジはイギリスではマーマレードの主要な原料。フランスのリキュールであるコアントローやグラン・マルニエはビターオレンジの果皮で香り付けされ、ダイダイの果皮を乾燥させた橙皮は中国の伝統的な漢方。しめ飾りや鏡餅など伝統的な日本の正月飾りにも古くから使われている・・・。地域で愛される土着の品種でもありながら、世界とのつながりを感じさせてくれる奥深い柑橘です。

今後に期待です

このかぶす、いま少しずつ苗木を植えて増やそうとしています。新たに仕入れた苗木はもともとあったかぶすとは微妙に違う形質かもしれませんが、ダイダイには変わりありません。無茶々園でも本場にならって果皮と果汁で作った『橙オレンジマーマレード』を商品化しているほか、新しい加工品の開発や、化粧品などの原料としての販売にも取り組み始めています。無茶々園にとっても温故知新のかぶす。このご時世、鳥獣害や病害虫に強いのも大きな魅力で、今後明浜での柑橘栽培にとって個性的な脇役に育っていくかもしれません。

海野里パックの歴史

「海野里パック（みのりパック）」は、文字どおり「海のもの・山（野）のもの・里のもの」を詰め合わせた「田舎から届く小包」のような詰め合わせセットです。1991 年の台風 19 号の被害でみかんの収穫量が激減し、みかんの代わりにと考え出した「復活パック」が原型です。

初めて企画したのは 1993 年ごろ。セットの名前「海野里パック」は消費者のみなさんに募集して決めました。当時の商品案内には「箱いっぱい 5,000 円（送料込）」と記載されています。なんと「月 1 回、週 1 回の企画にしたい」とも。今よりももっとおおざっぱだった時代、発送は不定期でしたが次第に「2 か月に 1 回」が定着していきます。かんきつ以外の商品が今ほど多種多様ではなかったので、春～秋は事務局も比較的時間に余裕があり、1 度の発送数が 200 ～ 300 セット以上だったこともあります。

以前は、台風被害後改植した園地でみかんの木が大きくなるまでの間、苗木の間に家庭菜園を設けているところも多く、わけぎやキヌサヤ、インゲンなども定番でした。

毎回フルサイズ発送は大変なので、ミニサイズの「お試し海野里パック」を企画したこともありますが、反応は芳しくありませんでした。手芸品を入れたり、試行錯誤を繰り返しながら続けてきました。

現在は年に 1 回、12 月下旬に発送しています。20 年ほど前、思いつきで「年末だから」と自分たちでもちつきをして丸めた「杵つきもち」はその後も継続し、今では「餅つき大会」が恒例行事となりました。

実は、海野里パックを「もうやめようか」という意見もあったのです。しかし、「今年も海野里パックありますか」と楽しみにしてくださる方が多く、「やめました」というわけには行きません。

ご用意できる数量に限りがありすぐに完売になってしまいますが、ご注文いただけなかった方はまた次回にご期待ください。

柑橘以外の商品案内

昨年台風対策で企画した復活パックを今年は、新商品として企画したいと考えています。今年度中に予約を頂き、来年の三月に発送を予定しております。（詳細は後日別紙にて）無茶々のおかあちゃんのアイディア商品をお楽しみに！そこでお願い！この復活パック（仮称）の名称をみなさま考えてください。採用された方には粗品を差し上げます。採用者、名称は次回の天歩で発表させて頂きます。

1992 年 11 月天歩 8 号で名称を募集したところ応募が少なく、募集期間を延長し 1993 年 3 月天歩 10 号にて「海野里パック」に決定を発表。名づけ親は東京都の林屋さんでした。

橙でマーマレードをつくろう！

【材料】
- 橙（かぶす）5 玉（約 1ｋｇ）
- 砂糖　適量

（皮と実の重量の 40 ～ 50% 程度）
- 搾った果汁

【作り方】

①皮を洗い半分に切ります。果汁を搾り、皮から内皮を取り除きます。搾った果汁は後で加えるので忘れずに取っておいてください。

②内皮を取った皮を薄切りにします。有機栽培につきものの、皮が固いカイヨウの部分などは取り除きます。

③薄切りにした皮を 3 回茹でこぼしたのちに、ザルを使ってお湯を切ります。

④砂糖と搾った果汁を加えて煮詰めたら出来上がり。煮詰めすぎると出来上がりが固くなります。果汁が半分ほどになったら一度冷まして様子を見ることが大切です。

※種をお茶パックに入れて一緒に煮詰めるとペクチンの作用でとろみがつきますよ