

無茶々園の創設者、片山元治さん。
「日本の農業・地域の再生と農業
の国際化は今、密接な共存関係に
ある」と、日本とベトナムを行き来
し、有機農業の実践・普及に取り
組んでいます。

それは、一つの小さな
伊予柑畑から始まりました。
山、海とともに暮らす
無茶々園（愛媛県西予市明浜町）の皆さん。
見つけたのは、海のようにどこまでも続く
循環型農業とふる里への想いでした。

拓いた道は 海へとつながる 無茶々園



無茶からの はじまり

青々とした山の急斜面を登りきると、ところどころ黄色く実をつけた木々が生い茂り、その先には穏やかな海が広がっています。「畑に戻すには、まず木や葉を切って目を当てる。2〜3年かけてなんとかせんと」。ベトナムからの農業研修生と一緒に、亡くなった持ち主の畑を再び拓いているのは、無茶々園（愛媛県西予市）の創設者・片山元治さんです。

1960年代、愛媛県ではその温暖な気候を生かした、温州みかんの栽培が奨励されました。結果、生産量は日本一になりましたが、みかん畑となった山は、農業や化学肥料の多用で疲弊していました。愛媛県西予市明浜町では川や海も汚染され、

1 柑橘農家を継いで10年目、無茶々園の代表・宇都宮幸博さん。「あれもこれもやりたくて、1年があっという間です」。

2 「みかんのヘタが長いとあたって傷の原因になる」ため、ていねいに短く切ります。



3 チリメンジャコに砂糖、酒、醤油をまぶし、あったかいごはんのにせていただく漁師飯。

4 家の目の前で獲ったカタクチイワシなどの稚魚を、海水で炊いて天日干しするチリメンジャコの生産者・佐藤吉彦さん（左）、お連れ合いの美加さん（中央）、息子の哲三郎さん（右）。

山と海を耕す



5 「真珠の養殖で一番大事」である「核入れ」を行う、和文さんの母・若子さん。
6 山からカルシウムやミネラルが流れ込む、栄養豊富な海で育まれる真珠。

小動物が驚くほどの勢いで減っていったそうです。さらに、農薬の害についてよく知らず使った生産者も多く、体を害し病院通いを強いられる人が増加。片山さんは「自然に溶け込み、土と親しみ、土に還す百姓が、農薬や化学肥料で命を切り売りするのが農業か？」と疑問を持ちました。その頃、有吉佐和子の著書『複合汚染』、レイチェル・カーソンの著書『沈黙の春』にもふれ、若い生産者仲間と夜な夜な議論を重ねました。そして、地元のお寺の伊予柑園を借り、この畑にスペイン語の「お嬢さん」を意味する「ムチャ」と、「無

地域で取り組む 環境保全型農業

茶を無欲で無茶苦茶頑張ってみよう」という意味を込めて「無茶々園」と名付け、農薬・化学肥料に頼らない柑橘栽培を始めたのです。複雑に入り組んだリアス式の入り江には小さな集落が点在し、山の斜面には先人たちが築いたみかんの段々畑が空に向かって広がる愛媛県西予市明浜町。太陽の光、海・石段からの照り返しという「3つの太陽」に恵まれた、柑橘栽培にとって理想

の土地です。最初は県中部に販路を求めましたが、次第に関東や関西などの消費者団体とも出会い、つながってきました。それに伴い仲間が増え、40年が経った今、無茶々園の生産者の数は約70世帯、無茶々園発祥の地・狩浜集落における割合は約7割にもなりました。柑橘栽培そのものにとどまらず、地域で実施されていた農業散布の中止をはじめ、日本各地・海外からの若い生産者の受け入れや、地域の伝統文化の継承、高齢者の福祉サービスの展開など、

地域の人が生き生きと暮らせるコミュニティを作り続けています。みかん畑の目の前は海、集落では農家と漁師がお隣同士。無茶々園では漁業者も仲間に加わり、地域全体で環境を守る第一産業に取り組んでいます。漁船に乗せてくれたのは、チリメンジャコの生産者・佐藤吉彦さんです。「約18年前、海藻が減っていることに気付いたんです」。当時、フグの養殖で寄生虫駆除に使い海に捨てられていたホルマリンの影響が大きかったものの、温暖化によ

る海の変化、生活排水や農業による汚染など理由はさまざま。

自然との歩むは 豊かな未来へ

「好漁場の豊後水道に面するここは真珠の養殖も盛ん。真珠を取り出す『浜揚げ』の後に残ったロープを活用して、小魚が生息しやすいようにわかめの養殖を始めました」。漁協の女性部は廃油をリサイクルして石鹸を作り、今も各家庭に配布しています。「山のことは海から、海のこととは山から見るとよく分かる」と、佐藤さんは漁船から山を見つめます。

自然とともに生きること。それは、豊かさの中にある厳しさに直面することでもあります。2018年7月の豪雨では、早朝から300ミリを超える雨が降り続き、土砂で畑は崩れ、農道も埋まってしまいました。段々畑で必須ともいえる、収穫した果実の運搬機をはじめとした農業機械や施設の破損も多く、折れるなどした木は2千本以上、収穫量にして1万7千キロ以上の被害になると考えられています。豪雨による被害は山だけにとどまりません。「土砂が大量に流れ込んだ海では赤潮が発生し、豪雨前後に作業したアコヤ貝の3〜4割が死んでしまいました」。

自分の人生をよりよくできるか」と考え、無茶々園での柑橘農家を継ぐことを決心しました。「ずっとみかんが近くにあつたし、小さい頃から海にも入っていますが、サンゴも増えているんですよ。この地域を守り楽しみなから、いいことをみんなに分け合っていきたい」。宇都宮さんは段々畑から海の方を眺めました。心まで耕す彼らが拓き続ける道は、山と海、そして未来につながっています。



9 複雑に入り組んだリアス式の入り江には集落が点在し、山の斜面にはみかんの段々畑が広がる愛媛県西予市明浜町。
10 海の中で穏やかに過ごすアコヤ貝や明日の仕事に備える漁師を、今日も山が見つめています。



7 「毎日の仕事は朝4時半の貝の世話から始まります」とは、祖父の代から続く真珠の生産者の3代目・佐藤和文さん。
8 貝を丸くしたものと貝の細胞片を、アコヤ貝の中に入れる「核入れ」。

祖父の代から続く真珠の生産者の3代目・佐藤和文さんは話します。「自然災害に対して、いつも覚悟は持っています。時間をかけてゆっくりと、復旧に取り組みむしかないのです」。そう話すのは、柑橘農家を継いで10年目、現在の無茶々園の代表・宇都宮幸博さんです。農業学校を卒業後、農業も扱う農業資材会社に勤めていましたが、「どうしたら

C O L U M N

自然災害が起きた生産現場では

無茶々園の皆さんをはじめ、多くの大地を守る会の生産者が「異常気象」というように、近年、作物の生育不良や自然災害などが目立ちます。2018年7月、西日本を中心に襲った豪雨では、大地を守る会の生産者も甚大な被害を受けました。圃場の崩壊や施設の浸水、機械の破損、また、圃場の水没により取得していた有機の認証が今年を通らないという場合も発生しています。大地を守る会は、「大地を守る未来募金」を通じて会員の皆さんからいただいた寄付金で生産者を支援しながら、現在、他の支援方法も検討中です。引き続き、あたたかいご支援をよろしくお願いいたします。

※他の支援方法については1月中旬頃、カタログとウェブサイトに掲載予定です。

3つの太陽を
享受した味わい
愛媛・無茶々園の
温州みかん(南柑20号)

朝獲れを
海水吹き・天日干し
無茶々園の
ちりめん

※お買い物サイト151号も
合わせてご覧ください。

Photo : Taro Terasawa Text : Maiko Oasa
Design : Better Days

イベント

編集後記

志にあふれる無茶々園の皆さんはいつも明るく元気。その姿に似るように、みかんは甘みと酸味が両立した味わい、チリメンジャコは甘みをも感じる魚が持つ本来の味わい、真珠は高い透明度から放たれる深みのある輝きで、生き生きとしています。ぜひ手にとって感じてみてくださいね。(編集部・大塚)

実は知らない、海苔の生産現場を見てみよう!

有明海海苔摘み交流ツアー 2019

2019.1.12(土)~1.14(月・祝)

おにぎりや海苔巻きなど普段当たり前で食べている海苔。どのように海苔は育つのか、おいしい海苔を作るにはどのような工夫があるのか、皆さんご存知ですか? 有明海へ船で出て、「有明支柱方式」という養殖方法を見学し、海苔の手摘み体験を行います。そして、摘み取られた海苔が干し海苔となり、等級付けや入札、焼き海苔加工といったそのあとのすべての工程も見学します。一般では、海苔の等級は見た目では決められませんが、「有明一番摘み 優等」を生産する皿垣開漁協の最大の特徴である「味検査」についても知ることができます。

旅行企画・実施

株式会社トビムシ
〒106-0032 東京都港区六本木7-3-13
トラスティ六本木ビル5階
東京都知事登録旅行業 第2-6290号
国内旅行業務取扱管理者 占部やよい
TEL●03-6447-0721
お問合せ受付時間●10:00~18:00(土日祝休み)



入札前から多くの海苔を食べて確認。

DATA

訪問先……福岡県柳川市
※「福岡空港」集合・解散です。
講師……成清海苔店・成清忠さん、
皿垣開漁協 組合長・内田利男さん
旅行代金……大人(中学生以上)●35,000円、
子ども(小学生)●30,000円、
未就学児●無料(食事・布団なし)
※未就学児で食事・布団が必要な場合、
子ども料金となります。
※代金はすべて消費税込みです。
定員……25名
申込……12月14日(金)まで
旅行条件……添乗員なし、最少催行人数15名
協力……皿垣開漁協、成清海苔店、
大地を守る会 おさかな喰楽部

スケジュール(予定)

1月12日(土) [朝食×昼食×夕食×]
福岡空港にて10:30集合▶▶昼食▶▶
皿垣開漁協にて漁場見学・海苔摘み体験▶▶
宿「白柳荘」着▶▶夕食・海苔漁師との交流会

1月13日(日) [朝食○昼食○夕食×]
干し海苔加工見学▶▶等級検査見学▶▶
成清海苔店にて焼き海苔加工見学▶▶
海苔生産の勉強会▶▶宿「白柳荘」着▶▶
夕食・成清さんとの交流会

1月14日(月・祝) [朝食○昼食○夕食×]
柳川観光など▶▶昼食▶▶
福岡空港にて15:00頃解散



1

2



1 海苔網と支柱が広がる有明海。
2 焼き加減も念入りに確認。
3 海苔といえば、成清海苔店の成清忠さんとおつれあいの千賀さん。

[注意事項]

- 日程は天候や潮の状況などで変更となる場合があります。
- 下記の「参加申込み書」に、参加希望者全員のお名前、性別、大人(中学生以上)・子ども(小学生)・未就学児の別、1月12日(土)時点で連絡がとれる携帯電話番号(1家族1台分)をご明記ください。
- 参加を申し込まれる皆さんと旅行会社との通信は、電子メールを使用します。お持ちでない方はその旨をお知らせください。
- 定員を超えるお申し込みがある場合、抽選となります。抽選結果は12月19日(水)までに旅行会社から電子メールでお知らせします。当選者には詳しいツアーの説明書も添付されてお知らせします。旅行条件をご確認の上、指定日までに旅行代金を指定口座にお振り込みください。
- 小学生以下は3名につき大人(中学生を除く)1名の付き添いが必要です。
- 集合・解散場所である福岡空港までの往復交通機関は、各自でご手配ください。ツアー中の移動は貸し切りバスを利用します。
- 旅行代金は、「スケジュール(予定)」で○の付いた食事代、宿泊代、貸し切りバス代を含みます。飲み物代などは含まれません。
- 12日(土)・13日(日)の夕食は、生産者の皆さんとの交流会ですが、飲食費は別途現地でお支払いいただきます。各3,000円が目安です。
- ツアー中の昼食は、地元のレストランや食堂などでとる予定です。1月12日(土)の昼食は各自支払いとなります。
- 宿泊は参加者構成により、男女別相部屋になる場合があります。
- 添乗員は同行しませんが、オイシックス・ラ・大地(株)のスタッフが同行します。

麺と遊ぶ! 手作り味噌教室

やさか共同農場・佐藤大輔さんの麺講座

2019.1.26(土) 午前 10:00~12:30 午後 14:00~16:30

「やさかみそ」でおなじみのやさか共同農場(鳥取県浜田市)の代表・佐藤大輔さんを講師に、有機の麺と大豆を使い味噌(約2kg)を手作ります。「お子さんも楽しめる」午前の部、「もっと詳しく知る」午後の部の2回を開催。自分で仕込む手作り味噌の世界を体験しませんか?



DATA

会場……オイシックス・ラ・大地
Osaki Kitchen Studio(品川区)
※JR線「大崎駅」
南改札口から徒歩5分
講師……やさか共同農場・佐藤大輔さん
参加費……3,500円
※材料代を含みます。
定員……各25名
申込……1月9日(水)まで
主催……大地を守る会 発酵ラボ

- 白米麺:やさしい甘さでくせがない
- 玄米麺:甘さ控えめでこくがある
- 麦麺:あっさりとした甘さと独特の香り

※お申込みの際、ご希望の①参加の部(午前、午後)、②麺の種類(白米・玄米・麦より1つお選びください)を、備考欄にご明記ください。

べにや長谷川商店の「調理の知恵」を伝授

お豆料理を気軽に楽しもう!

2019.1.15(火)13:00~15:30



調理したくてもなかなかできない豆についてお悩みを解決しませんか? 「当日準備でOKな調理方法」や「今までとは違う豆の味わい」を、在来種の豆のエキスパートであるべにや長谷川商店の代表・長谷川清美さんから、デモンストレーションとプチ調理実習で学びます。



DATA

会場……川崎市高津市民館 料理室
(神奈川県川崎市)
※JR南武線「武蔵溝ノ口駅」より
徒歩2分、東急田園都市線
「溝の口駅」より徒歩2分
講師……べにや長谷川商店・長谷川清美さん
参加費……2,300円 ※お豆セットのおみやげ付き
定員……30名
申込……12月21日(金)まで
主催……大地を守る会 にんじんの会

※メニューは、炒り豆のごはんとスープ、豆の和え物を予定しています。
※当日、イベントのお手伝いして下さる方(大人のみ、若干名)を募集します。お申込みの際、「当日スタッフ希望」と備考欄にご明記ください。後日、改めてご連絡させていただきます。

お豆がもっと身近になりますよ。

お申込みはWEB
または右記申込書を
注文書と一緒に
ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

オイシックス・ラ・大地
ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●csr@member.daichi.or.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuha.daichi-m.co.jp/information/8>

2018年12月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名				参加人数	会員番号			
				人				
参加者の氏名	性別	学年・年齢	アレルギーの有無	参加者の氏名	性別	学年・年齢	アレルギーの有無	
メールアドレス(事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの)				携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)				

*ご家族の場合、代表者の分のみをご記入ください。

備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2
ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513