



## みかんの男、 波村郁夫

優しい笑顔が印象的な  
波村郁夫さん（熊本県）。  
50年来の柑橘栽培を通して  
人生を哲学する「みかんの男」は、  
出会いと感謝、そして愛を知りました。

「みかんの樹が俺の先生なんだ」と笑う波村さん。独自の栽培方法を実践し続けるみかんの探求者です。

# 探求する “俺のみかん”

## 生産者たちが探す “俺流”の先

有機農業に携わる生産者を取材しているところにあることに気がきます。それは皆さんが「俺流」を模索し、その先を目指す。そして歩みを決して止めないということです。

長崎有機農業研究会では、粘土質の赤土により重労働になる収穫作業に苦しめられながらも、じつくりと作物が育つ土壌を生かして、味ののった玉ねぎを栽培しています。福島わかば会の鈴木正幸さんは、きゅうりの表面に付く白い粉が農薬と間違えられるため、栽培が敬遠されている「ブルームきゅうり」を、みずみずしく甘みがあるからと今でも「俺

流」で作り続けています。土壌を改良する化学肥料、虫や病気を予防する農薬に頼らない有機農業では、各地の風土に合った栽培方法を見いだし、それを「俺流」に工夫を重ねることで、生産者たちは誰よりもおいしい作物作りに情熱を注いでいます。

「俺が作りたいのは、良いみかん」と話すのは、熊本県でみかんを中心(はむ)に柑橘を育て、大地を守る会とは35年のお付き合いがある生産者・波村郁夫さんです。「良いみかん」とは、「健康に育ち、それがそのままみかんの味になり、食べる人が喜んでくれるみかん」のこと。じつに抽象的で、哲学的な「俺流」を実践し続ける生産者が波村さん。部屋、いっぱいに本がある読書家で、お気に入りにはアントワヌ・ド・サン＝テグジュペリ著の『星の王子さま』。「王子さまが輝いているのは、自分の星に残してきたバラの花への愛に気付いたから。私も王子さまがバラの花に思いを馳せたように、愛や絆、責任を持ってみかんを育て、良いみかんを皆さんに届けたい」。今回は、そんな純粹さに溢れる少し不思議な生産者・波村郁夫さんのみかん作りを見に行きました。

## 止まらない 探求心

「朝話していて、一番条件のいい早生みかんの畑の樹を切ってしまうのかと言うんです。夕方に帰ってきたら全部切ってしまったって……」と話するのは、波村さんと一緒にみかん畑を世話する妻の雅子さん。「一度言い出したら絶対に言うことを聞かないんです。私だって一応、みかん農家の育ちなんですよ」。

「あれは、味の差が出にくい『しらぬい』を、一番いい畑で作ってみた



50年間歩みをともにしてきた雅子さんと二人で。器量のある雅子さんに支えられてやってきました。



香りも芳醇でこくのある甘み  
熊本・波村さんの  
ぼんかん



1103  
500g 428円 (税込462円)

1kgの  
イメージ

1104  
1kg 829円 (税込895円)  
④プレス・波村郁夫 (熊本県)

甘みと酸味のバランスが抜群  
本場・熊本の  
コク甘しらぬい



2723  
450g 468円 (税込505円)

800gの  
イメージ

2724  
800g 798円 (税込862円)  
④プレス・波村郁夫、  
肥薩自然農業グループ、他 (熊本県)

※異なる産地のものが届く場合があります。  
※一般では「デコポン」(登録商標)で知られています。  
※皮は手でむけ、みかんのように薄皮ごと食べられます。

※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト  
108号も合わせてご覧ください。



6 年々増える台風などの自然災害に備えて植えられた防風壁の楨(まき)の木。  
7 長年研鑽を重ねて行き着いた「俺のみかん」の樹形。真ん中にスペースを作り、日が当たるように工夫されています。



傾斜にあることが多い柑橘の畑。当然、重労働になり、高齢化とともに生産者が減っていく理由にもなっています。

かったから。究極においしいしらぬいを作ってみたくて」と波村さん。ほかに、波村さんなりの「良いみかん」作りは続きます。「みかんの畑の下は、じつは髪の毛くらいの根が張りめぐらされているんです。その根を健康に育てるために、通気口を作りました。土に新鮮な空気を送り、暑い日は土の中に溜まった熱を逃がしてくれる通気口です。土が酸素不足になると、みかんの味は落ちます。また実験段階で、結果が分かります。2年後です。下草の管理も重要です。草の根元には微生物が生き、土を柔らかくして活性化してくれます。伸び過ぎるといけないから、夏はとにかくずっと草刈り。でも有機農業の生産者にとって草との共存は不可欠なんです」。

「正直に言うと、俺のみかんじゃないかと思いましたが」。

畑では、みかんを食べながら収穫しているという波村さん、樹ごとに味を確認しているのです。「収穫の時はもっとおいしかった、生き生きとして、みかん本来の味を保っていたはず。どこかでみかんにストレスがあると考えました」。

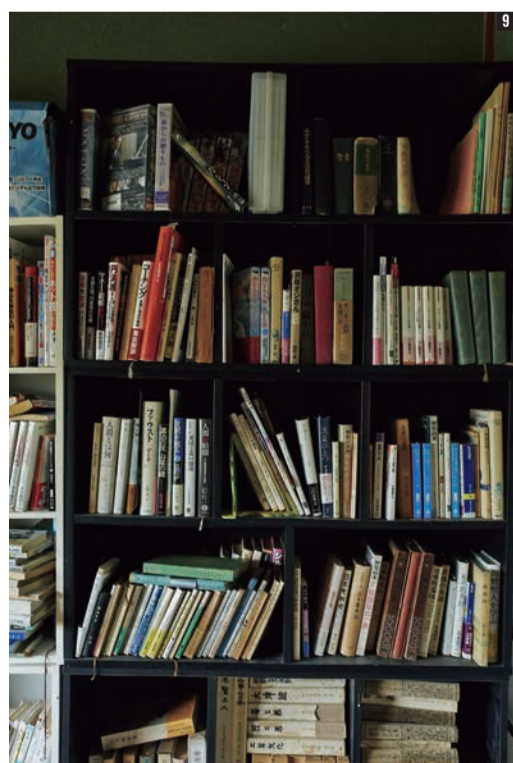
一つ一つ精査した結果、選果に原因があることに気付きます。選果時に行うブラシがけが原因ではないか？ 今ではブラシがけを止め、自分たちで目視で選果し、良いみかん作り最後のひと手間を惜しみません。「50年間、良いみかんを目指してきました。その試行錯誤を一つ一つ積み重ねて、深めていくことがおもしろくもあり、俺のみかん作りで生き方のものなんです」。

今は、温州みかんの出荷が終わわり、ちょうど「しらぬい」と「ぼんかん」の出荷最盛期です。波村さんの「良いみかん」を一房食べれば、きつと笑顔になるはず。

これなら毎年おいしいみかんができるのでは？ 「みかんは正直で、人間のようには嘘をつかない。常に変化がある中で、みかんの樹の気持ちをよみながら育てる。どれだけ寄り添えるかが大切なんです。これまでいろいろなことを実践してきたけれど、まだ自分が納得のいく、良いみかん」と思えたことがない。だからやり続けるんです」。

そんな波村さんが2008年に大地を守る会のイベントに参加した時、そこで自分のみかんを食べて愕然としたといいます。何かが違う、おいしくない。

## 最後のひと手間まで



8 波村さんの愛読書『星の王子さま』。独創的で想像力に富み、純粋な心を持つ波村さんの人柄が表れています。  
9 畑の次に多くの時間を過ごす離れの書棚。栽培のこと、人生のこと、俺流を哲学する波村さんにとって神聖な場所。



1 肥料に含まれる栄養素を樹ごとに比べ、タグにして記録。味にどう影響するかをテストしています。  
2 みかんのストレスを与える原因と考えられるブラシがけを止め、一つ一つ目視で選果していきます。  
3 80コも入ったら一体どのくらいの重さになるのか？ 収穫袋を下げて広い畑を練り歩く収穫作業は2人で行います。  
4 樹ごとに味を確認しながら収穫。みかんをたくさん食べて黄色くなった手。ちょっとうらやましい気もするけど……。  
5 畑を掘り起こして設置した「波村スペシャル」の通気口。空気を送り込み土を活性化してくれるはず。

# イベント

大人も子ども一緒に収穫！ 春の産地交流会

## 春の三浦・大根収穫祭

2020.3.28(土) 11:00~14:00



1 黒崎研究会のお母さんたちが作ってくれる味噌汁は、大根がたっぷり。  
2 一人で抜けて達成感あり！土や作物、人などにふれる大切な機会です。  
3 子どもの背よりも大きく育った大根や、大根の花も見られるかも。

三浦半島の西岸、遠くに海が一望できる広い畑での大根収穫体験です。迎えてくれるのは、大根やキャベツの生産者でおなじみ黒崎研究会(神奈川県三浦市)の皆さん。大きな大根も意外と簡単にすぽんと抜けて、子どもたちは大喜び。収穫体験後は、黒崎研究会のお母さんたちが作った大根汁で身も心も温まります。今年はお持ち帰りいただける大根の数が5本に増えました。また、雨天等で延期となる場合は翌日に開催予定です。大根三昧の春を楽しみましょう！

### DATA

**会場**……………黒崎研究会の大根畑(神奈川県三浦市)  
※京浜急行久里浜線「三崎口駅」より徒歩20分  
※現地集合・解散です。

**駐車場**……………なし

**参加費**……………大人(中学生以上)●1,500円、子ども(小学生)●800円、未就学児●無料  
※大人、子どもは1人につき大根5本をお持ち帰りいただけます。

**定員**……………150名

**申込締切**……………3月8日(日)

**主催**……………大地を守る会 ソーシャルコミュニケーション部

※お持ち帰りの大根は、現地からご希望の場所へ宅急便で送ることができます(有料)。※小雨決行です。雨天等で延期となる場合、翌日29日(日)に開催予定です。※らでいっしょぼーやの大根収穫イベントと共同開催です。

今年のテーマは「むすびのマルシェ」

## 大地を守る会オーガニックフェスタ

2020.3.1(日) 10:00~16:00

年に一度、大地を守る会の生産者が全国各地から集まる「大地を守る会オーガニックフェスタ」を今年も開催します。テーマは「むすびのマルシェ」。安心できるおいしい食べ物を私たちが食べられるのは、つくる人がいてくれるから。マルシェを中心に、「おむすび」や味噌汁がお召し上がりいただけるカフェ、生産者の声をもっと聞けるワークショップなどをご用意します。人と人をむすぶ「オーガニック」の温かみが感じられるひとときを。

### DATA

**会場**……………天王洲アイル B&C HALL(品川区)  
※東京モノレール「天王洲アイル駅」より徒歩6分、りんかい線「天王洲アイル駅」より徒歩7分

**参加費**……………無料

**申込**……………不要 ※当日、会場に直接お越しください。

**主催**……………大地を守る会  
オーガニックフェスタ実行委員会

※当日17:00(予定)より同会場にて、交流パーティー(当日申込、有料)も開催します。

※詳細・最新情報は、大地を守る会のホームページや別チラシ(1月27日週配布)をご覧ください。



1 「むすび」というキーワードから、今年はカフェにおむすびが登場。海苔や佃煮など付け合わせと一緒に召し上がれ。  
2 ワークショップでは農家ならではの野菜料理、自然災害時など産地の様子をお伝えします。



### お知らせ

## 消費者モニター委員を募集します

大地を守る会は1975年の設立以来、「社会課題をビジネスの手法で解決していく」という理念を掲げ、有機野菜など安心・安全な食材の宅配を軸に、産地交流会やNGO・NPOと連携した取り組みなど幅広く活動しています。よりよい社会をつくるその活動を継続し、さらに活発にするため、会員の皆さんにご意見を述べていただく「大地を守る会消費者モニター委員会」を昨年立ち上げました。今回は、第2期の消費者モニター委員を募集いたします。一緒にソーシャルな活動をつくっていきましょう。

### 応募概要

**条件**……………大地を守る会の会員で、定例会議(都内)に年4回参加できる方  
**任期**……………2020年4月1日(水)~2021年3月31日(水)  
**募集人数**……………4名  
**応募期間**……………2020年2月29日(土)~2020年3月10日(火)  
**応募方法**……………大地を守る会ホームページのフォームよりご応募ください。  
**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●ord\_social@oisixradaichi.co.jp

※規約や募集要項など詳細は、大地を守る会のホームページをご確認ください。



## 1日お試し参加で、有機農業を体験 畑の楽校・オーガニック農業スクール

2020.3.15(日) 10:00~16:00

首都圏から日帰りできる距離にありながら、豊かな山で湧水にも恵まれている埼玉県神川町。この地で有機農業を行い、豆腐や醤油などを作り続けるヤマキが、有機農業が体験できる「畑の楽校」を今年も開催します。1日お試し参加日は、じゃがいもの植え付けを実施予定です。



収穫を目指してみんなで力を合わせましょう。

### DATA

**会場**……………ヤマキの畑(埼玉県神川町)

**講師**……………地元の生産者・石井清允さん

**参加費**……………無料  
※豆腐作り体験、醤油搾り体験、ランチは有料です。

**定員**……………40名

**申込締切**……………2月29日(土)  
※直接、ヤマキにお申込みください。

**主催**……………ヤマキ醸造  
(http://www.yamaki-co.com)

**お問合せ**……………ヤマキ(担当●村山)  
TEL●0120-029-549  
E-mail●goyougurakai@yamaki-co.com

※詳細は大地を守る会のホームページ「イベント」をご覧ください。

## 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●ord\_social@oisixradaichi.co.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://takuhai.daichi-m.co.jp/information/8

## 2020年2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(フリガナ)	性別	年齢・学年(生年月日)	アレルギーの有無	参加者の氏名(フリガナ)	性別	年齢・学年(生年月日)	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)

\*ご家族の場合は代表者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