

てんぽ印 ようこそへ

無茶々園（愛媛県西予市）の冬の仕事、
切干し大根作りを訪ねました。
手掛けるのは無茶々園の生産者グループである
（有）てんぽ印のみなさん。
新規就農者の受け入れ機関として
食の未来を支えます。



柑橘や野菜の有機栽培から加工品までを一貫して手掛けるてんぽ印の方々。畑で大根の収穫、果樹の剪定、加工場では大根葉の洗浄とカット、切干し大根の袋詰めを終えて集まってくれました。

農業に 生きている

1 てんぼ印の大根畑は標高200mの山の上にあります。1シーズンにおよそ9万本の大根が切干し大根に。2 葉だけ刈り取られて少々寒そうな大根畑。葉も大切に使うてんぼ印ならではの冬景色です。3 「あんなにちっちゃい種からこれだけ大きい大根になるってすごいこと」。農業は毎日が発見だらけという小木曾千夏さん。



有機野菜が 常備菜になる

てんぼ印の「てんぼ」とは何でしょう。聞けば、地域の方言で「向こう見ず」の意味だとか。そこには1970年代当時「無茶」な有機農業に挑戦した、無茶々園のアイデンティティーが息づいています。

「てんぼやなあ、てんぼなことするなあみたいな感じで使ってますよ」。やさしく微笑むのは代表を務める村上尚樹さん(44歳)。自身も20年前に石川県から移住してきたという、かつての新規就農者です。家も畑も何もないところからはじめるからこそ、恐れずにやってみるといいう「てんぼ」の精神を原動力に、新規就農者による大規模な有機農場の運営や、企業経営型農業の実践という新しい農業の形を築いてきました。

そんなてんぼ印が2011年から「有機野菜を常備菜に」と送り出しているのが乾燥野菜。今や11種類にも及び、「柑橘だけではない」無茶々園のもうひとつの顔となっています。その中から大地を守る会で取り扱うのが「無茶々園の有機天日切り干し大根」。原料は「普通に食べてもおいしい大根」を有機栽培、乾燥は天日干しと、素朴な一袋にたくさんの手間が詰まっています。

葉っぱも根っこも 余すことなく

愛媛県松山市の北の端、北条。瓦屋根の集落を横目に山道を行くと、てんぼ印の大根畑が姿を現します。「こんにちは」。まぶしい笑顔で迎えてくれたのは、入社3年目の小木曾千夏さん(25歳)です。「大根は霜が降りると葉が枯れはじ



4 この大根1本が、大体2袋分の切干し大根になります。それだけうまみも風味も凝縮。5 収穫した大根は、潮風の吹く明浜町へ2時間かけて運ばれて行きました。6 2016年、てんぼ印の前身の組織から代表を務める村上尚樹さん。24歳のときに明浜町に移住して20年。7 奈良県出身の金澤亮太さん(31歳)と大阪府出身の彩瑛さん(30歳)は、ここで出会って夫婦に。夢は「作付けの設計も自分たちでできるようになること」と意欲的。





8 しらすの休漁の時期に、ちりめんじゃこを干す干し網を借りて切干し大根を干しています。入江の向こうから朝日が昇ってきました。
9 天日干し3日目。かたまっていると手をほぐしていきます。まだ半生ですが、すでに砂糖をまぶしたような甘み。10 完成した切干し大根を計量して袋詰め。11 てんぼ印で取締役を務める酒井朋恵さん。代表の村上さんとともに若い組織をけん引します。20代後半で「農家ではない自分が農業をできる場所、暮らしていける場所がある」と思ってここにきました。



おひさまの力で 乾かす

「うちの切干し大根がおいしいのは大根本体がおいしいから。乾燥しているシンプルなことしかしていないから、そのままの味になるんです」
明らかに胸を張るのは酒井朋恵さん(40歳)。大根畑のある松山市から遠く100km以上離れた西予市明浜町で天日干しの工程を担います。干して3日目。海岸沿いに広げた大根に朝日が届きはじめていました。てんぼ印の切干し大根は機械乾燥ではなく、太陽の光と潮風に晒して乾燥させます。1回につき3日間の天日干しをシーズン中12〜14回も。当然都合よく晴れる日ばかりではありません。

「寒くて風があると、切ったその日から乾きはじめて、2日で完成する

めるんで、先に葉を収穫するんです」と、軽やかに大根の葉を切り落としていきます。葉の収穫が終わったら、根を一本ずつ引き抜く作業へ。葉も根も乾燥野菜に使うため、2つのプロセスで収穫するのです。東京都出身で農業系の大学を卒業してここへ来た小木曾さん。大根の栽培も3年目となりました。

農家でない 農業とは？

現在のてんぼ印につながる取り組みは、1997年に無茶々園が新規就農者を受け入れる研修センターを設立したことからはじまりました。当時は「農業は家族で継ぐもの」という価値観が今以上に根強い時代。代表の村上さんは「最初は独立就農を勧めていたけれど、畑も経験もない人がいきなり農家になるのは現実的ではなかった」と振り返ります。そこで辿り着いたのが、農家とは違う形の農業、つまり会社として農業に取り組むという選択でした。自然を相手にする農業を安定した生業にするため、家族経営ではなく企業経営型を採用し、農閑期をなくすべく野菜栽培や加工品作りにも着

手。新しく農業を志す人の受け皿として雇用も広がってきました。日本の農業経営体の約9割は今も個人経営[※]で、高齢化や後継者不足、耕作放棄地の増加といった課題を抱えています。てんぼ印はその流れに早くから向き合い、新規就農者を受け入れる仕組みを築き、今では無茶々園の中でも大きな生産力を担う存在となりました。スタッフの平均年齢は現在35歳。基幹的農業従事者の平均年齢が67.6歳[※]であることを思えば、てんぼ印は30年の歩みの中で、次の農業を確かな形にしてきたといえるでしょう。

「大根はいつ植えてどの時期がおいしいのかも最初は知らなかったんです。食べ物って当たり前にあるものではなくて、必ずだれかが作ってくださっているもの。それを分かって食べたいと思います。自分がここで作物を育てることで、東京の家族や友人が産地に目を向けてくれる。そんなつながりから、農業が身近な存在になればいいと感じています」
それぞれの志を胸に集まってきたスタッフは現在19人。半数が県外からの移住者です。



12 干し網を貸してくれている無茶々園のちりめんじゃこの生産者・佐藤吉彦さん(64歳)。大根が豊作だった年に、切干し大根作りを勧められました。福岡県で一回就職したあとここに戻って漁師になったというUターンの先輩。
13 足がすくむような急峻な斜面に段々畑が広がる明浜町。海、山、里が近いこの場所から無茶々園ははじまりました。14 ほんかんの収穫が終盤を迎えるころ切干し大根作りがはじまります。



有機栽培の大根を天日干しに。煮物や和え物、サラダに活躍
無茶々園の有機天日切り干し大根
2102
35g 399円(税込)
①着日含め60日保証
②無茶々園(愛媛県西予市)

※同時配布の『カタログ大地を守る』と、お買い物サイト112号をあわせてご覧ください。

※出典:「農業経営をめぐる情勢について」/農林水産省 経営局(令和8年1月) P.7「経営体数等に占める個人経営体と法人その他団体経営体のシェア」 P.12「基幹的農業従事者(個人経営体)の推移・2025年における年齢構成」(基幹的農業従事者とは個人経営体において「ふだんの仕事として主に自営農業に従事している15歳以上の世帯員」のこと) https://www.maff.go.jp/j/kobetu_ninaite/attach/pdf/index-51.pdf

ソーシャルレポート

東日本大震災から15年。エネルギー問題に向き合い、
未来を見据える福島県の生産者より、現在の取り組みをご紹介します。

編集後記 ↓ 甘くてふっくらとした無茶々園の切干し大根。機械で乾燥させるとこうはいかず、おひさまの力ってほんとにすごいと仰っていました。地元で教わった食べ方は、細かく切ってこはんと炊く炊き込みこはん。味付けは塩だけ。豚小間と炒めても最高だし、戻さずおやつに食べるお客さんもいるそうなんです。ぜひお試しを。(編集部 青木)

再生可能エネルギーで農業と地域の未来を拓く! 15年目の3.11 福島県の生産者からのメッセージ

太陽光発電で
エネルギーの自給を
目指しています



ジェイラップ
伊藤俊彦さん
(福島県須賀川市)
「米蔵熟成
稲田稲作研究会の
コシヒカリ」の生産者

原発事故により、この地で育んだ「家族や仲間との暮らしを失うのか」という不安から抜け出すには、多大な時間を要しました。再起をかけた歩みの中で、賠償や支援に頼らない「早期自立」を目指す取り組みとして太陽光発電に着手しました。現在は売電収入を活用していますが、次は自給エネルギーとしての直接活用を見据えています。エネルギー自給によるコスト低減と電化システムの構築を、農業に夢を与えるきっかけにしていきたいと考えています。



須賀川市



ジェイラップのソーラーシェアリング(営農型太陽光発電)の田んぼ

農業と発電を
同時に
行っています



原発事故後、エネルギー問題への無知を反省し、農家として何が出来るか模索しました。その結果、畑の上で発電と営農を同時に行う「ソーラーシェアリング」を導入。安定した売電収入は、当会の運営に大きく役立っています。



二本松市

二本松有機農業研究会
大内 督さん
(福島県二本松市)
きゅうり、いんげん等の生産者



喜多方市

大和川酒造店/会津電力
佐藤彌右衛門さん
(福島県喜多方市)
大地を守る会オリジナル純米酒
「種時人(たねまきびと)」の生産者



会津から
エネルギー自給の
モデル作りを

会津電力・
雄国発電所



安全を信じきっていた私たちの反省と未来への責任として2013年に会津電力を設立し、再生可能エネルギーの発電所を創り続けてきました。水・食糧・エネルギーの自給により地域が一体となって力を発揮すれば、日本各地のモデルになれると信じています。

メッセージ全文は
こちら



イベント

駆け出す牛、芽吹く山。
山形村短角牛の春に出会う旅
生命輝く! 短角牛の
山上げ&闘牛見学ツアー
2026.5.9(土)~10(日)
1泊2日

他団体
イベント

北国の春を告げる、迫力の風物詩「山上げ」。冬を牛舎で過ごした親子が、一斉に広大な草原へと駆け出す瞬間。弾む蹄の音と、親子が呼び合う声が山々に響き渡ります。生産者の皆さんと炭火を囲むバーベキューや、伝統の「平庭闘牛」の熱気。久慈市山形町の魅力をまるごと味わい尽くす、特別な2日間です。

詳細・
お申し込みは
こちら



山形村短角牛の放牧の様子を見学します

訪問先……………岩手県久慈市山形町 ※JR二戸駅集合・解散
定員……………30名
申込締切……………4月10日(金) ※定員に達し次第締め切り
受託販売・運営・申し込み先
……………有限会社リポーン(エコツーリズム・ネットワーク)
〒337-0003 埼玉県さいたま市見沼区深作3-36-19
TEL&FAX:048-687-5455
旅行企画・実施……………有限会社ホッピングワールド
企画・協力……………(有)総合農舎山形村、岩手県久慈市、JA新いわて
大地を守る会森と木の住まいづくりフォーラム

NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会
WEBサイト内
「学ぶ」から

<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



大地を守る会 [イベント情報]

イベントの
お申し込みは
こちらから

<https://www.daichi-m.co.jp/event/>



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し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し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、お問い合わせに対する回答、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し込みください。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>

お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月~金・午前9:00~午後5:00/土・午前9:00~午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

●「NEWS大地を守る」に掲載している
取り組みは、主に大地を守る会の
宅配サービスの年会費・利用料で
運営されています。



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

お知らせ
「農家・オブザイヤー
2025-2026」
投票受付中!

一年間を通じたお客さまからの「おいしい!」「応援したい!」という声をもとに、最も多くの声を獲得した生産者を表彰する取り組みです。あなたの「一票」が生産者の力になります。投票者から抽選で10名様に、野菜を味わう調味料セットをプレゼント!

投票締切
3月22日(日)まで

詳細・投票は
こちらから