

四国の生産者を訪ねて

まほろば本店店長 大橋 和則

自然食品卸・ムソーさん主催の自然食品店向け勉強会が小豆島であり、10月1日から2泊3日で参加して来ました。今回もどうせ行くならと無理な日程を組み、念願の場所を組み入れました。

みずたま農園さん

1日目、冬場にみかんやレモンでお馴染みの「みずたま農園」の蛇石^{へびいし}さん。四国に行くのでお邪魔したいと言っていたのですが、中島のため船で往復2時間かかると聞き、断念していました。ところが、ぜひお会いしたいと松山空港まで会いに来てくれました。

第一印象はイケメンで優しい感じの好青年、東京暮らしから新規就農で今に至った経緯を聞いてみました。

元はプロのミュージシャン（ドラマー）で、有名になりたくて上を目指すものの、実力とは違う人間関係のしがらみで、人を利用しながら

騙し騙されの世界に疲れ、転職を考えるも失敗。人生のどん底の時に今の奥様と出会い、将来を語る中で農業へと舵を切る。色々な候補

地の中から決め兼ねていたが、4年前、奥様の決断で、東京から800kmの今の地へ。

移住して2カ月は家の補修に精を出すも、近所の人から今後を心配され、農地を3反借り入れて、素人ながら農業をスタート。今は1町5



蛇石さんご一家（地元雑誌より転載）

反まで増えたものの、畑の場所は本人も正確には把握し切れておらず、20 か所から30 か所あるとの事で、作業が大変と想像できる。

島での暮らしはテレビ無し、新聞無し（これは10年前から）、「外部からの情報を断ち、惑わされることなく自らの感性で色んなことに取り組みたいから」と言っていたのが印象的でした。

病気になった木を切る時と、猪を駆除するために命を絶つ事が一番辛く、「ごめんなさい、ごめんなさい」と心の中で叫びながら、命の尊さを痛感し、家族が生きるために耐え忍んでいるようです。そんな彼らが作る農作物が美味しくない訳はありません。

瀬戸内海の潮風といっぱいの太陽を浴びた、優しく甘く、芯がある農産物。今は夏に取った天草と蜜柑ジュースが店頭並んでいます。もう少しすると、今年もレモンや蜜柑、年明けには雑柑類が入って来ますので、彼らの思いをぜひ味わってみて下さい。

昨今の異常気象で、無農薬栽培での柑橘栽培が年々難しくなっているそうです。

「将来、子供たちが高校生になった時、島外で一人暮らしを余儀なくされ、そのためにはある程度の稼ぎが必要になってくる。農薬の使用も選択肢の中に入れないといけない状況が来るかもしれません」とのこと。同じ子育て世代の親として心に沁みました。

彼らも理想と現実の中で模索していましたが、高校入学までの間に「みずたま農法」を確立し、無農薬で頑張りたいと願うばかりです。



農園は、愛媛県松山市の瀬戸内海に囲まれた小さな島にあります。



地元の雑誌で大きく取り上げられました。

福岡自然農園へ

その後レンタカーで、念願の福岡自然農園を訪問。昨年、福岡正信記念館を自宅横にオープン。偶然に土曜日だけ営業しており、いつも電話でやり取りしている李枝子さん（故・正信氏の長男雅人夫人）が出迎えて下さいました。

社長が今のまほろばを創業する以前に、この地を訪れ、故・正信氏に大きく影響を受けたと聞いていたので、一度は訪ねたいと思っていました。



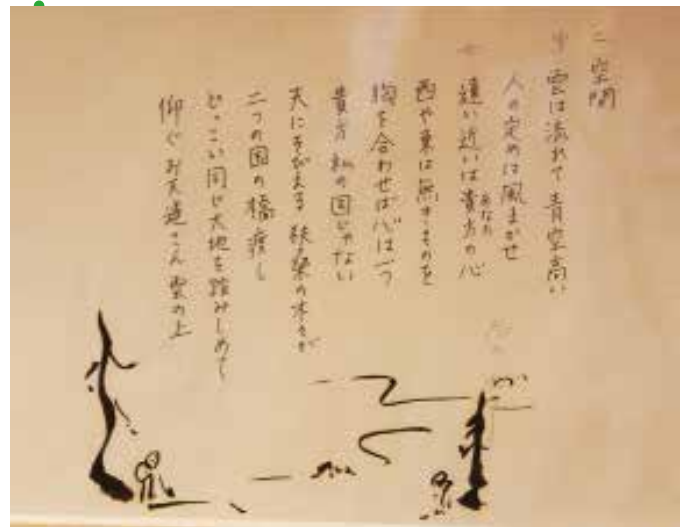
風格のある日本家屋、福岡先生のご自宅



李枝子さんと夢想庵の前で



福岡正信資料館の入り口



壁いっぱいには張られた福岡先生の言葉

農業を辞めてまほろばに入社し、初めて読んだ福岡正信氏の著書『自然農法 わら一本の革命』は衝撃的で、今までと全く違った世界観・価値観を脳裏に刻んだことを思い出します。

「農業が一番の自然破壊だ」「単一的作物が草一本もなく育ち、そこに大量の農薬を使用している」都会とは違い、緑多い農村地帯で育ち、農業を経験して来た者としては、納得せざるを得ない言葉でした。しかしながら「不耕起、無肥料、無農薬、無除草」は、当時の私では、農家に育ったDNAが邪魔をし、理解し難いものでした。

当初は、福岡自然農園から送られて来る柑橘類の不揃さと肌の汚さに驚きましたが、食べているうちに酸味と甘味の中に深みがあり、味が濃く、大きさや味もそれぞれ違い、個性が一杯詰まった箱の中から、自然や生命力を

感じる様になりました。最近の柑橘の箱の中は、形や味までも統一したものばかりで、工業製品化されつつあります。

10坪程の資料館の中は、世界各国で翻訳された本や、「わら一本」と書かれたオリーブオイルも販売しており、それはイタリアで自然農法を実践している農園の物との事で、海外での認知度の高さが見受けられました。壁には生前に書き溜めた文章が所狭しと張られており、李枝子さんが「この紙は、ほとんど障子紙に書きよるんよ」と、生前のお話をして下さいました。

途中から故正信氏の息子さんの雅人さんが加わり、以前この地域に蜜柑の病気が蔓延した時、一斉防除を行わないといけなかった状況になり、農



先生の息子さん、雅人さん



生前の偉業の数々が展示されている

薬を撒くのは父親の意思に反すると、一部の蜜柑の木を伐採したとの事。この資料館も、正信氏を知らないお孫さんが、いつか農園を引き継いだ時に、正信氏の思想哲学を理解してもらうため作ったものだと話して下さいました。

一昨年、青森で「奇跡のリンゴ」の木村秋則氏の農園を訪ねた時に、「福岡先生の『自然農法』の本を読み、大きな影響を受け、今がある」と伺っていました。多くの人の人生に影響を与え、今も尚、この地を訪れる人が後を絶たないとの事です。

夕方遅くにお邪魔したので農園の見学が出来なかつ

たのが心残りでしたが、今年も届くレモンや柑橘に思いを馳せたいと思います。

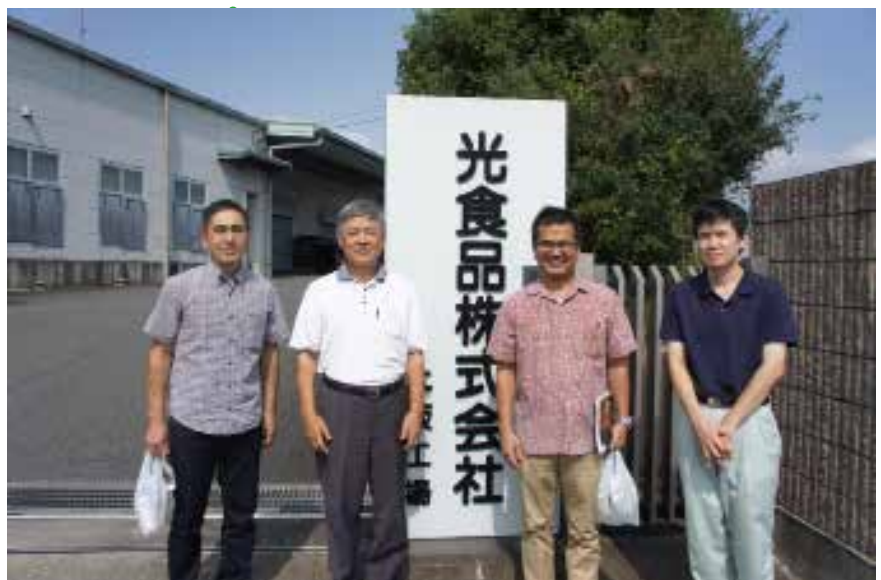
ヒカリ食品さん

翌日は朝7時に松山を出発、北に高速で2時間半の場所にある徳島のヒカリ食品さんへ。

ヒカリ食品さんと言えば、トマトケチャップ、ソース、缶ジュース等、お馴染みのメーカーさんです。

まほろばでもオリジナルの「へうげポン酢」を作って頂いたこともあります。最初は距離的に無理と思い予定から外していたのですが、四国に行ける機会はそう無いと思い直し、伺うことにしました。当日は日曜日でしたが無理をお願いし島田光雅社長と息子様に対応していただきました。

遠くからでも分かる大きな工場は、2000年に新築移転し、当時としては最先端のHACCP対応、更に環境保全型を実現。ガスボイラー、ガスエアコン、最もクリーンな太陽光発電の利用、排水処理装置、廃出するゴミの量の軽減のための堆肥化施設、2001年から自社農場を有機JAS圃場とし、耕作放棄地を利用、と夢のようなことを次々に実現していました。



光食品島田光雅社長（左から二番目）と一緒に

四国視察の旅



「どうしてここまで投資出来たのですか？」と尋ねたところ「醤油や味噌屋さんのように伝統技術も杉樽も無い、弊社が生き残る道を探ったらこうなりました。」と言われたので、「でも相当資金が必要で、普通はここまでの投資は難しいのでは？」と聞くと、「全て自己資金で、今も無借金です」と答えられたのには驚きました。

そこで詳しく聞いてみると、お父様が創業した今から 52 年前の 1964 年に、既に無添加のソースを発売。1977 年には日本初となる有機ウスターソースを発売、1999 年に社長に就任、翌年に新工場と、時代を先読みされた結果のようでした。真面目な生き方の延長上に、「本物に徹した商品を通し、世の中に貢献したい」との思いが、人一倍強かったのではないかと思います。

その証拠に 2011 年 11 月より放射能性物質検査を自社で検査機を購入し全商品を検査開

始、検査基準は放射性セシウム 134 及び 137 合算で 4 Bq/kg 以下とし、今もお継続されています。

従業員は全て社員で 18 名、有名大学出身者も多く、働きたいと応募が絶えないとの事で、業界の最先端を、時代の先を読み突き進んでいる事が、新たな魅力になっているようでした。

今まで新商品を出して外れが無く感じていましたので、その極意を聞いてみると、「生産者が余って困っている物の商品化を考えて出しているだけ」と謙遜し、「唯々、真面目に、正直にやっているだけ」と語っていました。



クリーンエネルギーを積極的に利用



原料には JAS や USDA などオーガニックのマークが



2000 年に完成した HACCP 対応の近代的な工場



出荷を待つ製品たち

おいしい＝安心・安全が基本と考える島田社長、次の後継者も熱心に勉強中で今後、更に期待が膨らみます。(余談ですが、島田社長の奥様は、当時甲子園を沸かせた、徳島県立池田高校の^{つた}葛文也元野球監督のお嬢さんで、お二人でまほろばにご来店されたことがあります。)

いよいよ小豆島、ヤマヒサさんへ

その後、今回の目的地小豆島へ。自然食品店関係者 10 数名が集まり見学会の始まりです。

小豆島と言えば、開店当初よりお付き合いのある醤油メーカーの(株)ヤマヒサさん。私が入社当時、旧本店の狭い店内に醤油の在庫が置ききれず、少し離れた社長の自宅車庫に在庫が箱で積んであり、頻繁に運んでいたのを思い出します。昔は今のように井上醤油は取扱していなかったの、ヤマヒサさんの醤油が良く売れ、一升瓶の箱買いも今では懐かしく思い出されます。

創業 80 年、4 代目植松勝久社長に蔵の案内をして頂きました。

「生産者である前に消費者である」という経営理念のもと、こだわりの製法で良品完成を求め続けてきた歴史と伝統があり、原材料が一番大切と語ります。

1987 年に日本で初めて有機醤油を発売。1987 年にはオーガニック認証を取得し海外へも輸出。今は日本の JONA、アメリカの

● OCIA、ヨーロッパの ECOOCERT のトリプル認証を受けています。

● 杉樽は現在 160 本所有しており、国内の個人の醤油メーカーではトップとの事。この杉樽を今作ると、1 樽 400 万程掛かるそうですから宝の山？

● 蔵の中はコストを抑えるために、一部機械化もされていましたが、中古品を上手く利用し、あくまで「機械に人が使われるのではなく、人が機械を使う」ことにこだわり、蔵人の経験と勘、蔵に住み着く菌によりコントロールされていました。

● 以前から、小豆島には何故醤油屋さんが多いのか気になっていたので尋ねてみました。

● そもそも塩造りが盛んな地だった事。海運業が盛んで大豆や小麦が移入しやすかった事。耕地面積が少なく他から材料を取り入れ、加工して移出するしかなかった事。京都、大阪という大消費地が近くだった事。江戸時代幕府の直轄地、つまり天領地だったため比較的自由に商売



ヤマヒサの植松勝久社長



立派な杉樽を抱える歴史ある建物



蔵が連なる風景



ができた事。高温乾燥性と清涼な空気が、麹菌の発育や醤油諸味の熟成に適していた事などが、今から 400 年前に始まったきっかけのようです。

その後、明治維新による資本主義の波に乗り、最盛期は 400 軒にまで膨れ上がったものの、時代とともに現在は 21 軒まで減少、桶だけは今も千本以上使われているようです。

ヤマヒサさんではオリーブ商品も手掛けており、小豆島にはオリーブ観光農園もあるくらい盛んですが、何故？と又、尋ねてみました。

実は、日露戦争で獲得した広大な漁場から獲れるイワシ等の缶詰を製造して輸出することを計画した事に始まるそうです。魚を保存するために、油で空気を遮断し腐敗を防ぐ方



醤油蔵の中で植松社長に説明していただく

法として「オイル漬け」に注目。欧米のオイルサーディンにはオリーブオイルが使われますが、当時日本には無く、国内自給を図るために、今から 107 年前の明治 41 年、農商務省がアメリカから輸入した苗木を試験栽培したのが始まりとされているとの事。

1987 年に自社農場でオリーブ栽培開始、今では搾油機、茶葉製造機を導入し、耕作面積 5 ha まで拡大、無農薬・無化学肥料で取り組んでいます。店頭にオリーブ茶のペットボトルとテ

ィーパックは取り扱いございます。一度お試しください。抗酸化作用、カルシュ



小豆島オリーブ園



ヤマヒサさんのオリーブ園にて

ウム、鉄分、ビタミンEは、他のお茶より群を抜いているようです。

自然の摂理に基づいた、こだわりの技と心に磨きをかけ、新しい物へと挑戦する若き4代目、来年には売り出しのデモ販売に来て頂けそうですので、乞うご期待。



丸島醤油さん

3日目は島内にある丸島醤油さん。まほろばでも紙パック入りで手頃な価格で販売している有機醤油の製造元です。

創業は昭和25年ですので小豆島では比較的新しい醤油屋さんですが、今までに農林大臣賞など多くの受賞歴を持ち、現在は醤油部門、出し部門、佃煮部門、漬物部門で構成されており、順調に売り上げを伸ばしているようです。



ビン詰め工場を視察後、すぐ近くの(株)島譲さんへ。そこは大きなタンクと近代的な施設が立ち並ぶ醤油の製造元で、戦後8社が加盟して出来た会社でした。

実は戦時中に物価が高騰し、原料の入手が困難な時期に化学製造にたよらざるを得ず、従来の本醸造醤油はほとんど姿を消したそうです。競争が激しかったことから、価格が低下、作業効率を上げるために機械を導入できない小豆島の小さな醤油業者は生き残りをかけて、品質向上、後継者確保、省力化等を目指して資本を出し合い、

麹造りを目的とした機械を導入し、原料処理を一緒に始めました。その後、近代設備を入れながら本醸造などの杉樽も取り入れ、それぞれのオリジナルに対応できるようになってきたようです。

丸島醤油さんもここに業務委託、出来上がった醤油を自社に運び瓶詰めをし、作業コストを下げているようです。ちなみにヤマヒサさんは場所が少し離れた場所にあったことから、自社で一貫して製造しています。

小豆島は長い歴史の中で一時は5万人を超える人口が今では約半分の3万人弱と衰退の一途をたどっていました。ここでも若者の流出が止まらず高齢化が進んでいるとの事でした。伝統的な醤油文化を後世に伝えるためにも、貴重な樽を保存していくためにも、小豆島の醤油を今まで以上に消費して行くことが、私達に出来ることかもしれません。(オリジナル醤油の「新醬」も合わせて御鼠肩に)



丸島醤油さんと杉樽

2泊3日で駆け廻った四国の旅、それぞれの場所で感じたそれぞれの思いを、商品を通じて少しずつお客様にお伝えできたらと思います。



小豆島は、瀬戸内の海に囲まれた温暖な地でした