



珍道中!?

# 生産者をめぐる、四国の 旅

本店 仕入れ・バックヤード主任

福田 直之

3月13(水)～16(土)の四日間、ムソー株式会社さんの主催で開催される「21世紀を担う若手の会 in 徳島」に参加すべく、初めての一人旅に出てきました。初日からハプニング盛りだくさん!?!で先行きが不安になりながらも、心温かな農家の方々に癒され、生産者の知恵と努力に、多くの事を学ぶ旅となりました。出張報告、ぜひご覧ください。

ついに出張の日が来ました。昨年、ちょうど台風が直撃して延期になっていた、ムソー株式会社さん主宰の「21世紀を担う若手の会 in 徳島」です。

なぜ、初めてのおつかいならぬ、“初めての出張”なのかというと、私は修学旅行以来、北海道を出たことも飛行機乗ったことも無いからです。1人で飛行機に乗るのは初めてなので、前もって空港の見取り図を印刷してもらい、手続き場所を確認、いざ当日。

発寒南の停留場からバスで空港に。余裕持ったため朝一のバスに乗り込むも、早速、問題発生。皆、携帯で「ピッピッ」とやって乗り込んでいます。私は支払いが現金、払うにも、支払い機が動いてない!?!「どうしました?」と運転手。「運賃の支払い、現金なのですが…」と言うと、「現金の方は降りる時にしてください」と言われ、「どうもすみません…」と乗り込む。普段から公共機関を利用

してないと、解らないことばかりです。

無事、空港に到着。とりあえず手続き場所で、手続きの仕方を確認。「QRコードがあるので、そのまま手続きをどうぞ」と言われ、「その手続きの仕方が解りません、飛行機初めてなので…」と言うと、「そのまま手荷物検査を受けてください」と言われました。余裕を持って来たので、2時間も時間が余ってしまいました。とりあえず、空港内を散策しながら時間を過ごし、飛行機に乗り、無事に高松空港に着きました。

## 「春日水神市場」見学

ムソーの村上さんを見つけ、見覚えのある顔に安心しました。そこからすぐ車に乗り込み、春日水神市場(カスガスイジンマルシェ)に向かいました。

春日水神市場は、香川県高松市内の自然食品店です。入ると野菜コーナーが広がり、右手側に加



工品。肉、魚は小さなスペースで、入り口右側に大きなレストランと惣菜、と言った感じです。野菜、果物は有機か減農薬栽培で、朝早くから農家を回り集めるようで、直売所のような感じにしている

のが特徴です。場所を貸す代わりに野菜を提供してもらい、すべて四国の野菜、果物で賄うそうです。

加工品は普通のスーパーにあるものは置かないというこだわりで、色々な商品が並んでいました。肉、魚は近くのスーパーに負けるからと、置くのは少しだけにしていてとのこと、レストランがなかなか人気のようです。天然酵母のパンも出していると仰っていました。

春日水神市場を見学した後は、借し会議室でディスカッション。一人ひとり挨拶と名刺交換。皆さん、毎回参加の方ばかりで顔見知りの方でした。私も名刺交換して挨拶、すると「北海道のまほろばさん、いつもお世話になっております」と、まほろばの知名度の高さに改めて驚きました。

## 「ヒカリ食品」見学

次の日は、ヒカリ食品（徳島県坂野郡）の工場見学。ヒカリ食品は、有機 JAS 認定工場です。殺菌、エアシャワーをし、いざ工場内に。

ヒカリ食品さんのこだわりは凄く、工場内がすべてステンレス貼り。壁から天井まで丸洗い出来て、上からのホコリ、細菌も入らないようになっています。原料も直接工場には持ち込むことが出来ず、洗浄してからダクトを通して工場内に入ります。徹底して管理しているのでとても安心出来ます。



総ステンレス張りの工場内

安全で美味しい食品作りを目指し、HACCP（ハサップ 1960 年代に



米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式) に対応したラインをいち早く導入し、環境にも優しいエコロジーな工場です。中でも、工場内の洗浄に使った水は、工場の屋根のスプリンクラーに有効利用しています。これにより工場内の温度を下げる事が出来（夏場の打ち水効果）、排出するゴミはすべて堆肥化して自社農園の肥料に。他にも、太陽光発電など様々な設備があります。

## 日本の塩づくりを学ぶ

午後からは自由行動。皆さんに別れを告げて、レンタカーで四国巡り。まずは、香川県の坂出市に向かい、日本の昔の塩作りを学びました。

日本は、岩塩や塩湖が無いので、海水を使って塩を作ります。塩田と言われる広い砂浜に海水を撒いて、天日乾燥。これを繰り返して天日濃縮し

た海水を作り、さらに平釜で釜焚濃縮して塩を結晶化させます。とても作業が多く、手間のかかる塩作り。気候にも左右され、なかでも条件の良い広い砂浜が、坂出市だったそうです。このように昔のことを学ぶと、本当に昔の人の知恵は凄いと、いつも感動します。



坂出市塩業資料館

## 「よりこんぼ農園」さんへ



次の日、まほろばに立派な生姜を卸して下さっている「自然農園 よりこんぼ」さん（高知県中土佐町）に向かいました。いつも、送られてくる発泡スチロールに似顔絵が描いてあり、是非ともお会いしたかったのです。ですが、タイミングが悪くお会いする事が出来ませんでした。せっかくなので畑だけでもと、中土佐町にある農園に向かいながら、「土佐は刃物が素晴らしい所だから包丁が欲しいなあ」と思いました。ですが、飛行機には持ち込めないのでやめました。

## 「福岡自然農園」さんへ

そんなこんなで次に向かったのは、ずっと行ってみたかった「福岡自然農園」さん（愛媛県伊予市）です。まずは、選果場横の「福岡正信資料館」を見せていただきました。外国人の大工さんが作った、昔の日本家屋の一室。とてもオシャレでした。柑橘類が売られていて、小物（小物は、福岡自然農園で学び、様々な形で独立した方たちの作品）についても色々と教えてくれました。中でも、竹細工はオシャレでした。



福岡正信資料館

壁にはたくさんの書き物が飾られており、「福岡正信先生が書いた作品の一部で、書き物は部屋から布団の上まで、たくさん溢れていたんです」と、その当時の写真を見せてくれました。確かに部屋が書き物で埋まっていました。

その後、畑の案内をしていただきました。車一台通るのがやっとの細い道を、山の頂上まで登って行きます。片方は崖っぷち、片方は崩れそうな岩肌、大雨だと土砂崩れもあるらしく、西日本豪雨の時は土砂崩れで道の復旧に4日かかったそうです。今も爪痕が残っており、舗装した道が半分崩れ、山側の岩肌を削って道を広くしてありました。これを全部自分たちで管理しているそうです。

従業員は15人位で、好きな時に来て働くという感じです。ここ何年かは、イノシシの被害が酷く、年々増える一方だと仰っていました。電気柵も今では効かず入ってくるそう

です。野菜も柑橘類も食べるというので大変です。

山頂に着くと、新しく植えた柑橘類がたくさん並んでいました。だいたい4年目位から採れ始めるそうで、話を聞いているだけでも、採れはじめるのが待ち遠しいです。

柑橘類の下には色々な野菜が植えてあり、土地の有効利用をしています。今は菜花の収穫が終わり、一面菜花畑でした。陽当たりの良い南の急斜面に柑橘類が植えられて、北の急斜面は日が当たらないので、道に沿って原木が並んでいます。これが椎茸の原木で、道が狭いのでガードレールの役目も果たしています。原木は、1～3年で交換椎茸の種菌を打ち込み、並べていくかなりの重労働ですが、最近勝手に椎茸を採って行く人がいるらしく、鎖がされていました。とても悲しい話です。



斜面には柑橘類の木が

いかに近場で農地を手に入れるか、狭い農地をいかに有効利用するかが問われる農業のように思いました。そんな大変な中、いつも美味しい野菜や柑橘類を送って頂いて本当に感謝です。また、忙しい中とても親切に優しく案内して下さい、本当にありがとうございました。また訪れたいと、心より思いました。



皆さんも四国に行くことがあれば、是非とも「福岡自然農園」の優しさに触れてみてください。優しい生産者だから、美味しい野菜や柑橘類が出来るんだと、解ると思います。

この辺で、初めての出張の報告を終わりますが、四国はまだまだ見所がいっぱい！ またいつかゆっくり観光してみたいと思います。では、皆様に色々迷惑をかけたと思いますが、“ドキドキ、ハラハラ”の初めての出張、本当にありがとうございました。



しいたけの原木

椎茸が出来るまでの大変さを考えると、そんな身勝手なことは出来ないと思いますが、悲しいです。

あとは、北海道の笹のように、至るところが竹やぶだらけでした。北海道と違い雪が降らないので、年中延び続けます。そのため竹は深刻な問題らしく、現在は“若竹の頭”を使って「メンマ」を生産する活動が増えているそうです。

最後に、ハッピーヒル（お米）などの水田を案内していただきました。今は小麦が成長中でした。色々案内していただきましたが、北海道と違い広い土地が無いので、畑があちこちに点在しているのが普通ようです。



菜の花が咲き乱れる