



# チチブの、夏がきた。

少し暑さが増した5月のこと。待ってましたとばかりに、子どもたちは川へ駆け出し、お目当てのチチブを追いはじめました。我々大人たちが川の中に入るとまだかなりの寒さが残っておるように感じる安田川。「おるでー、おるおる」目を輝かせながら、長い間川に浸かる姿には、村の子どものたくましさを感じます。週末は川、チチブの夏がくると、我々はただただ見守るだけですが、子どもたちが遊ぶその光景を見ていると、ゆずや林業が主体産業として村にあります、それらが優先となっちはいけないし、産業がこの川を変えてはいけない、とふと気付かされます。何百年もこの村で続く鮎、ウナギ、チチブがとれる光景が、今も、これからも続くように、共に暮らしていこうと思っわけです。



# 不揃いのカボチャたち

馬路村は畑面積がほとんどありませんが、限られた畑の中でゆずをつくり、さらに限られた畑では自分たちで食べる分の野菜などをつくっています。自分たちで食べる分ですので、ほぼ全てが無農薬で形は不揃い。つくり過ぎた、とおすそ分けでもらうカボチャも変わった形のものがばかり。虫に食われておつても、ご愛嬌、と笑います。でもなぜか、街で買うカボチャとは全く違った美味しさがあり、肥えた土地ではないものの、「味わい」のようなものを感じることができます。この村の気候、風土、人、でしかつくれない不揃いのカボチャたち。

これから村の畑では、夏の日差しを浴びて青ゆずがすくすくと育っていきます。



馬路村への道  
高知市から室戸方面に約51km 国道55号線まで太平洋沿いに進むと安田町へ入る。そして左に大まな川が見えれば左へ曲り、安田川に沿ってさくさく北上する。県道12号線を通る車、20km 約30分。ゆずやと馬路村に着きます。

ブログ  
日々馬路村  
ホームページ [www.yuzu.or.jp](http://www.yuzu.or.jp)

## 馬路温泉

ツルツルのお湯です。  
ゆづりすまいるにまきませんが。  
宿泊やお問い合わせはこちら  
0120-44-2026

## 編集後記

今週末は小学校、来週末は村道、再来週末は村の谷。草刈りに追われる夏がやってきました。街で暮らしていると草刈り機とは縁のない生活だったろうと思いましたが、村では皆で協力しながら、面倒な草刈り作業に汗を流します。今やこの面倒さや、不便さがこの村で暮らす、ちよっとした楽しみでもあります。

# うまじむら新聞

令和5年夏  
発行  
馬路村農協

村の有機を、考えよう。

# 有機ってほんとに良いもんかえ？



「有機栽培」や「オーガニック」という言葉を目にしない日はない。言い過ぎかもしれないがそれほど近年では有機農業が日本国内においても注目を浴び、認識が高まってきた。

平成11年のJAS法改正を受け、馬路村農協も有機農業の取組をはじめ平成13年にゆずでJAS認定を受けた。以来、ゆず栽培はすべての農家で化学系肥料や農薬を使用しない「馬路流自然循環型柚子農法」を実践してきた。そしてそれを20年程続けてきたある日、日本農業新聞に面白い記事を見かける。有機面積割合が高い自治体を取り上げた記事の中のランキングで馬路村が第1位となっており、耕地面積に占める有機割合が60%以上というデータになっていた。確かに、村の耕地面積は75haほどで、内ゆず畑が46haほどなので、それほど高い有機割合になる。別に1位を目指して始めた取組でもなく、順位を比べるものでもないけれど、この取組が認められたような気がして皆も笑みを浮かべた。ただ、この記事をきっかけにしてこの村の、これから先の、「有機」について改めて考えることとなった。

まず、有機農業を取り上げる上で我々は通常の栽培方法を否定するつもりもないし、否定する立場にもない。「農業Ⅱ悪」という考え方も当然持っていない。

それではなぜ、我々馬路村農協が有機農業に行きついたかという点、本格的にゆず栽培を始めた50年以上前から兼業農家が多く、限られた休日を利用して畑の世話をするとすると、農薬散布等の作業日数がどうしても足らず、ほとんど無農薬栽培となっている畑がたくさんあった。そうなるに当然、スーパーで売っているような見た目がキレイなゆず玉はできない。この馬路村に沿った形で農業を進めるには、ゆず玉として青果出荷するのでなく、搾って果汁や皮などを活用することが加工用として価値を見出していくことが必要不可欠であった。キレイなゆず玉づくりを諦めたわけではないが、見た目を重視しない加工用であれば、強制的に農薬散布をする必要もない。またその頃から食の安全性が叫ばれはじめ、我々も、「自分の子どもたちに食べさせたいものは何か」を皆で考えた結果、有機農業への取り組みが始まったのである。

そして現在、190戸すべてのゆず農家で化学系の肥料や農薬を使用せず、畑への除草剤も使用しない「馬路流自然循環型柚子農法」を実践しているが、盲信的に現状を信じ込んでいけないし、それが絶対になっていけないという想いもある。有機で認められている肥料は本当に大丈夫か、有機って本当に良いものなのか、現状に決して満足するのではなく、勉強を続けながら、村の有機を考える地点にきているように感じる。

少し話は変わるが、私は馬路村の出身ではなく、高知県内の田園地帯に育った。学校からの帰り道にはモクモクと農薬をまく田んぼの横をハンカチで鼻と口をふさぎ、駆け抜けた記憶がある。当時はもちろん子どもなので何とも思わず、むしろ面白がっていたような気もするが、ネットが普及し、農薬の有害性が調べれば調べるほどに沢山出てくる今、自分の子どもと同じ体験をさせたいか、と思わないのが一般的だろう。それでも農薬がなくならないのは、農産物を生産しなければならぬから。化学系肥料は生産量も上がるし、化学系農薬は病害虫を防ぎ、品質安定に繋がり、農家の大きな助けになっている。慣行か有機かの極論を言えば、日本の農家の生活をとるか環境をとるか、ということにも行きつく。それが必ずしも「農業Ⅱ悪」と言い切れない理由でもある。

人は何か行動を起こす際、根幹となるのが「誰がために」ということだ。我々が誰がために有機農業を進めるか考えるところ「お客さんの笑顔のため」「自分達の子どもに食べさせるものだから」などの理由はもちろんあるが「自分たちの暮らしのため」という理由が大きいかもしれない。この川で獲れる天然アユは美味だろう、この山で育つキノトウは美味だろう、村民が皆で楽しく豊かに暮らしていける環境をいつまでも維持しなければと思う。20年前からはじまった村の「有機農業」。

「有機農業」はあくまでもひとつの提案で我々は明日の「村の農業」の形をつくっていくかなければならないのである。

## 村の意思と、産業と。

「均一化」「効率化」「安定供給」これらは加工品をつくり届ける上で、必ず求められること。ましてやスーパーマーケットなどで多くの人の手に届くようにするのであれば、なおさらである。

馬路村では、10月終わり頃から12月始めにかけての約40日間がゆずの収穫期となる。その期間、農協の集荷場には毎日たくさんの軽トラが集まり、収穫したゆずが次から次へとカゴに入れられ、そのまま搾られていく。年によって、当然香りも違えば酸味も違う。ワインでいうところの「今年のボジョレーの味は〜」といった感じに、その年の雨の量や、玉の大きさ、皮の分厚さ、様々な条件のもと、今年のゆず果汁が出来るのである。

村の農家たちは収穫したゆずを、各家にあるゆず搾り器を使って搾り、とれた果汁を一升瓶に詰め、冷暗所に保管しチラシ寿司や酢の物などお酢代わりに、一年中その年のゆずの味を楽しむ。そう、それが当たり前なのである。農協で集荷したゆずも、搾ったなりに、

香りなどの品質を損なわないよう、すぐさま凍結し、余計なことはせず、そのままドリンクやポン酢などに一年中使用していく。ある業者さんに、毎年同じ味にしてほしい、と言われたことがある。大きな産業にしようとしたときに、均一化や安定供給は避けては通れない。大きなメーカーは香料や酸味料等の添加物でそれを叶えるらしいが、

それは、馬路村の意思とは違う気がする。少しずつ馬路村のことを知ってくれる人が増えはじめ、さらにさらに、と産業を大きくしようとした時に、気を引き締めなければならぬ。村の意思と産業のバランスの難しさはあるけれど、「正直な商売をしよう」飲み会の度に聞く組合長のセリフが耳に残っている。

