うまいむら新聞

令和4年春
発行
馬路村農協

センテイの、春。

村の畑ではゆずの剪定作業に励むおんちゃん達の姿を見かけます。ジッと木を見つめ、ゆずと対話をするように枝を摘んでいき、キレイに仕上げていく背中は、かっこよさを感じます。

秋の収穫に向けた準備が村の中で始まっています。

ほら、自慢のじねんじょ

村の中でもめったにお目にかかれない、自然薯。村のとあるところでは神祭のときに出てくるごちそうで、山を良く知る人たちの特権でもあります。地中からのびるツルを頼りに、傷つけないように掘って掘って、1本を掘り出すのに、相当な時間をかけ手に入れることができます。

村の中では豪華な海の幸やお肉が手に入るわけではないですが、ないならないで、こうしたごちそうを味わうことができるのです。

今日の、村のさら。

村を歩いていると、「持っていけー」の野菜を貰うことが再々です。そしてその野菜を使った晩御飯の一品を勝手に『村のさら』と名づけ、楽しんでいる今日この頃。大根を貰った日は、大根葉をさっと湯がいて、ジャコと合わせて醤油を少々。仕上げにゆず七味をぱっと一振り。スーパーで買うものとは違い、なんだか生きた味というか、村の季節を取り込む喜びのような感覚があります。持っていけー、が今日の食卓を広げてくれる、ありがたいかけ声となっています。

編集後記

「ぴーひょろろ」見上げるとトンビがゆうゆうと空を泳ぎます。木々は一気に芽吹き、日々変わる風景を楽しみながら村の道をゆっくり散歩しています。さて、中面でも取り上げた通り、長年馬路村のゆず産業に携わってきた東谷組合長が退任し、季節とともに村の中も新たな変わり目となりました。これからまた、ふんどしを締め直し、村おこしに一生懸命取り組んでいきたいと思います。馬路村、春の風が吹いています。

村のみんなが知っている村ニュース

商品が来んなるとねー

日用品や食料品を販売している農協のストア。馬路村は近くのスーパーまで買い物にいこうとすると、車で30分以上はかかってしまいますので、このストアが村の重要な役割を担っています。しかし、今まで商品を運んできていたトラック便がこの度廃止となり、片道1時間半をかけて商品を自分たちで取りにいくことに。人の少ない田舎では、何かを維持することも難しく、苦労が絶えませんが、その度に村は強くなっているような気がします。

馬路温泉

ツルツルのお湯です。
ゆっくりすごしに来ませんか。
宿泊やお問い合わせはこちら
0120-44-2026

ブログ
日々馬路村
インターネットにもあそびに来てね。
ホームページ www.yuzu.or.jp

馬路村への道

高知市から室戸方面に約51km国道55号線を太平洋沿いに進むと安田町へ入る。そして、左に大きい魚が見えてきたら左へ曲り、安田川沿いをくねくね上がる。県道12号線を走る事、20km、約30分。ようやっと馬路村に着きます。

組合長の東谷です。みなさんへ。

職員の時代も含めると半世紀（50年）農協の事業や地域づくりに関わってきましたが、本年3月で組合長を退任します。

多くの皆さんに、馬路村のゆずをご利用して頂き、農業で成り立たない地域ではありますが、農協を存続することができました。お世話になった全てのお客様、取引先様に感謝を申し上げます。

東谷組合長について

村の人口も減少して、現在約800名程であるが、東谷が農協の職員に採用された昭和48年、村の人口は1700名程いた。高度経済成長の終盤であったが、林業では数百人（国有林野事業と森林組合の合計）の雇用があり、まだ賑わっていた。しかし多くの雇用を支えた国有林の資源枯渇や価格の下落によって、後継者不足や民間も活力を失っていった。

東谷は職員時代、全国の農協ではあまり取り組まなかった農産物の加工や独自の販売に取り組み、無名のゆず産地を全国に押し出した。馬路村のゆずは無農薬で見かけがわるいのを加工で補い、高くはないが農家の安定収入に道を開いた。

長い長いドラマの末に、かつて賑わった旧馬路営林署を購入し、ゆずの森加工場や化粧品工場、ゆずの搾汁や乾燥工場を建設し、100名近い雇用をつくった。また、年間6万人近い観光客や視察を呼び込み、村は小さいながらも全国区となった。商品づくりにも関わり、昭和60年に「ぽん酢醤油 ゆずの村」、63年には「ごっくん馬路村」をつくり、農協のものづくりの礎をつくってきた。昨年秋には本人の集大成という「ぽん酢醤油 組合長」を発売している。

地域づくりに全国多くの仲間から刺激も受けたし、逆に勇気を与えることもできたと思う。お世話になった皆様や取引先様に組合長・東谷望史の退任をお知らせします。

「みどりの食料システム戦略」ってご存知ですか？

生産者の減少や高齢化、天候不順による農作物被害など農林水産業を取り巻く様々な課題に対して、昨年国が「みどりの食料システム戦略」というものを打ち出しました。農林業機械や漁船の電化・水素化や園芸施設は化石燃料を使用しない施設への移行など、温室効果ガス削減に向けた取り組みや、食品ロスの最小化、食品流通の自動化などなど、環境と産業について2050年までの目標を掲げたものになっておるようです。その中に、「化学農薬、化学肥料、（いずれも化学合成された農業資材）有機農業」についても環境保全の観点から目標が定められており、化学農薬は国内での使用量を50％低減、化学肥料の使用量は30％低減、と高い目標を掲げております。そして驚いたのは、2050年までに国内の耕地面積の25％の有機農業化を目指すというもの。国が有機農業に対して、大きく舵を切った内容となっていました。

世界的に見ると日本は有機農業後進国であり、消費者の有機に対する関心は高まってきているものの、耕地面積は全体の0.2％程と非常に少ないのが現状です。農産物の見た目を重視する感覚や仕組みが出来上がっていたり、有機作物は価格が高くなってしまったりと、有機農業が進まない要因は様々かと思います。馬路村でのゆず栽培も有機農業へ取り組み始めた20年前はどこか異端児のように思われたかもしれません。しかし「みどりの食料システム戦略」が本格的に進んでいくと、これからは有機農業が当たり前の時代になってくるのでしょう。

この村にある川や山をそのままの形で残していけるように、さぁ、馬路村も先へいきましょう。

村の山菜 イタドリ

春になると村のあちこちに生えるイタドリ。村民たちは夢中となってイタドリとりに追われる日々を過ごします。煮物にしたり、炒めて食べるとコリコリとした食感がくせになる春の味ですが、子どもたちも「見つけたっ」とイタドリとりに夢中のようで、皮を剥いで、そのままガジガジかじる光景をよく見かけます。「もう生えちゅうで」と春を教えてくれるのも子どもたち。散歩しながら、季節の変わり目をしっかりチェックしているようです。嬉しい嬉しい、イタドリの季節の始まりです。

寿司のある日常

何かがあればお寿司をつくる馬路村では、お祝い事の多い春はもちろん、お寿司の出番が増えます。寿司飯を寿司桶で混ぜることを「もぶる」と言い、ゆず果汁を合わせてもぶるときにたちこめる香りは何ともたまりません。各家で受け継がれていくゆず寿司は村の大事な日常です。

この春、皆さんも、もぶってみてはいかがでしょう。

ゆず香る寿司飯がコレ一本
馬路ずしの素