

変える・守る・育てる・創る

女だからの経営論

第61回 私は農家の落ちこぼれ。でもメゲない

取材・文 三好 かやの



矢野洋子さん (愛媛県・八幡浜市)

〒796-8053 愛媛県八幡浜市真網代丙587-2
TEL 0894-28-0355

Profile

1947年愛媛県八幡浜市生まれ。高校卒業後、銀行に就職。68年ミカン産地農家の源一郎さんと結婚。一時無農薬栽培のミカンを目指す、木を枯らしてしまい断念。現在は夫と270aのミカンを栽培するほか、無農薬栽培のレモンも手がける。97年より地域の仲間8人と共に「3・Sunグループ」を結成。ミカンをはじめとする農産物の加工に着手。2001年には念願の加工場も完成した。

3つの太陽が育てるミカン

愛媛県八幡浜市の真網代地区。山の斜面には、石垣を積んで整地されたミカン畑が段々と続いている。そこから振り返ると、眼前にいきなり青い海が現われた。宇和海だ。

「真網代でとれるマルマのミカンは、3つの太陽が育てとるんよ」と、矢野洋子さん（55歳）。

「えっ、お日様は、この世にひとつしかないんじゃ？」

「空の太陽と、海に反射する光、それから石垣の照り返し。石に反射してミカンの裾から入ってくる太陽がある。だから、この辺のミカンには3つのお日様で育つというわけよ」

ふーん。

3つ目の太陽である石垣は、矢野さんの親の代に築かれたものだ。斜

農村生活に憧れて

面を切り崩して平らにし、間に石垣を築いく。それだけここが恵まれた産地であることを物語っている。マルマの「マ」は真網代のマの意。現在も、太田の市場では余所の産地よりも高値がつくという。

洋子さんは、そんな一大産地のミカン農家に34年前にやってきた。

洋子さんは高校時代、友だちが真網代に住んでいて、何度も訪れるうちに、その親戚筋に当たる矢野家にも遊びに来るようになった。そこで源一郎さんと知り合い、農家の暮らしに憧れるようになる。

「農家の生活っていいやろうなあと。ぜんぜん知らない世界だった」

今でも「アルプスの少女ハイジ」とか、「赤毛のアン」の世界に憧れる女の子は多い。洋子さんにとっても農村生活は憧れで、ミカン畑で働く源一郎さんが、とてもカッコよく見えたのだという。

結婚当時、ミカン摘みの作業は家族と住み込みや通いの人を数人雇って行なっていたが、子育て中の洋子さんが農作業に加わることはなく、

もっぱら彼らに食事を出す賄いに徹していた。

子育ても一段落して、いよいよ本格的にミカン山で働くようになったものの、山道ですぐ息切れする、高い樹に登れない、20キロ入りのコンテナをなかなか持ち上げられない……ミカン農家の出身ではない洋子さんにとって、しんどい重労働が多く、憧れだけでは太刀打ちできない農業の現実直面する。

「ああ、私は農家の落ちこぼれだ」そんな劣等感が生まれていた。

無農薬でつくりたい

慣れない農作業との格闘が続く一方、3人の子どものうち末っ子の次女の、アトピー性皮膚炎に悩んでいた。今でもそうだが、アトピーの子をもつお母さんは、食べ物についてとことん勉強をする。というよりせざるをえない。「本当の食べ物」を求め有機農産物の共同購入グループに入った。そこで農業のあり方について、疑問を抱くようになる。

「自分は安全な食べ物を求めているのに、つくっているミカンは農薬どつぷり。そんな現実には後ろめたさを

感じるようになりました」

アトピーの子の母である自分と、ミカン生産者の妻である自分の間で揺れ動くようになった。グループの仲間から「無農薬のミカンが食べたい」との声があがる。洋子さんは源一郎さんに、

「無農薬のミカンをつくつたらいいんじゃないか」

と提案すると、すると源一郎さんも、「おもしろいやないか」と軽く受け入れてくれた。

ところが実際に始めてみると、仕事に追われる日々の中で、無農薬にした一部の畑だけに手をかけるわけにはいかず、どうしても手入れが行

き届かなくなってしまふ。あれよあれよという間に、樹は弱り、木が枯れてしまった。なんとか収穫できた分は共同購入グループの人たちが買ってくれたが、全部は売れず相当残った。他に無農薬のミカンを販売するルートはなく、結局お金にならなかった。

「夫も樹が枯れるとは思っていなかったのでしょう。樹を枯らしてしまったその後がいかに大変かを、2人とも知らなかった。大事に育てた樹を簡単に枯らしてしまう若い嫁を、お父さんはどんな気持ちで見ていたのか……今になって胸が痛みます」

こうして無農薬ミカンへの取り組みは「挫折」に

終わった。それ

でも源一郎さん

という人は、ス

ゴイと思う。

「そんなのムリ」

とか「金になら

ん」といつて最

初から撥ね付け

る方が、ダメー

ジは少なかつた

はずだ。樹を枯

手絞りのミカンジュースをはじめ、焼肉のタレ、万能つゆ、竹の子の水煮、甘夏やレモンのジャムなど、加工品のアイテムは広い



らしてしまったり、心の痛みも大きかったけれど、洋子さんはこのときすごい勉強をしたのだと思う。

囲炉裏がほしい

それから25年もの歳月が流れた。最近では真網代地区も高齢化が進み、防除作業も大変になってきたため、一斉防除が行なわれるようになってきた。無農薬のミカンはやむなく断念したが、洋子さんはヘコんだままではいかなかった。「鶏を飼いたい」「アンズを植えたい」「炭をやきたい」「囲炉裏がほしい」……次々と新しい要望を出しては、叶えていく。特に囲炉裏には、格別の思い入



洋子さんの要望で実現した囲炉裏の周りには、夜毎たくさんの若者が集まり、酒を酌み交わし、盛り上げる



昨年7月に完成した加工所。朝市やイベント前日の夜6時に集合し、おまんじゅうや団子の製造にとりかかる

れがある。

矢野家の建物は、戦前に建てられた趣のある古い日本家屋だが、洋子さんが嫁いだ当時囲炉裏はなかった。

多くの摘み手が必要とする収穫期には、それまで住み込みや通いで近隣の人々を雇い入れていたが、高齢化が進んでなかなか摘み手が見つからない。都会にはフリーターと称する若者があふれ返っている。そこで数年前から期間限定で、東京から摘み手を募集するようになった。

そういうわけで矢野家にも、年末になると、はるばる真網代へ若者たちがやってくるようになった。

収穫を終え、食事が済んだらみんな酒を酌み交わす。家族と彼らの真ん中にどうしても「囲炉裏」がほしいと考えたのだ。

東京の空気を背負って季節限定でやってくる若者たち、近所の仲間、子どもたちの友人、レトロな矢野家が大好きな外国人……誰彼となくやってきて酒を飲んで盛り上がる。冬の矢野家の囲炉裏端は、連日社交場と化すようになった。

加工所がほしい

次に洋子さんがほしくなったのは、「加工所」である。農産加工品の開発や販売は、今では珍しいことではないが、この真網代で加工をやるうというのは、実はかなり画期的な試みなのである。

「この辺ではヘンなことに労力を使わずに、ミカンさえつくつとればお金になるという空気があって、自家用の野菜すら作りませんでした。野菜を植える土地があったら、ミカンを植えろ」と

ミカンさえつくつていれば大丈夫。そんな恵まれた時期が続いていたが、景気の低迷の影響は避けられ

ない。

「今年のようにすごい豊作になると、今まで聞いたことのない単価になってしまふ。男の人たちは『他の地域に比べたらまだいいよ』って気休めをいうけど、内実はやっぱり大変」

腰の重い男性陣に代わって、何か新しいことを始めよう。そんな思いから仲間たちが集まって加工チームを結成した。名前は3つの太陽にちなんで3・SUNグループに決定。月2回開かれるAコープ前の市で手作りのおまんじゅうやちらし寿司、団子、ミカンジュース、ジャムなどを販売するようになった。

当初は加工所もなく、農協の厨房を借りて調理に当たっていた。自前の加工所がほしいと補助金の申請を願ったが却下された。それならばと、2001年7月、矢野さんの倉庫の壁面に建て増しをする形で小さな加工所を完成させた。建築費は約200万円。費用はこれまで貯えた売上金から捻出し、厨房機器もできるだけ中古で揃えた。

新しい加工所で早速手絞りのミカンジュースをご馳走になった。
——あつ、甘い。

「甘いやろ。去年の1月につくったもんやけん。前の年のみかんです。」
手で絞ったミカンジュースを85℃で殺菌した後に、瓶詰めしただけという。1年たっても3つの太陽が育んだ甘さが生きていた。

この他、焼肉のたれ、竹の子の瓶詰め、万能つゆ、甘夏やレモンのジャムなど、手作り感あふれる商品が揃っている。

さらに洋子さんは、無農薬でのレモンの栽培に着手した。国産レモンは黒ずんだカイヨウがでやすいのが難点だが、洋子さんのレモンは場所がいいので肌がきれい。高知県の生協と取り引きするまでになった。

——きつと加工やレモンをやっているよかったですね。
「みかんの収入に対抗しようとは思われないけど、ちよつと困ったら私のへそくりを出してあげよう（笑）。それぐらい言えるようになりたいな」

今でも胸を張り「落ちこぼれ」を自認する洋子さん。だけどいつまでもあなどってはいけけない。農村に新風を吹き込むのは、こういう人なのだから。