

曾保みかん 次の100年へ



産地を 守り継ぐ

燧灘^{ひうちなだ}に面した七宝山。10月を過ぎると、緑の山肌には点々と黄色いみかんが色づき始めます。

ここ、仁尾町曾保^{そへ}は、120年を越えるみかんの産地。海からの潮風と日当たりの良い斜面が、甘みの強いみかんを育てます。

現在は、約200人の生産者が栽培に携わり、曾保みかんの歴史を継承しているところです。

しかし、そこには生産者の高齢化や耕作放棄地の拡大、後継者不足といった課題も存在しています。

これらの課題に立ち向かい、産地を残す道はあるのでしょうか。

実際に、曾保みかんの栽培に携わる生産者を尋ね、希望の行方を聞きました。

そして、消費者の私たちにできること。

改めて、この地域が育む曾保みかんの価値に目を向けてみませんか？



▲曾保みかん。
房の袋が薄くて食べやすいのも特徴



▲今も現役で作業をこなす、曾根邦明さん。「手作業で開墾した大事な畑。元気なうちは続けていきたい」



▲産地が誇る袋かけみかんは、11月上旬に袋をかけ、樹上で熟成させたあと、1月下旬に収穫。一つひとつ、袋に包むので手間がかかります



▲とろけるような甘さが特徴。曾保の袋かけみかんは東京の市場で10年以上、トップランクに入っています。写真は東京日本橋・三越本店にて

みかん農家を始めてみませんか

独立自営で原則45歳未満の就農者のうち、認定新規就農者になると、次の支援が受けられます。支援を受けるには条件がありますので、お気軽にご相談ください。

- ①青年等就農資金（無利子融資）
- ②農業次世代人材投資資金（経営開始型）
- ③認定新規就農者への農地集積の促進

問 農業振興課 ☎ 73-3040
香川県西讃農業改良普及センター ☎ 62-3075



▲JA香川県仁尾町支店果樹部会部会長の吉田哲士さん。「120年以上続いている産地として、この土地の良さには自信があります」

夢のような時代があった

「昭和30、40年代、曾保ではこの家でもみかんを作っていました。たよ。その頃は、東京や大阪からも絶えず業者が来て、いくらでも売っていました」

17歳のときにみかん栽培を始めた曾根邦明さんは、現在84歳。昭和20年代から、曾保みかんの浮き沈みを見守ってきました。

「大暴落のあとは、節約してもお金が入らない時代になり、徐々に専業農家が減っていききました。転作や減反する人が増えたことで、せっかく開墾した畑も元の山に戻ってしまった」

周りの生産者がやめていく中で、曾根さんは現在も栽培を続けてい

ます。時代の流れで後継者が減ることは仕方ないことだと思う一方で、若い世代に産地の将来を託し、曾保みかんが永遠に続いてほしいと願っています。

こんなに適した土地はない

曾保地区はおいしいみかんができる「全国でも屈指の適地」だと、JA香川県仁尾町支店果樹部会の吉田哲士部会長は話します。海と山が近接する立地は、冬でも最低気温を下げにくく、畑が傾斜地にあることで、水はけの良さと日当たりを確保します。甘さを引き出すために必要な条件がそろった場所。



▲活発に開墾されていた、昭和45(1970)年の曾保地区広江のみかん畑。わずかな面積でも畑にしようとする時代がありました



▲山の傾斜がきついため、鍬やつるはしを使って人力で畑を切り開いていました

かつては天まで届くようなみかん畑が続いていた

たとえ腐敗したみかんでも、売れた時代がありました。それから約50年。ピークを過ぎた中で、産地を守ってきた人々の思いに迫ります。

曾保みかんの歴史は古く、始まりは、明治23(1890)年にさかのぼります。当時、先駆者の浅野多吉氏が自身の畑10アールにみかんの木を植えたところ、土地や気候が最適であったことから、盛んに栽培が進められました。

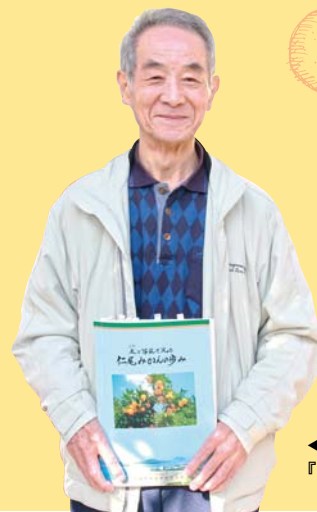
昭和30(1955)年に、みかんが町の基幹作物として奨励されると、栽培面積が急増。「耕して天に至る」勢いで拡大していきました。しかし、徐々に国内での生産量が増えていった結果、大豊作を迎えた昭和47(1972)年に価格が暴落します。それ以降は、生産過剰時代へ。面積・生産量ともに減少の一途を辿ることとなります。

産地の歴史を後世へ。記録集で伝える

昭和36(1961)年から仁尾町役場で、みかん栽培技術員として15年間、栽培指導などをしてきた浅野清文さん(82)。平成27年に発刊した記録集『仁尾みかんの歩み』では、それまでの軌跡をまとめることに尽力しました。

「私も間近で産地の最盛期を見てきた一人です。昭和10年代から40年代までは、七宝山の頂上に向かって開墾が進み、腐ったものですら、売れる時代がありました。しかし、昭和47年の大暴落以降は、国が減反政策を取った影響で、みかんの木を切ってやめてしまう人が増えました。曾保みかんは、昭和30年代に全国で相場が1位になったこともあるほど、品質の高いみかんです。だからこそ、何とか産地を残してほしい。その思いを込めて、記録集を編集しました。生産者の皆さんには、明日を信じて頑張ってもらいたいと思います」

◀浅野清文さん(三野町)。丸1年かけて編集した『仁尾みかんの歩み』は市内図書館で借りられます





▲みかん農家3年目の大西大介さん。自衛隊から転職し、農業の道へ



▲収穫は夫婦で協力

▶12月に出始める
小原紅早生も栽培



人を受け入れる新たな流れ

かつて、曾保みかんの生産者たちの中には、「みかん畑は価値ある財産」という意識があり、地縁血縁のない人は畑を譲り受けにくい風土がありました。しかし、ここ10年ほど前から、その意識に変化が起り始まります。

そんな中、平成26年にJA香川県農業インターン制度を利用して、みかん作りを学びに来たのが、大西大介さんでした。それまで曾保みかんを食べたことがなかった大西さん。初めて口にしたときには「なんじゃこりゃ!」と思うほどの衝撃を受けました。

「こんなにおいしいみかんができるなら、絶対にここで作らなければ」

1年間、曾保みかんの生産者4人から技術を学ぶと、タイミング良く、高齢となった生産者から畑を譲り受けることができました。そして、観音寺市に住む大西さんは、曾保地区などに畑を持つ通勤農家になることを決意します。

「曾保みかんはどこにも負けないブランドだと思います。産地を残すためには、僕たち農家が稼ぐ姿を見せて、若手を増やすことが大事です。そのために、売り上げを伸ばせるよう、明確な目標金額を決めて取り組んでいます」

ゆくゆくは、「みかんの里」の飲食スペースを活用して、ジュー

大学卒業後、みかん農家を継いだ吉田容将^{まさむね}さんは、専業農家として20年、みかん作りに携わってきました。

「曾保は産地として名のある地域です。その名にそぐわないような品物は出せないという思いを持って、みかんを作ってきました」

始めた当初は、周りの人の見よう見まねから。失敗を何度も経験し、ベテラン農家からアドバイスをもらいながら、みかん農家として曾保の景色を守ってきました。

吉田さんは市の農業委員も引き受けており、みかん畑の耕作放棄地への課題も感じています。

「みかんの木は、毎年世話しなければ枯れてしまいます。一度荒れた畑を戻すのは大変なこと」

急斜面の耕作地は借り手が少ないという現状から、耕作放棄地の解消が難しい現実があります。そうした中でも吉田さんは、「せっかく良いみかんが取れる畑。その



▲吉田容将さんは、曾保小学校で「ふるさと学習」の講師として、みかんやピワなど地域の産業を伝える活動もしています



▲「この荒れている畑を切り開いて、もう一度、みかん畑に戻したいですね」と吉田さん。山に点在する耕作放棄地の解消に向けて動いています

若手が見つめる課題

ままにしておくのはもったいない」と、荒れた畑を借りて自身の手で切り開き、再生することに取り組みんでいます。

産地を守り継ぎたい。若手生産者に共通する思いが次の一歩を踏み出しています。

これからを担う 若手の一歩

曾保地区には、産地の将来を見据える若手がいます。次の100年への芽吹きに向けて、さまざまな種が植えられています。

我が子へつなぐために

「今後、曾保地区で専業農家になる後継者は、なかなか現れないかもしれません。でも、僕が4人の子どもを育てながら、生活できているところを見せられれば、やってみようかな、と思う人が1人でも増えるんじゃないかな」

3年前、サラリーマンを辞め、実家のみかん農家を継いだ浅野隆俊さん。子どもの頃から、おじいさん、お父さんが働いている姿を見て育ったことから、いずれは自分も継ぐことが視野に入っていたと話します。

「先代の2人が園地の整備や維持、販路の開拓をしてくれたことに感謝しています。今は、歴史ある曾保みかんを作っている誇りやありがたみを実感していますよ」

産地を担う一員だという



▶浅野さんの次男・登稀くん

意識。そのために、行動に移していることがあります。まず、若手農家で力を合わせて、耕作面積を増やそうという動き。そして、販路開拓にも積極的です。

「今の時代、農家は畑仕事だけでなく、営業や経営の視点も必要だと感じています。栽培と販売の両方に力を入れていきたい」

地域商社・瀬戸内うどんカンパニーと連携して、新たな売り先を探っていければと意気込みます。

「自分がそうだったように、将来、息子2人が職業を選ぶときに、みかん農家を継ぐという選択肢が入っていてほしい。それまでは頑張っていきたいし、規模の拡大も目標です」

産地を守ることに、子どもたちにいっききと働く姿を見せることが原動力。それが産地のその先を開拓する動きへと向かわせます。

収穫・出荷作業をのぞいてきました!



▲10月末、収穫のピークを迎えた極早生を5人がかりで摘み取ります



▲1箱20キログラムのキャリアを100杯分。この畑では1日に3トンのみかんを収穫



▲箱詰めの際には、再度、みかんの裏表を見て傷がないかどうかチェック。一つひとつ丁寧に扱われていました



▲倉庫での選果作業。色や傷を確認し、箱詰め用・ネット売り用・加工用に素早く分けます



▲みかん農家の3代目を継いだ浅野隆俊さん。目標は、みかん作りの職人となること



▲「お父さんのみかん、毎日5個は食べてるよ」と浅野さんの4人の子どもたち。表紙にも登場!



①生産者の組橋進さん(左)、吉田容将さん(右)。みかんの里には生産者が自ら出荷 ②海沿いにある店舗
③箱やネット入りのみかんをお客さんは一度にたくさん買っていきます ④市内外から訪れるお客さん。
試食のみかんを食べながら品定め ⑤丸亀市から来ていた子どもたちは「4つ、試食したよ。どれもおいしい！」と喜んでいました ⑥贈り物として人気の箱入りみかんは生産者ごとにデザインが異なります ⑦商品
のそばには、試食用のみかんが丸ごと！ ⑧10年近く販売員を務める西谷礼子さん(左)、小出恭子さん
(右)「みかんが良いため、自信を持っておすすめできます」

旬の今こそ みかんの聖地へ

産地の継続へ……。その生産者の思いを応援できる場所が仁尾町曾保にあります。シーズン中は、みかん好きがこぞって集まる「みかんの里」。ここで、生産者が丹精込めたみかんをぜひ手に取ってみてください。

自慢のみかんが集結

県道21号線沿い、大きな看板が目印の「みかんの里」には、この時期、曾保みかんが出そろいます。中央の台に目を向けると、ネット入りのみかんがずらり。生産者ごとに番号が振られ、それぞれの試食用みかんを食べ比べながら、気に入った味を探すことができます。「どれがおいしかった?」「何番は皮が薄くて甘いな」「これも小さいけど、おいしいで。生産者ごとにちよつとずつ味が違うなあ」そんな会話がしばらく聞こえた後、お客さんたちは選んだみかんをどつさり抱えてレジへ。自宅用はもちろん、贈り物として箱入りみかんを買う人も大勢います。この日も朝9時の営業開始から途切れることなく、みかんを求める人が立ち寄っていました。

まずは味わってほしい

消費拡大と産地PRのために、「有限会社仁尾みかんの里」が、オープンしたのは平成18年。現在は生産者10人で運営しています。「一番の特徴は、みかんを試食して味を判断してもらえること。生産者によって、甘味や酸味などが違い、個性がありますよ」若手生産者の吉田容将さんも、手塩に掛けたみかんやグリーンレモンを出している一人です。「人気のみかんはすぐに売れていきますからね。生産者たちは、品物を切らさないように補充しながら、取れたての鮮度感を味わってもらうことを大事にしています」と、みかんの里代表の組橋進

お客さんの評価が励みになる

みかんを食べ比べ、お客さんが好みの味を選ぶスタイルは、生産者にダイレクトに評価が伝わります。特に、何年もリピートするお客さんの存在は、栽培へのやる気につながる。生産者の皆さん。「今年も期待に応えたい」と、モチベーションの源になっています。

産地の誇りを次の世代へ

120年以上、おいしいみかんを作り続けてきた産地だからこそ、生産者の皆さんに共通するのは、「名に恥じない品質を保つていきたい」という思いでした。そして、曾保みかんへの揺るがない誇りを胸に、未来を切り開こうとしています。

私たちが住む地域には、素晴らしいみかんがあります。消費者の私たちも産地を守り継ぐ一員として、その価値を実感することが大事です。歴史と誇りが詰まった曾保みかんは、今が旬です。

みかんの里のお客さんにインタビュー

曾保みかんは、50年以上食べ続けています。みかんの里では、毎回試食して、お気に入りの生産者のものを3袋ずつ買うのが私の定番です。

小田清見さん
(高瀬町)

毎年、大阪の友人へ曾保みかんを送ると、とても喜ばれます。妻の出身地・愛媛のみかんにも負けないおいしさですね!

中村孝義さん
治代さん
(観音寺町)

みかんの里メモ

みかんが出始める10月に営業を開始。11月下旬から12月には中生・晩生のみかん、年明けには袋かけみかんが店頭に並びます。2月から4月中旬までは、ネーブルやデコポン、せとかやはるみなどのかんきつ類を販売予定。

問 みかんの里 ☎82-4924
仁尾町仁尾甲1206-1

