



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2014.8月3週号

提出日	8/	火	水	木	金
		5	6	7	8
配達日	8/	火	水	木	金
		12	13	14	15
翌々週分配達日	8/	火	水	木	金
		19	20	21	22

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

柑橘 CITRUS

年中食べられる 樹上完熟みかん

柑橘研究の専門家がお手本を示すために、柑橘栽培に取りくんでいます。

高木農園(愛媛県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

みかんどころで安全安心のみかん作り

宇和島市吉田町立間の山間の陽当りのよい南西面急斜面など約2ヘクタールで、高木農園の高木信雄農学博士は、起源が異なるみかんの品種ごとの病虫害耐性、熟期などの特性を考慮した、合理的な無農薬・減農薬栽培に取り組んでいます。

オルター基準 でブラッドオレンジ(モロ、タロッコ)、河内晩柑、レモン、サンフルーツ(甘夏)、ライム、じゃばら、はるか、小夏、黄金柑、紅ハッサクなどを、オルター基準 でポンカン、はるみ、せとか、デコボン、紅まどんな、甘平などを作っています。一年間を通して安全安心のおいしい様々なみかんを楽しませていただけます。フルーツパックに入れてお届けします。

愛媛県吉田町立間は昔からみかんどころです。陽当りよく、水はけのよい斜面のみかんと向きに向いています。昼夜の寒暖の差が大きく、みかんに味がのります。

研究所時代から無農薬栽培に理解

高木 信雄さんは京都大学農学部を卒業して愛媛県の県職員となり、県の中心的産業のひとつ柑橘栽培の研究に取り組み、愛媛県農林水産研究所 果樹研究センターみかん研究所の初代所長になりました。自然農法の提唱者福岡正信さんやオルターのみかんの生産団体無茶々園の創業メンバーとも親交がありました。一般の役人なら農業に無批判で慣行栽培にどっぷりと漬かっている人が多いのですが、高木さんは、公的研究機関が扱わない「無農薬」栽培にも理解を示していました。

地球温暖化に適した品種を

年々進行する地球温暖化のもとで、宇和海も地中海式気候になってきました。そのような気候条件のもとでは、従来のままのような柑橘栽培では、無農薬栽培に取り組むのは無理があり、変動する気候により適し得る柑橘の品種を選ぶ必要があると考え、地中海イタリヤのシチリアの果樹ブラッドオレンジ(モロ、タロッコ)などの栽培を農家へ呼びかけるなどの指導を1998年頃から行なってきました。生産過剰になって暴落している愛媛県のジュース用みかん産業を助けることにもなると考えていました。

しかし高木さんの呼びかけを理解し、そのような新たな取り組みを始める農家も400人くらいには広がったもののまだまだ少なく、技術的にもなかなか高まっていきませんでした。

あふれるフロンティア精神

高木さんは2010年に研究所を退職したことを機会に、労力不足で増加するふるさとの耕作放棄地を守ろうと思いました。その方法が、



高木 信雄さん

温暖化に対応できる品種を導入し、省力型の無農薬、低コスト栽培を行なうことでした。自ら柑橘栽培のお手本を示すべく、実家の畑のある吉田町立間で柑橘栽培を始めました。また宇和島湾岸の30年前に耕作放棄された急斜面を、森林組合に樹木を伐採してもらい、1.1ヘクタールの耕作放棄農地を開墾し、ブラッドオレンジの苗を精力的に定植していきました。気候に合った品種を植え、草を味方につけ、生態系を大切にすることで栽培すると、無農薬で見事に収穫が得られてきました。科学性、合理性の勝利です。

定年退職した現在でも、チャレンジ精神に打ちまわっています。高木さんには昭和30年頃父親といっしょにヒノキやスギを植えた楽しい記憶があります。植林開拓はすごく楽しいことだそうです。一昨年、指導に行きパラグアイとアルゼンチンで開拓の苦労をしている日本人と出会ったことも、この思いを勇気付けられました。60才を過ぎて日本中を回って地図を作った伊能忠敬と自分を重ねています。夢は開墾した山でブラッドオレンジやレモンに抱かれることです。これからは後継者や協力者が高木さんのあとに続いてもらいたいものです。

樹上完熟でジュシー

高木さんは労力不足を解消するため、消費者においしい果物を提供するため、柑橘類を樹上完熟させる高糖完熟栽培を導入しています。そのため通常の出荷時期とは大きくずれます。収穫を遅らせ、木にストレスをかけると、実は小玉傾向ですが、果実は締まっておいしくなります。味本位の栽培を行なっています。市販では農業を掛け、太った、プロポの弱い果実になっています。

樹上完熟のため、高木さんの果実はいずれもたいへんおいしくジュシーです。河内晩柑の厚い皮もそのまま手でむけるほど柔らかで、食べやすいです。高木さんは人々がのどが渇く夏に、このような無農薬で完熟のジュシーな柑橘を届けています。

夏場の谷間の無農薬完熟レモン

高木さんの樹上完熟レモンは「夏場の谷間の無農薬完熟レモン」として東京の伊勢丹百貨店で評判になっています。このレモンはたいへんジュシーでそのままでおいしく食べられるほどです。若いレモンのように水気少なく、ツンツンするようなことはありません。通常は梅雨の雨のため黒点病、かいよう病などの病害虫が多発するため、農業が不可欠となり、夏に完熟柑橘を出荷することは大へん難しいことです。かいよう病は海風の直撃を受けるとすれ合って病気が発生します。風当たりの少ない谷間で栽培することによって、その発生を少なくでき、毎年よく実っています。

冬至の頃収穫するみかんは、陽当たりの良い園地が適していますが、夏至の頃に収穫する樹上完熟みかんには谷間が適しています。レモンや甘夏、河内晩柑を谷間で作ると夏場にみずみずしい樹上完熟のみかんができます。剪定を全くないため、樹勢が落ちついて安定収量を可能にしています。

ジュースがおすすめ

高木さんの柑橘はたいへんジュシーなので、搾りたてのジュースにして味わうのがおすすめです。地中海地方をはじめ、世界の人々は柑橘類はジュースにして飲むのが一般的です。日本のように皮をむいて食べる方がむしろ少数派です。

高木さんのレモンはカルパッチョにおすすめです。

労働弱者の年寄りができる農業

農協の外観本位の指導の下で、多大の農業代、肥料代がかさみ、さらに他人まかせの販売などで利益率が低くて、コスト倒れになって、結局は苦しい経営が農家の実情です。売上げが大きい農家ほど赤字が大きいというのも現実です。こうした農業はやめた方がよいと高木さんは考えています。高木さんはこれからの柑橘栽培は昔ながらの気候に合致した品種を採用し、生態系を考えて昔ながらの作り方をしない、農業をかけない、肥料は少々、人手、手間をかけないで、安全安心に、元手をかけず低コスト低価格で取り組むべきと考えています。そのほうが農家にとって売上げに対する利益率がよくて健全なことだと考えています。年寄りの労働弱者にも柑橘作りが可能になる画期的な取り組みです。高木さんの主な農作業は草刈り年2~3回、有機質肥料の施肥と収穫です。無剪定無摘果のたいへん低コストの管理です。ほとんどは45°くらいの傾斜地での重労働ですが生き生きと柑橘栽培に取り組んでいます。

この栽培方法を守るためには、オルターのような見栄え、外観よりも、品質内容に価値を見出せる消費者との顔の見える協力が不可欠だと考えておられます。傷や虫によってみかんが傷つく、植物ホルモンであるエチレングスが発生し、糖度を高め、果皮の2次肥大を抑え、丈夫になり、おいしくなるのです。だから無農薬、省農薬栽培は高糖完熟栽培に向き、おいしいみかんができるのです。消費者がこのことを理解すれば安全でおいしいみかんを食べることが可能になり、生産者は労力不足でも過疎に悩む田舎を、耕作地を守っているのです。

オルターへの高木農園のご紹介は、認定特定非営利活動法人「子どものいのちを守る会」の青木 紀代美代表からです。

高木農園の柑橘

●品種

ブラッドオレンジ(モロ、タロッコ)、河内晩柑、レモン、サンフルーツ(甘夏)、ライム、じゃばら、はるか、日向夏、黄金柑、カラ、紅ハッサク(オルター基準)

●防除

2~3年に1回マシン油、ボルドー液(有機JAS適合資材)

●肥料

魚粕……近くの吉田漁協から入手 鶏糞……愛媛県内産 昨年まで硫安60kg/10aと菜種粕を使っていましたが、今年(2014年)からオルターの要請でその使用をやめました。

●品種

ポンカン、不知火(デコボン)、せとか、紅まどんな、甘平(オルター基準)

●防除

ジマンダイセン 2回
スプラサイド 1回

●肥料

同左



市販のみかんの 問題点

通常の国内のみかん栽培においては、殺虫剤、殺菌剤、除草剤など年間約30回の農業散布が行なわれています。晩柑類の貯蔵中の腐敗防止のための薬剤使用があります。

輸入のオレンジなどは、OPPやTBZなどのポストハーベスト農薬があります。

最近国内では流通段階の保存性を高める目的で、収穫直前に木のまま保存剤を散布しています。こんな恐ろしいことが一般化しています。

きれいな皮のみかんにはご用心です。マーマレードにすることやお風呂に入れることはとんでもないことです。

その他の市販のみかんの問題点は拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.61をご参照ください。