

愛媛を全国に発信するには —— とびっきりの愛媛を農業体験から ——

〈執筆者〉

愛媛大学法文学部総合政策学科2回生

井上 瑞穂（代表）、西川 彩、渡部 愛

〈指導者〉

和田 寿博（愛媛大学准教授・法文学部総合政策学科）

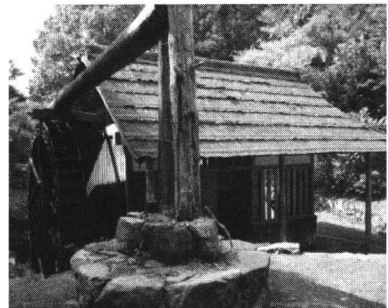
1. はじめに

愛媛と言えはみかんが有名だが、他にもすばらしいものがある。私たちは、大学のフィールドワークという授業をきっかけに、古い町並みや道の駅フレッシュパーク「からり」で有名な内子町を知った。今年8月、Iターンをして内子町に移住された大崎考さん（37歳、千葉県出身）と桃子さん（32歳、静岡県出身）を訪問し、農業体験をしたときのことだ。大崎さんご夫婦は、3年前までは都会暮らしであったが、現在は農業で生計を立てている。

今、愛媛の農業は生産者の高齢化・後継者不足などにより危機的な状況にある。しかし、内子町ではIターン就農者の受け入れを整備しており、団塊の世代や若者が農業に従事し、農業を活性化しようとする動きがみられる。私たちのこの農業体験を通して、感じたこと、考えたことや愛媛県の魅力を一人でも多くの人に伝えたいと考える。

2. 愛媛県内子町の農業とIターン就農者

内子町は平成17年1月1日に旧内子町・旧五十崎町・旧小田町が合併した。人口総数19,885人、世帯数7,312戸、面積約300km²、第1次産業である農業就業者数2,223人の町である。内子町は観光資源として、年間約80万人が訪れる古い町並みがあり、特産物としては、ぶどう・もも・栗などの果物や生しいたけなど多彩な農産物の生産が盛



んで、年間約60万人が町内外から訪れる直販所「からり」などが展開している。

「からり」＝道の駅「フレッシュパークからり」とは、内子の農家で取れた農産物の直売所であり、消費者の安心感を重視したトレーサビリティシステムが導入されている施設である。このシステムは消費者と生産者の関わり作りにも貢献しており、農家の意識が高まり、品質が向上してきた。また、顧客ニーズに沿った店作りが進み、それがさらに客を呼ぶという好循環になり、売り上げは年々伸びてきた。今や、他の自治体や農家、IT企業からの視察も相次ぎ、町のシンボルの一つとなっている。

しかし、内子町でも産業構造の変化の中で兼業化の進展と農業構造の弱体化、さらに農村社会の過疎化・高齢化が進んでいる。年々、総人口・農業就業者数共に減少しており、農家の状況も年々変化している。そのような中でも、Iターンとして新規に農業を始める人々が増え、若者も農業に取り組む人々が増えている。

Iターンとは、都会で生まれ育った人が自然に恵まれた環境や人とのふれあいを重視したライフスタイルなどを求めて地方に移住することである。今回お世話になった大崎さんご夫婦は都市での勤めから抜け出し、冬でも雪が積もらない暖かい所で暮らしたいという思いを持っており、また山の暮らしに憧れていたことからIターンを行ったようだ。

大崎さんご夫婦は、プライベートブランドとして「天然酵母 やまそだち」という「野菜便」を通して、季節の野菜を10数種類詰めあわせ、定期的にお客さんの家まで郵送するという経営を行っている。直売所「からり」に野菜やその加工物（漬け物）を出品することもある。有機農家の先輩から教えてもらい、種から野菜を育てるなど自分たちの畑に合った野菜づくりを目指し日々努力されている。

なお、Iターン就農者が内子町を選ぶ理由として、豊かな自然・美しい景観があり子どもを育てるのに最高の環境であったことや、直売所「からり」での販売が期待でき、先行する新規就農者がいたからだそうだ。

3. 私たちの農業体験

(1) 農業体験

私たちは、8月18日(土)～20日(月)の2泊3日で農業体験を行った。大崎さんが所有する畑の面積は5反あり、私たちはこのうち3か所の畑で農業体験をさせていただいた。

18日は、家の裏手にある山の上の畑で、トマトなどの野菜を収穫した。畑からの帰り道では特産物のしいたけ栽培を見ることができた。夕食には、収穫したトマトや大崎さんの畑で取れた野菜を使ったサラダや煮物料理をおいしくいただいた。

19日は、朝6時に起床して前日とは別の場所にある2つ目の畑で野菜を収穫した。私たちが収穫したのは、ナス・ピーマン・インゲン・小豆・オクラ・枝豆・トウモロコシだ。白ナスやオクラの



花が咲いているところを初めて見た。ナスという紫色というイメージがあったが、収穫の際に白いナスを発見した時、今まで見たことがなかったので3人共驚き、そしてまた新たな発見をしたいという探求心がわいた。桃子さんに勧められていて、収穫したての生のピーマンとインゲンを食べた。ピーマンは苦いと思っていたが、食べてみると苦くなくてみずみずしかった。

20日も、朝6時に起床し3つ目の畑に行った。この日は、じゃがいもの植え付けと落花生にかかっている雑草の除去を行った。じゃがいもの植え付けは、穴を掘る人・じゃがいものを置く人・もみがらをかける人に分担して交代しながら作業をした。じゃがいものを植える際は、芽が出る方向を上にして置くように注意した。落花生にかかる雑草を除去する際には、落花生を傷つけないように気をつけて行った。

大崎さんの畑は、農作物を荒らされないように、イノシシ除けの電気柵を取り付けたり、番犬をつないでいたり工夫が凝らされていた。また、野菜は無農薬であり、栽培する際には雑草も適度に管理しながら作物と共存させている。肥料も鶏糞や米糠などの環境にも健康にもよい有機肥料を使っている。作物を育てる時には、「おいしくな

れ」というような思いを込めて植えるとよりおいしい作物が育つと教わった。

(2) 味噌作り

大崎さんは毎年4月または8月に味噌作りのイベントを行っている。この味噌作りのイベントは、毎年地域の人が集まって作っており、みなさんが昼食には一品ずつ持ち寄り、大きな机を囲んで一緒に食べるという形式になっている。アットホームな雰囲気が印象に残った。私たちも、朝収穫した野菜を使ったオープン焼きを作った。

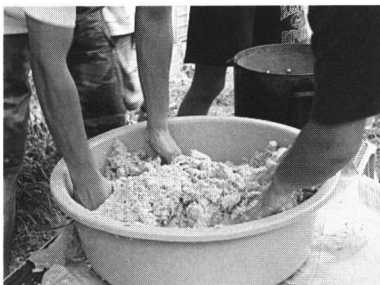
味噌の作り方の手順としては次のようである。

材料：大豆15kg, 白米5kg, こうじ2袋, 塩6kg, 大麦10kg

※こうじとは、米を硬くたいて専門の液を入れたもの。

- ① 大豆を煮る。
- ② 大豆をつぶす。
- ③ 塩を入れる。
- ④ こうじを入れる。
- ⑤ ビンにつめる。(空気を抜くために、たたいて投げ入れる)
- ⑥ 塩を表面に敷き詰める。(カビの発生を防ぐために、外側を厚くする)

この作業は手作業で行い、みんなで協力して行った。できあがった味噌は、一年ほど熟成させるとおいしく食べれるようになる。私たちも、帰る時に前回の味噌作りで作られた味噌を分けていただいた。20日の昼食の時に、収穫したインゲン入りの味噌汁を食べた。味噌は味噌汁にするのが一番おいしいと思った。



4. 終わりに

今回の体験で実際に農業を行っている方と交流し、多くのことを学ぶことができた。

大崎さんは私たちに、この体験が将来自分のやりたいことが見つかるきっかけになればと言ってくださった。この3日間で、大崎さんご夫妻を含め地域の人と触れ合うことができた。その触れ合いを通じて、都会で働いて生計を立てる生き方の他にも、大崎さんのように農村に移り住み自給自足の生活を営むという生き方もあるということを知って将来を考える上での視野が広がった。

大崎さんは農作業をしていると旅行などで家を長期間空けることができないので、今回のような農業体験や味噌作りなどで家を訪れてくれる人々との交流を大事にしたいとおっしゃっていた。また、非農家出身の若者が「食」を知ることによって意義を感じておられ

「ボラバイト」(ボランティアとアルバイトの中間的なもの)やウーフ(宿泊を無料で提供する代わりに農作業をやってもらうお金は介さないやりとり)に興味を持たれているそう。

5. 提 言

(1) 農業を経験したことがない方へ

内子町には大崎さんご夫婦のように農業をする機会を積極的に提供しようとしてくださっている人がおられる。このような方々の存在を農業体験をしたことのない、より多くの人々に広めることが必要だ。また私たち自身が地元の農業について知ろうとすることも大切だ。

(2) 大崎さんご夫婦のように、これからIターン就農をする方へ

Iターン就農をする際には、大崎さんご夫婦のように実際に何箇所かの地域を訪れ、その地域の風土や町並みなどを理解した上で、これから移住する場所を選択していくのがよい。その際にIターン経験者の方にアドバイスをもらうのも一つの

方法であるを考える。

(3) 産業・行政に関わる方へ

Iターン就農者や若者などの農業に興味を持っている方に対し、農業体験という形で農業を中心として地域の方と触れ合ったり、風土や町並みを知ったりできる機会を積極的に提供し、より農業を身近に感じることができきるきっかけを与えてほしい。

(4) 全国の愛媛をあまり知らない方へ

本レポートを通じて、愛媛はみかんだけではないということが伝わったと思う。今回、私たちが農業体験を行ったのは内子町だったが、全国の愛媛をあまり知らない方には、内子町をはじめとする愛媛の様々な地域を訪れ、自分なりの愛媛の良さを発見してもらいたい。

是非、一度愛媛を訪れて下さい。

参考文献

内子町ホームページ <http://www.town.uchiko.ehime.jp/>