



廣瀬智央 みかんの苗木の旅

HIROSE Satoshi A Journey of Citrus Sapling

執筆：廣瀬智央、プロダクション・ゾミア、藪本雄登

デザイン：ColoGraphical

発行：紀南アートウィーク

発行日：2022年10月 日

主催：紀南アートウィーク

企画：プロダクション・ゾミア

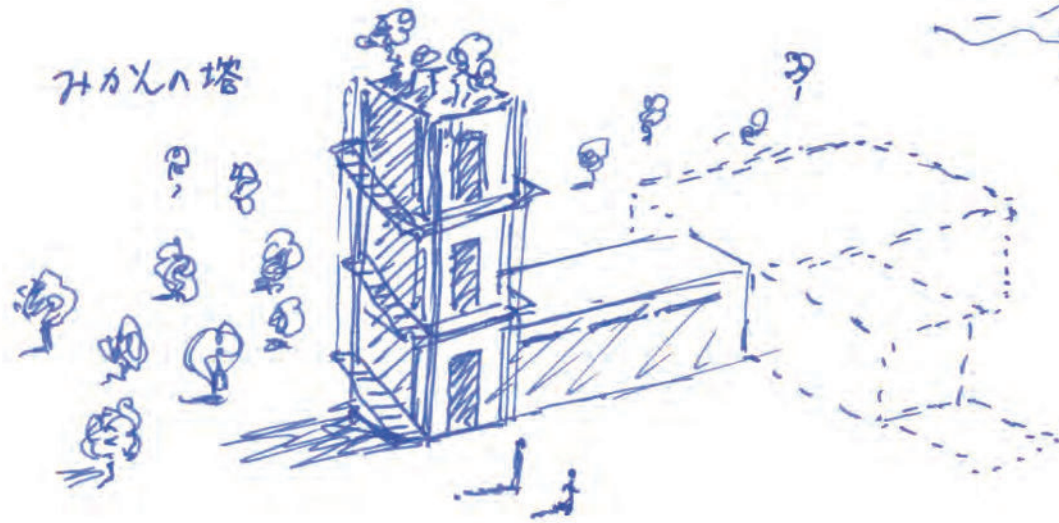
協力：紀州原農園、秋津野ガルテン、山本みかん農園、・・・

## みかんの苗木の旅

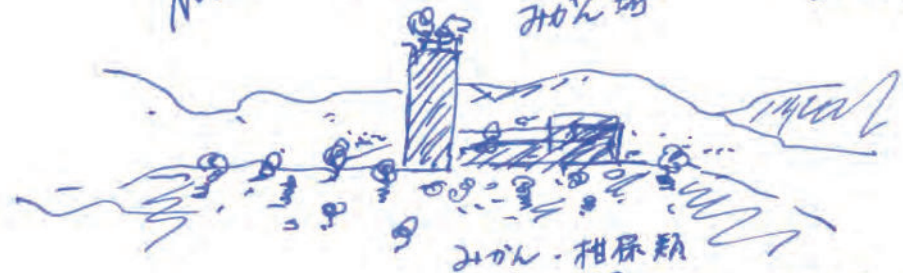
A Journey of Citrus Sapling

# Project for Orange Colletine

天空のみかん orange in the sky



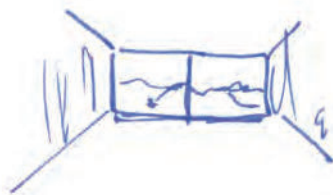
Mikan farm = Commos farm  
みかん塔



◎ コモン・農園 Commos farm  
多様多様な品種

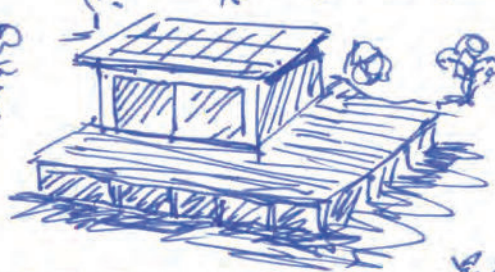
自己の利益や経済的利益性も優先するのではなく、脱成長や資本主義的強さを脱して、知やモノを共有して共有資源の場。みかんをこいこ、惣菜、歴史、食、移住、景観、教育、地域連携、T-Tなど、us usの側面を語り継ぐ場所になる。職業や年齢差を越えて

みかん樹が屋上に育つ様子 (みかん塔)  
コモン・農園のランドスケープ



内から、美しい景色が広がる

コモン・農園内にある小屋



人々が集い、カン合議や食を共に、将来的に拡張していく。宿泊も可能

景観の素晴らしい場所になる

## みかんの苗木の旅 - コモンズ農園をめざして

みなさん、「みかんの苗木の旅」にご参加ありがとうございます。このプログラムは、紀南アートウィークのプロジェクト「みかんコレクティブ<sup>※</sup>」のひとつとして、これから長い期間を通して行われます。「みかんコレクティブ」は、地域の特産物でもある、みかんなどの柑橘類に注目し農産物として「みかん」を捉えるのではなく、「みかん」を通しての農業、歴史、食、まちづくり、景観、教育、地域の連携、アートなど、いろんな側面を語る場を作り出し、人々が交流しながら、地域の可能性や豊かに生きるための知恵を見つけ出し、いこうというものです。ここでは、職業や年齢差などの領域を超えたさまざまな方々が交差することで、これまでの認識を変えていくことや世界を捉えるための新しい視点、豊かに生きるためのヒントを見つけ出せるのではないかと考えています。

「みかんコレクティブ」の実践のひとつとして、柑橘類が豊かに実る畑「コモンズ<sup>※</sup>農園」を始めることからスタートします。この農園は、自己の利益や経済的利益優先ということではなく、自由な共有資源（モノ・知）の場として、参加者によって全てが共有され、この農園に関わることでよりよく生きるための知恵を見つけ出したりできる場所として機能します。ここでは、想定した結果を目的化して到達点を目指すというよりも、世界に決まった答えがないという前提のもと、プロセスそのものを重視します。その過程で起こるさまざまな出来事や出会いを経験することで、緩やかながら楽しい時間を作り出し、地域に根ざした農園として、生きられる場所となるよう考えています。



「みかんの苗木の旅」は、「みかんコレクティブ」のスタートとして、コモンズ農園に植えられるまでの間、参加者のみなさんに苗木2株の里親として楽しみながら育てていただきたいと思います。すべてはこの苗木から始まります。新しい価値観を共有すべく、時間をかけて皆さんと共に考え、交流していきたいと思っています。とくにみかんは、紀南にお住まいの皆さんにとって、すでに見慣れ親しんでいる果実です。このあまりにも当たり前かもしれない日常的な柑橘類をもう一度見つめ直すところから我々はスタートします。

※コレクティブとは、個人主義的な限界を乗り越え、有機的で流動的により広範な人々と協働していく集まり。

※コモンズとは、誰でもが自由に利用でき、占有せず共有する空間。

2022.10.08

廣瀬 智央

# 「みかんの苗木の旅」 里親の皆様へ

今、皆さんの元にある「みかんの苗木」は、まだ生まれたばかりの若木です。

みかんの木は、3年目くらいから実がなり、5年目頃にはしっかりとした木に成長します。安定して収穫ができるようになるまで15年ほどかかり、1本のみかんの木から毎年70ほどのみかんが取れます。そして、適切な管理を続けると100年以上も生きます。

このみかんの木は、数年間皆さんのもとで育ち、将来「コモンズ農園」に植え替えられます。そこで育てられるみかんは、育て親のあなたのものであり、みんなのものでもあります。

みかんの木は、「接ぎ木」といって、「台木（だいぎ）」という根元の木に、実のなる「穂木（ほぎ）」という木が2つつなぎ合わさってできています。「接ぎ木」のように、苗木を育てた皆さんとつながり、未来に生きる多くの人とも共有できる農園が作られる予定です。

育て方に困ったり、面倒が見れなくなるときは、「みかんコレクティブ」の力を借ります。みかんのプロからのアドバイスや、みんなで育てていけるような仕組みがあるので、困ったときは「みかんコレクティブ」に相談してください。

## 苗木の旅



## みかんの苗木の旅のこれから

「みかんの苗木の旅」はいろいろなイベントを予定しています。

まずは、同封の封筒を使って、イタリアにいる廣瀬さんに年に一度、秋頃に手紙を送ってください。封筒の中に入れるのは写真でも、手紙でもどんな方法でもかまいません。

受け取った廣瀬さんがイタリアから手紙を送り返します。何が入ってくるかはお楽しみに。

今後の活動については、「みかんコレクティブ」からご連絡をさせていただきますので、ぜひご参加ください。

### これから予定しているプログラム（例）

- 生産者に剪定を学ぶワークショップ  
少し成長してきたら、枝を整理する「剪定作業」が必要になります。どんなふうに枝を切るといいのか教えてもらいましょう。
- みんなのみかん食べ比べ  
少し実ができ始めたら、みんなで食べ比べをしましょう。それぞれの違いを楽しむことで、みかんの個性が見えてきます。
- みかんの紙を作るワークショップ  
皮や種などを使って紙を作るワークショップを開催します。
- このほかに、土について学んだり、みかんの歴史をもっと知るためのトーク、農園がきまったら場所づくりなど、これから「みかんコレクティブ」の様々な活動を行いますので、ぜひご参加ください。イベントのお知らせなどは、みかんコレクティブ連絡網（メール）からご連絡します。



みかんコレクティブのお知らせについて  
紀南アートウィークのホームページにこれからの活動もアップしていきます。ぜひご覧ください。



「#みかんの苗木の旅」  
とハッシュタグをつけて、成長の過程を共有しましょう。  
コレクティブの最新情報も随時アップしていきます。

#みかんの苗木の旅

## みかんの木の育て方 Q&A

みかんの木は、和歌山県でたくさんの農家の方が育てているように、この地域の気候では育てるのは難しくありません。ここでいくつかのQ&Aを用意しました。育て方に困ったら、みかんコレクティブの生産者のプロに聞いてみましょう！

### Q.季節によって育て方を変えることはありますか？

A. 特に変える必要はありません。ただし、柑橘は寒さに弱いため、冬場の最低気温が-5度を下回る地域にお住まいの方は、冬だけ鉢のまま室内に取り込んでください。

### Q.室内でも育てられますか？

A. はい、育てられます。みかんは日光を好むので、日当たりの良い窓際で育ててください。水は土が乾いたら、たっぷりとあげてください。秋、冬は乾燥気味にし、エアコンの真下などを避け、水分調節を上手に行ってください。

### Q.水はどれくらいあげればいいですか？

A. 土の表面が乾いたら、大雨のようにたっぷり水をあげてください。なるべく枝葉が湿らないように株元に向かって水やりを行きましょう。枝葉が湿った状態が長く続くと、病気の原因になる場合があります。水やりの時間帯は、気温が上昇する前の午前中が望ましいです。

### Q.虫がついたりしたらどうすればいいですか？

A. アブラムシやゴマダラカミキリ等の虫に気づいたら、まず取り除いて下さい。カイガラムシ類などは、歯ブラシなどでこすり落としてください。その時、葉の裏側もしっかりとチェックしてください。被害が多ければ、病害虫に対する薬剤散布なども検討してみましょう。

### Q.肥料は必要ですか？

A. 一般的には、元肥（2月）、追肥（6月、9月）、お礼肥（11月）と年に3～4回肥料散布を行います。土のふかふか度を改善させるt油かす、骨粉などが混ぜられた有機肥料が望ましいです。形状は粉末、固形を問いません。

### Q.枯れてしまったらどうしたらいいのでしょうか？

A. 苗木そのものの力やその年の気候などでも、うまく成長しないこともあります。枯れてしまったら心配せずに、気軽に事務局にご相談ください。

※その他にも困ったことがあったら、みかんコレクティブのメンバーに聞いてみましょう。

## 柑橘とみかんの歴史

日本の文献で最初に柑橘が登場するのは『古事記』『日本書紀』です。「垂仁天皇の命を受け常世の国に遣わされた田道間守（たじまのもり）が非時香菓（ときじくのかくのみ）の実と枝を持ち帰った（中略）非時香菓とは今の橘である」（日本書紀の訳）との記述があります。持ち帰った場所は、和歌山県であり、田道間守が海南の橘本神社で祀られています。ここでの「橘」はタチバナであるともダイダイであるとも小ミカン（キシウミカン）であるとも言われています。

ミカンとして最初に日本に広まったのは小ミカン。中国との交易港として古くから栄えていた肥後国八代（現・熊本県八代市）に中国浙江省から小ミカンが伝わり、高田（こうだ）みかんとして栽培されました。それが15～16世紀ごろに紀州有田（現・和歌山県有田郡）に移植され一大産業に発展したことから「紀州」の名が付けられたと言われています。

## みかんの種類

温州みかん、八朔、ポンカン、マンダリンなど、日本のみかんは100種類以上あると言われています（農林水産省品種登録数：103件）日々品種改良が進み、たくさんの新しい種類が生み出されています。また、中国やスペイン、トルコなどさまざまな国で生産されています。

## 紀南地域とみかん

全国トップの収穫量を誇る和歌山県のみかん。紀南地域がみかんの産地となったのは、大正11年頃、それまで大きな面積を占めていた桑園から柑橘への転換が始まったのがきっかけとされています。特に田辺市のみかんは、黒潮が流れる海岸部に面し、紀南の暖かな日差しが降り注ぐという温暖湿潤な気候を生かして栽培され、温州みかんをはじめ、豊富で多様な品種を栽培し、ほぼ1年中みかんが採れています。

## みかんの楽しみ方

旅の一つの終着地点である「コモンズ農園」はまだどこにあるか分かりません。苗木は皆さんが育てながら、成長に応じていろんな楽しみ方ができます。食べるだけではない、楽しみ方を少しご紹介します。このほかにもいろんな楽しみ方を見つけて、みかんコレクティブのみんなで共有しましょう。

### てっか 摘果みかんをつかったシロップ



- 材料
- 摘果みかん・・・250g
  - 氷砂糖・・・200g
  - はちみつ・・・25g

- みかんは洗って水けをよく拭き取り、両端を切り落として横半分に切る。
- 煮沸消毒した瓶に、摘果みかんと氷砂糖を交互に入れる。
- いちばん上が氷砂糖になるようにし、最後にはちみつを入れる。
- 1日に数回、瓶をゆすって氷砂糖を溶かし、時々上下を返して混ぜる。
- 氷砂糖が溶けたら冷蔵庫の中で保存。約1週間後が飲み頃。

### てっか 摘果みかんをつかったぽん酢

- 材料
- 醤油・・・200ml
  - 摘果みかん果汁・・・100ml
  - 米酢・・・80ml
  - みりん・・・20ml
  - 昆布・・・角1枚
  - かつおぶし  
(お茶パックに入れる)・・・3g



- 小鍋にすべての材料を入れて弱火にかける。
- 沸騰直前で火を止め、そのまま冷ましたら出来上がり。

## みかんピール

- 材料
- みかん  
(Lサイズ、無農薬のもの)・・・5個
  - 砂糖・・・みかんの皮の重さの70%
  - 水・・・・・・・・50cc
  - グラニュー糖・・・適量(仕上げ用)

- みかんの皮をむき、スプーンで白い部分を取り除く。
- 細切りにして、重量を測る。
- 皮を2~3回水を変えて洗い、1時間ほど水につけておく。
- 水けをきって、鍋に皮、砂糖を加え混ぜる。
- 水を加えて、弱火で加熱。アクを取りながら煮汁が少なくなるまで7分ほど煮る。
- クッキングシートを敷き、広げて並べ、5時間ほどおく。
- バットにグラニュー糖、みかんの皮を入れ、全体にまぶす。



その他にも、みかんの葉っぱや花、皮をお茶にしたり、リキュール(イタリア語でアラランチェッロ)にしたり、ジャムやケーキなどのスイーツにも使えます。

#みかんの苗木の旅

料理のほかにも、いろんな楽しみ方があると思います。  
「#みかんの苗木の旅」で写真やレシピ、楽しみ方をアップして、他の里親さんたちと成長を共有しましょう!