

おじいちゃんのみかん



私の住んでいる下蒲刈では、人々の多くは古くからみかんを栽培して生計を立ててきました。

瀬戸内海の温暖で雨の少ないという気象条件、島の急斜面の段々畑による水はけの良い土地での栽培は、みかん栽培に最適なのです。また、瀬戸内海の海面からの太陽の照り返しによる温熱の効果、特有の潮風に大量に含まれる海水の*ミネラル分が、瀬戸内海ならではのおいしいみかんをつくるのです。

そのおいしさが評判を呼び、かつてはみかんは高く売れていました。みかん一箱の売り上げで雇う人の一日分の給料に相当したと言いますから、あったかが分かります。

しかし、近年は、外国産の果物に押されて、みかんの値段は下がる一方です。そのため、瀬戸内海のみかん農家の数は、どんどん減っていきました。

私の家族は六人です。両親は公務員をしています。まだ私が小さかった頃は、休みの日になると、家族みんなで一日、みかん山へ出かけて、草刈りをしたり、肥料を蒔いたり、みかんを採ったりしていました。

みかんの栽培をしているのは、主におじいちゃんです。三年前まではおばあちゃんと二人のみかん山を切り盛りしていました。

私の家には、みかん山が三つあります。

今でこそ、道路が整備され、車でみかん山へ行くことができますが、おじいちゃんがまだ子どもの頃は、車などありません。みかんの収穫期には、多くの人を雇って、家とみかん山を往復していました。みかんを入れるのは木箱で一つが約十キログラムです。それを二つ背中に背負って、みかん山からみかんを運んでいました。

おじいちゃんがつくるみかんは、農薬を使わないので、皮はきれいではありませんが、自然の甘みと多少の酸っぱい味は絶品です。おじいちゃんは、「大正ロマンの味」といってアピールしています。

みかんの出荷は大変です。家族で取ってきたみかんは大きさ、形が不揃いなので、夜遅くまでおじいちゃんが選別をします。その後、ダンボールの底に新聞紙をしいて、みかんを入れます。商品になるのは三割あればいい方で、残りは親戚に送ったり、ただ同然でジュース用に出荷したりします。

おじいちゃんは、帳簿を付けながら、「今年も肥料代を引いたら、とんとんじやのう。」と言っています。

私は、なぜもうからないのに、みかん作りを続けるのかなあと思いました。そのことをおじいちゃんに聞いてみると、おじいちゃんの答えは意外でした。

「ご先祖様が大切にしてきたみかん山を荒れさせるわけにはいかん。それに今年もわしのみかんを待っている人がおるけんのう。」

私は、おじいちゃんのことばを聞いて、ますますおじいちゃんが好きになりました。

*ミネラル・・・栄養学では無機質とほぼ同意で使われている。炭水化物、たんぱく質、ビタミン、脂質と並び五大栄養素の一つである。主に、カルシウム、マグネシウム、鉄等の成分を含んでいる。

