

2015.3
Press Release

無茶々園（むちゃちゃえん）
〒797-0113 愛媛県西予市明浜町狩浜
TEL: 0894-65-1417 FAX: 0894-65-1638

心豊かな生活を送ることができる里づくりを目指す、愛媛の有機農業団体 無茶々園より
**無茶々の里の海 宇和海で採れた、磯の香りがぎっしり詰まった海の幸
たべるいりこ、だしいりこ、乾燥ひじきが新登場！**



愛媛県で約 40 年にわたって有機農業と町づくりに取り組む無茶々園より、無茶々の里の海 宇和海で採れた、たべるいりこ、だしいりこ、乾燥ひじきが発売されます。

みかんの有機栽培からはじまった無茶々園ですが、私達のみかん山の目の前には宇和海が広がっています。「海作りは山作り」と言われ、大地から豊富な栄養分が流れて来なければ海は豊かになりません。また、山畑と海が隣り合うこの地では、山で農薬や化学肥料を使えばすぐに海に流れていきます。柑橘の有機栽培を実践することは、地域の川や海を守ることであるのです。そこで無茶々園では、地元明浜の網元や近隣の漁師・加工業者と提携し、宇和海でとれた魚や海藻類を無添加で加工を行っています。今回のたべるいりこ、だしいりこ、乾燥ひじきもその方々との協業により発売されます。素朴で無茶々園らしい、磯の香りがぎゅっと詰まった海の品々をお楽しみください。発売は 3 月初旬より無茶々園のオンラインショップや、全国の生協・宅配業者・オーガニックショップを中心に販売を開始いたします。



《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川 1 丁目 6 番 4 号

E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>

2015.3
Press Release

無茶々園（むちゃちゃえん）
 〒797-0113 愛媛県西予市明浜町狩浜
 TEL: 0894-65-1417 FAX: 0894-65-1638

◎製品紹介



○だしりこ 200 g (大羽～中羽)

瀬戸内海で採れたカタクチイワシを海水で茹でた後、乾燥させたシンプルな製法のだしりこ。毎日の食卓にご使用ください。

<使い方>

一晩水につけておきます。30～40分弱火でコトコト煮ればいりこだしの出来上がりです。
 だしがらは、オリーブオイル、ミックススパイス、塩などを入れて火にかけ塩を溶かして味をなじませたらオイルサーデインの完成です。

- 商品名：だしりこ
- 参考上代：550 円（税別）
- 容量：200 g
- 原材料：カタクチイワシ（愛媛県宇和海産）
- J A N：4510589400734



○たべるいりこ 60 g (小羽)

瀬戸内海で採れたカタクチイワシを海水で茹でた後、乾燥させたシンプルな製法のいりこ。そのまま手づかみで召し上がってください。

<使い方>

食べきりサイズなので、おやつとしてそのままどうぞ。
 かつおぶしと塩こんぶを入れて佃煮に。
 砂糖と醤油で炒ってピーマンと混ぜてみそを加えてもおいしいです。

- 商品名：たべるいりこ
- 参考上代：350 円（税別）
- 容量：60 g
- 原材料：カタクチイワシ（愛媛県宇和海産）
- J A N：4510589400741



○乾燥ひじき（リニューアル）

無茶々園のある愛媛県南予地方に広がる宇和海で採集したひじきを、昔ながらの製法で乾燥させました。採れたてのひじきをしっかり釜でゆであげた後に天日で乾燥させるので、水に戻した時のやわらかさが自慢です。もちろん着色料、保存料等の添加物はいっさい使用していません。

<使い方>

ひじきは水に戻すと6～7倍に増えるので、2人分なら約10gが目安です。2～3回水を変えながらよく洗い、10倍程のたっぷりの水かぬるま湯に15分ほどつけて、やわらかくなったら水気を切ってお使いください。大豆、油揚げ、にんじん、などと一緒に炊いて煮物にしたり、ご飯と混ぜてひじきご飯にするのがおすすめです。



▲釜炊き中のひじき

- 商品名：乾燥ひじき
- 参考上代：470 円（税別）
- 容量：40 g
- 原材料：ひじき（愛媛県宇和海産）
- J A N：4510589300041

《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>

2015.3
Press Release

無茶々園（むちゃちゃえん）
〒797-0113 愛媛県西予市明浜町狩浜
TEL: 0894-65-1417 FAX: 0894-65-1638

《無茶々園について》

**大地とともに心を耕せ！ 無茶々園は環境破壊を伴わず
健康で安全な食べ物の生産を通して
エコロジカルな町づくりを目指す運動体です。**

無茶々園とは、安心安全な食べ物の生産を通して気持ちよく暮らせる町づくりを目指す生産者の団体です。天まで届きそうな石垣の段々畑とその眼前に広がる宇和海、そしてそこで営まれる人々の笑顔あふれる生活。これらを後世に伝えるため、できるだけ環境に負荷をかけない農業・漁業を実践しています。

◆無茶々園の考え

明浜の百姓は、耕して天に至ると言われるような急峻な段々畑を代々受け継いできました。この地が半農半漁の自給的生活からみかんの経済栽培へと移ったのが六十年前、私達がみかんの有機栽培に舵を切ったのは四十年前、明浜を飛び出して新規就農者とともに甘夏の出作りをはじめたのが十年前。農業や田舎も変わり続けています。私達は、生まれ育ったこの故郷にしっかり根ざしながらも、未来に向かって営々と生きていきたいと思っています。経済や農業のかたちがいかに変化しようとも、「兎追いし小鮒釣りし」田舎は永遠でありたいと考えています。

◆無茶々園の活動

無茶々園は、除草剤や化学肥料を使用せず、農業をできるだけ使わない柑橘類の生産・販売を中心に活動しています。今では明浜で80軒以上のみかん農家が、無茶々園の旗印の下、環境への負荷が少ないみかん栽培に取り組んでいます。山や畑、海は生き物の宝庫。地域の宝である自然豊かな環境を守ることにもつながります。無茶々園は三十年以上に渡り、地域での有機農業の広がりにつながってきました。農業を主軸として、集落や町全体で気持ちよく暮らせる田舎を作りたい。環境にやさしいみかん作りを志すのは、自分たちの住む地域の自然環境を向上させたいというのが大きな動機になっています。

◆有機農業の新しい取り組み

いま全国の農家の平均年齢は60歳を超え、代々家族経営で続けてきた農業がこのままでは立ち行かなくなってきました。

無茶々園には昔から有機農業研修や体験を目的に多くの若者がやってきましたが、1999年には「ファーマーズユニオン天歩塾」を立ち上げ、本格的に新規就農者の受け入れと育成をはじめました。これからの農業後継者は経営能力を磨き事業として農業を実践することが必要です。

松山市北条に開設した有限会社ファーマーズユニオン北条では、有機栽培による大規模農業経営の実践を目指しており、若い新規就農者が中心となって柑橘や野菜の栽培を行っています。



《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>