

“MY TOWN” うおっちゃん

# 歩キ目デス & 足ラテス

Vol.61

## 農業遺産・ 砥部のみかん小屋

岡崎 直司

タウンツーリズム講座主宰・  
ヘリテージマネージャー



福山安雄氏所有みかん小屋

県内の近代化遺産調査が実施されている中(※1)、面白い遺産群が見つかった。それは農業分野における実に愛媛らしい文化遺産でもある。

砥部町外山地区<sup>とやま</sup>における、戦前から戦後にかけて多く建てられた「みかん小屋」群の発見がそれである。

みかん用の農業倉庫は、きつと各みかん産地にそれぞれ存在しているかと思われるが、ここ外山地区の場合は少しその状況、形態が特異である。何葉かの写真を見て頂くとお判り頂けるかと思うが、特徴的で独特なフォルムをしている。平屋のものもあるが、二階建て形式の屋根は切妻。外壁は粗壁仕立てのままのものが多く、シンブルで素朴な佇まいを見せている。個性を特徴づけているのが、粗壁の中に同様の規定幅があるのか、幅60cmほどの開き戸を等間隔に配した建築形態。こうした大なり小なりのみかん小屋が外山地区の集落内には約50棟ばかり、アチコチに点在する。周辺のみかん山や、外山地区以外の近郊を見渡せば、それは100棟を下らないだろうと推察出来る。同じみかん小屋でも、南予や島嶼部では見えない形の倉庫群なのだ。



兼光明氏には、当時使用していた収穫の際の竹かごを、天秤棒にかつぐ様子を実演頂いた。

では、何故そうした形になるのか、当然理由があるはずである。これらは何れも、みかんの長期貯蔵用に作られた。木製の扉を開けると、その幅で土間があり、左右が天井まで棚形式になっていて、ここにみかんを並べて貯蔵していた。その場合、こうした土壁が外気の温度変化を和らげ、室内を常温に保つ。従って、倉庫の細部をよく見れば、内部の空気が蒸れないように、足もとには換気口、屋根の妻側にも空気の出し入れが出来るような設えがある。

ここで一つ疑問がある。貯蔵用のみかん倉庫としてそうした機能に特化した形の倉庫群が出現しているワケだが、わざわざそうしなくても直ぐに出荷すればそのような手間は省ける。その辺りのことを、今回お世話になり地域の歴史について色々教わった兼光明氏に尋ねてみた。

(※1) 平成23・24両年度で実施する愛媛県文化財保護課事業で、えひめ地域政策研究センターが受託して実施中。県内の近代化遺産(明治・大正・昭和20年まで)を調査し、図面資料や古写真などを元に文化財としての価値について報告書にまとめる。



棚式七段

すると、「外山のみかんは昔から『スイイみかん』と言われ、敬遠されていたので、地区の先人の中に知恵者が居て、貯蔵することで完熟させて甘味を出し、それを端境期に東京市場に出したものです。」と。大正末期頃から考案され、昭和初期から戦後40年代まで、それは一世を風靡し、この地を豊かにした。『外山の貯蔵みかん』と言えば、東京市場でブランドを確立した時期が確かにあったのである。そうした事から、我も我も



岡本隆広氏所有みかん小屋



西山信氏所有みかん小屋

と外山地区では貯蔵みかんブームとなり、盛んにこうした形態の倉庫が集中して作られるようになったのであるらしい。確かに、我々が知る通常のみかん産地は、南予の八幡浜や吉田地区、あるいは中島辺りの島嶼部など何れも海岸に面した土地柄で、『潮風を受けないとみかんは美味しくない』というのは通り相場である。砥部には申し訳ないが、みかん産地としては、全国的に有名な砥部焼ほどではなく、今回の調査において、あらた



戦後に流行の引出式

めてそうした歴史事実のあった事に気付かされたのだった。まさに逆転の発想、先進地の甘いみかんに対抗して如何に市場に打って出るか、そこには外山地区の先人たちの並々ならぬ苦勞の跡が垣間見えるのだ。こうした何気なく佇む素朴極まりない倉庫群は、一時代の脚光を浴びた後、何事も無かったかのよう

に故郷の当たり前の光景の中に溶け込んでいく。みかん王国と呼ばれた愛媛において、もう一つのみかん産地として気を吐いた『外山の貯蔵みかん』、その倉庫群は農業という分野の立派な産業遺産として正当な評価が与えられることを待っている。



万代氏所有みかん小屋