

宮本茶園

今年の冬は氷点下の日が続き雪も降る厳しい寒さで、朝はストーブから離れる事ができませんでした。2月半ばから春肥を茶園に運んで施肥していますが、20kgの肥料袋を担いで急斜面を登れなくなったのはショックでした。数mヨロヨロ歩いては袋を置いて一休みとのんびり作業していますが、高齢者になった事を実感した出来事です。

藤野茶業部が直面する課題と重なる記事がありましたので紹介します。農林水産省が発表した2021年産茶の生産統計によると、主要産地の茶の摘採実面積は20年産比900ha減の28800haでした。直近5年(17年比)で5000haの減少で、農家の高齢化や茶葉価格低迷などによる面積縮小に歯止めがかからない状況が続いています(農業共済新聞)。佐野川のような中山間地にある産地は、毎年狭山茶産地一つ分以上の面積が消滅しているのが現実です！

・冬の茶仕事

2月半ばに農協から第54回神奈川県茶園共進会出品茶園審査結果をいただきました。宮本茶園は第50回・52回に引き続いての3等でした。上位入賞者は教員時代に生徒たちと茶園見学した事のある小田原・足柄地区の農家や秦野地区で自園自製高級茶を手掛けている農家です。審査講評に「高度な技術とともに、妥協のない管理が行われており、秀逸でした。園主の茶業への情熱に敬意を表します」とありました。優等になった秦野市のわさびや茶園は新規就農時に見学しましたが、長い年月をかけて丁寧に管理された「茶業への情熱」が伝わる茶園に感動した事を鮮明に覚えています。2017年創業の宮本茶園、まだまだ駆け出しですが高みを目指して精進続けます。

冬の茶仕事は例年通り茶園に出向いては有機資材を畝間に敷き込み、猪が茶樹株元に掘った穴を一つ一つ埋め戻し、春整枝に向けて茶樹上に落ちた枯枝や落葉を根気よく取り除いています。今号は野良仕事ではなく、相模原市学校給食の食材に佐野川茶製品が使用されるにいたる過程を報告します。学校給食に佐野川茶製品を食材として使っていただけないかと、昨年秋に相模原市教育委員会学校保健課を訪ねました。担当職員に藤野茶業部佐野川茶製品開発の取り組みをプレゼンテーションして製品サンプルをお渡ししたところ、年が明けて「2022年度1学期の市内全小学校給食に業務用粉末緑茶を使いたい」と連絡をいただきました。

業務用粉末緑茶は1kg入袋ですが、担当職員は「自校調理設備の小規模校では1kg入袋を一度に使いきれません。

宮本透

50gや100gの小袋での納品は可能ですか」と言われます。粉末緑茶は2019年に一番榊まうじ茶と併せて製品開発したのですが、一般消費者向けの100g入袋にするか業務用の1kg入袋にするかを茶来末社長と話し合った事があります。県農協茶業センター製品「足柄茶粉末緑茶」100g入袋税込価格540円、この金額が一般販売されている粉末緑茶の標準的価格のようです。佐野川茶を100g入袋粉末緑茶に加工・製造した場合の原価計算をすると茶業センター価格では採算が取れず、業務用1kg入袋のみを製造し卸価格5000円と決めたのでした。

教育委員会の意向を受けて100g入袋を製造・納品するために茶来末へ製造経費を問い合わせ、採算の取れる納品価格を決めるために連日藤野支店で打ち合わせをしました。長い時間をかけて納品価格を決めましたが、消費者が購入しやすい価格と採算が取れる価格、一致させるのは本当に難しい事だと痛感しています。

・ちーむゴエモンの活動(2022年醤油仕込み・醤油搾り・味噌仕込み)

2020年「自称」雑穀街道普及会主催で始めた醤油仕込みは早いもので3回目、原料の南部小麦と津久井在来大豆は今年も上岩雑穀畑で栽培・収穫した物を使う事ができました。昨年は1週間で佐野川チームの醤油麹とちーむゴエモンの味噌麹を仕込んで醤油を絞り味噌を作るという超過密日程作業で、不手際が多くヘトヘトに疲れました。その反省を踏まえ今年は醤油仕込み・搾りと味噌仕込みの日程をずらして取り組みました。

千木良のヤギ苑は12月から3月まで毎週どこかのチームが製麹作業を行っています。佐野川チームの醤油仕込みと搾りは1月22日~26日の日程が割り当てられました。正月明けから大豆を選別し小麦を焙煎して準備を始め、段取りを高橋・高村両師匠に相談しました。師匠たちから「醪だけでなく大豆を蒸煮する水にもこだわった方がより上質の醤油ができる」と助言いただき、桐原の軍刀利神社へ名水を汲みに出かけました。2019年冬のピオ醤油仕込み以来久しぶりに訪ねた軍刀利神社、20ℓのポリタンク5個100ℓの名水をいただきました。

厳冬下での大豆浸漬は20時間以上かけて行います。21日早朝氷点下の気温の中、一粒ずつ手選別した津久井在来大豆を四斗樽に入れて名水をたっぷり注ぎ込みました。22日7時過ぎにヤギ苑に



着いて樽をのぞくと氷が張っています！寒さに震えながら名水と浸漬大豆を大釜に入れて火を起こし、のんびりと暖を取りながらこまめにアク取りして大豆が柔らかくなるのを待ちました。蒸煮大豆と挽割焙煎小麦をよく混ぜ合わせて引き込み・床もみ作業、仕込み重量を均等割して麴蓋に盛り麴室で2時間毎に室温・品温管理、4日目が出麴です。醪樽を上岩に運んで2022年佐野川チームが発足しました。26日は醤油搾り、槽から紫色に輝いて流れ出る醤油を見ながら夏に産膜酵母が発生し涼しくなるまで毎日醪樽を観察・管理した事を思い出しました。火入れした醤油は2月2日に瓶詰めし、2021年佐野川チームの解散です。搾りたて醤油は初回メンバー尾崎さんから烏骨鶏卵の差し入れがあり、アミーユ月曜サロンの仲間と卵かけご飯で賞味しました！



ちーむゴエモン伝統行事の味噌作り、2月15日から玄米を製麴し22日に昨年仕込んだ味噌の樽出しと今年の仕込みを行いました。2020年に志願して担当となった玄米麴作りですが、過去の藤農便りで報告したように出麴に時間がかかり初年度は苦勞しました。玄米麴は白米で仕込むより浸漬時間と蒸し時間を長めにするのがコツのようで、今回は浸漬時間24時間・蒸し時間70分で引き込み・床もみをしています。麴室の室温を低めに設定して品温管理にゆとりを持たせ、佐野川で野良仕事をしながら千木良に出向いて手入れをしました。

22日はコロナ禍の平日でしたがゴエモン仲間が集まり、にぎやかに樽出しをしました。私も娘家族が参加して、楽しい時間を過ごす事ができました。娘が小さい頃は百草園にあったやば耕作団の農場で味噌作りを楽しみましたが、高校に勤務するようになって家族と過ごす時間が無くなり、最後は家庭崩壊です。母親となった娘とまた味噌作りできる事など夢にも思いませんでした。残念ながら4歳の孫娘は味噌作りに興味かわかないようで「飽きたよー！」と言って、父親と相模湖に遊びに行っていました。孫娘が去った後、娘はみんなと一緒に味噌玉を樽に投げ込み味噌作りを楽しんでいました。今年は樽詰めした味噌の表面にさらし布を敷き、その上に少し残した味噌を均等にのばして膜を作り、樽の中の味噌が直接空気に触れないように仕込みました。味噌膜には食塩を振りかけカビが生えにくくしています。片付け作業が終わって解散になりましたが、

娘はお土産に味噌をいただき大喜びでした。来年孫娘が興味を持ってくれる事に期待しながら、今年の味噌作りを終えました！



・雑穀街道普及会の活動（雑穀栽培講習会再開準備）

2016年～2018年ミレット藤野が藤野駅前畑を借りて自給農耕ゼミ雑穀栽培講習会を開催してきました。私は2018年上岩で雑穀栽培を始めて藤野駅前畑での講習会にかかわる事ができなくなり、ミレット藤野も2018年秋に収穫作業をした後は活動を停止してしまいました。以後私は「自称」雑穀街道普及会活動で上岩雑穀畑の様子を藤農便りで報告し、藤野での雑穀栽培講習会再開を願いながら毎号「活動に興味のある方は宮本へご連絡ください」と呼びかけてきました。

昨年1月雑穀街道普及会が発足、上岩雑穀畑の野良仕事は「自称」を削除した活動になりました。木俣師と相模原市長秘書や上野原市長に面会し自給農耕ゼミに参加する中で、佐野川で雑穀栽培講習会を再開する準備を進めています。上岩雑穀畑は麦・大豆・雑穀を輪作しており、収穫物はチームゴエモンの活動で佐野川チーム醤油仕込みの原料や餅つきに使っています。

来年は母校学芸大の創基150年、大学の先生方が創立60年記念で製造した雑穀ビールを復活させる準備をしているようで、実現すれば今年佐野川で栽培・収穫するキビ・アワはその原料となります。ビールに苦みと香りを付けるホップも併せて栽培しています。写真は5回目の麦踏みを終えたばかりの雑穀畑と創基150年記念ビール原料に使うチヌークという品種のホップです。5月の茶葉摘採作業が終わったら雑穀栽培講習会を開催します。雑穀街道普及会活動に参加してくださる皆様と一緒に野良仕事できる事とても楽しみです！



※佐野川での雑穀街道普及会活動に興味のある方は宮本携帯(090-2205-8476)へご連絡ください。