

『藤農便り』 第31号

宮本茶園

2013年4月1日付神奈川県教育委員会「失職について(通知)」を受け取り、農業高校教諭の仕事をして10年が経ちます。55歳でのリストラは老後の人生設計を激変させましたが、どうにか年金受給年齢にまでたどり着きました。昨秋の救急搬送以来息子が時々連絡をくれるようになり、私の誕生日には祝の宴を設けてくれました。千葉県に住む娘は男子を出産、孫が2人になりました。独居老人が集うアミーゴ月曜サロンの仲間からは「宮本さんは親孝行の子どもたちがいて、幸せな老後じゃない。別れた奥さんに感謝しなさい」とからかわれています。

確定申告の季節になりました。28歳で社会に出てから植物を育てる仕事をずっと続けていますが、新規就農して6回の確定申告は毎回赤字で農業経営者としての才覚は備わっていないようです。木俣師と藤野を巡る軽トラ車中で雑談していた折「ミヤモッチャンも年金生活者の楽しみで野良仕事をするか、農業経営者として野良仕事をするかそろそろ決めないといけませんね」という課題をいただきました。2016年12月相模原市農業委員会へ提出した就農計画に記載した茶栽培は佐野川茶の相模原ブランド構築、雑穀栽培は雑穀街道の世界農業遺産登録申請と取り組むべき目標ができました。2020年から始めた相模湖・ダム建設殉職者合同追悼会の花卉栽培は、日本が犯したアジア侵略戦争被害者への謝罪と新たな中国侵略戦争絶対反対の気持ちを含めた私の意思表示です。父方は早死家系で私の健康寿命がどれだけ残っているか不明ですが、体が動かなくなるまで野良仕事を続けます。

・冬の茶仕事

静岡県では秋から冬にかけて茶園周辺にある「茶草場(ちやくさば)」の草を刈り、茶園畝間に敷き込む茶草場農法で銘茶が生産されています。前号の産学連携紹介で触れましたが、世界農業遺産に登録されている茶草場農法は里山の豊かな生物多様性を守っています。神奈川県足柄茶生産農家も取り入れており、宮本茶園では夏秋に収穫した麦・雑穀ワラや大豆殻を茶園畝間に敷き込んだ後は萱場に入りススキを刈り取って茶園に運んでいます。

産学連携視察後、津久井せんべい本舗より「さがみはらSDGsパートナーに登録しませんか」と助言いただきました。市役所みんなのSDGs推進課に連絡、茶草場農法で農薬を極力使わない茶栽培や耕作放棄茶園再生に取り組む藤野茶業部が「さがみはらSDGsパートナー制度」に登録できるのか相談し、申請手続きを取りました。

宮本透

コロナ禍の影響で2021年から中止されていた第55回神奈川県茶業振興大会が、2月7日松田町生涯学習センターで開催されました。品評会・茶園共進会の審査報告・入賞者褒賞授与後の研修会は映画上映とパネルディスカッションでした。映画は県立小田原高校放送部が映画甲子園2022で地域産業お越しの会賞を獲得した「見えた、お茶が潤す未来」、足柄茶を知らなかった高校生が農家や茶業センターを訪ねながら茶栽培の歴史や農家が抱える厳しい状況を学んでいく珠玉のドキュメンタリー作品です。茶農家の細谷さんから生徒に出された宿題「喉が渇けば水を飲め心が軽ければお茶を飲め」という細谷家の家訓をどう考えるか、皆さんも解答に取り組んでください。パネルディスカッションは3人の足柄茶生産農家をパネラーにして「100周年を迎える足柄茶のこれから」が討論されました。「2030年には100軒になった足柄茶農家が1戸当たり7反の茶園を管理するようになるのでは」という話題には驚きました。私は藤野茶業部大洞茶園を含めると7反の茶園を耕作していますが、手一杯です!

松田町の隣は開成町で、大会終了後に快晴茶のMy Tea茶園を茶業部員一同で視察しました。昔勤務した吉田島高校が近くにあって、生徒たちと足柄茶の基礎を学んだ事を懐かしく思い出しながら帰路につきました。



・ちーむゴエモンの活動(2023年味噌仕込み・醤油仕込み・醤油搾り)

年末恒例のちーむゴエモン餅つきは各チームが一堂に会える楽しいイベントで、佐野川チームは上岩雑穀畑産の雑

穀餅を皆さんに食べていただきながら雑穀街道 PR をしています。当日は2023年の味噌仕込み・醤油仕込み・醤油搾り日程調整が話し合わせ、ゴエモン味噌仕込み 1月24日、佐野川チームの醤油仕込み 1月26日～29日・醤油搾り 30日と決まりました。昨秋ヤギ苑には新製麹室が完成して新旧製麹室を使い味噌・醤油麹を同時に仕込む事が可能となり、高橋師の醤油麹仕込みに並行して私は旧製麹室で味噌麹仕込みを行いました。

ゴエモン味噌仕込みは平日開催にもかかわらず参加者の多い人気イベントで、今年は15kgの古代米を3回に分けて製麹しました。玄米麹仕込みも4回目で時間配分ができるようになり、手入れ仕事の合間にあぐりんずへ佐野川茶を納品し、薪運びバイトや佐野川チーム醤油の小麦焙煎等、効率よく自分の仕事をこなしました。

1月24日浸漬大豆を蒸煮しながら昨年仕込んだ味噌の樽出しをしました。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して、味噌膜には食塩を振りかけカビを防ぐ製法は無駄がありません。昔新聞家庭欄で紹介された味噌仕込み記事の受け売りですが、参加者の皆さんからは好評で今年もこの製法で樽に仕込み熟成させます。

佐野川チーム醤油麹仕込みは新しい製麹室で行いました。上岩雑穀畑の津久井在来大豆は発芽時に野生動物の被害を受け、醤油原料を確保するため秩父在来借金なし大豆を作付けしたのです。昨年10月は長雨続きで大豆に病気や害虫が発生し農薬を使わない畑はどこも不作で、宮本茶園の収量は7kgの醤油原料を確保すると植付け用種子がわずかに残るだけでした。ともあれ自前原料で仕込んだ佐野川チーム醤油麹は2人の師匠に指導いただき、良質の醪になっています。

醤油搾りは佐野川チームメンバーが揃って行いました。当日は内戦の続くシリアで取材活動をしている小松由佳さんの取材報告会が並行して開催され、30人を超える参加者が醤油搾りを見学されました。ランチには搾りたての生醤油を使っていただき、ゴエモン活動の紹介を兼ねた楽しいイベントでした。



・雑穀街道普及会の活動

ワノサト・エコビレッジ・プロジェクト主催で2023年国連・国際雑穀年記念オンラインイベント「つづつ雑穀パワーフェス」が開催され、私も雑穀街道普及会栽培担当幹事として企画・運営に携わっています。リアルでは木俣師と色々な方を訪ね、雑穀街道の世界農業遺産登録の取り組みをお伝えしています。Jazz Brewing Fujinoには中止となった学大創基150年記念発泡酒プロジェクトを継承し、新商品として雑穀ビールの開発・販売をお願いしました。藤野・あわ・きび・ひえの会、相模胡里山暮らしの会ちーむゴエモンには雑穀街道普及会賛同団体になっていただきました。2月8日は本村相模原市長に面会いただき、雑穀街道協議会準備会つくりを相模原市が中心になって取り組むようお願いしました。

昨年自給農耕ゼミ(佐野川)に参加された皆様のお手元に木俣師が精白したモロコシは届いたでしょうか?上岩雑穀畑は雑穀街道普及会活動拠点とすべく、年間を通して様々な作物を栽培しています。第11回ゼミの後、冒険探検部後輩の瀬谷君が送ってくれたパン用硬質小麦コムアサヒを播種しました。寒風吹く中「おじいちゃんの小麦粉でパン作りたい!」という孫娘の言葉に励まされ、震えながら麦踏みをしています。私は学生時代「種から胃袋まで」の農耕文化基本複合を学び、教員時代は栽培・収穫・加工・調理を教材にした授業をしていました。農耕文化基本複合を学びたい人は今年も自給農耕ゼミ(佐野川)にご参加ください。国際雑穀年記念発泡酒企画やゴエモン佐野川チーム醤油仕込み等オプションもたくさんありますので、足しづく佐野川へお越し願います。



※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。