

## 宮本茶園 宮本透

2023年の夏は猛暑厳しく、体調を崩す人が多かったようです。私もお盆過ぎに4年ぶりの痛風発作が出て寝込みました。上野原市立病院で治療を受けて発作が治まった後、除草・施肥・耕起と傾斜地での野良仕事を続けていると今度は足首が痛み出し再び歩けなくなりました。整形外科の先生はレントゲン写真を示し「靭帯が伸びていますね。痛みを治すには仕事をしないでとにかく休む事です」と言われ、薬を処方してくれませんが、誕生日を迎えれば66歳、健康寿命を見極めながら野良仕事せざるを得ないようです。

9月下旬にはショックな出来事がありました。ご近所の先輩農家が急病で倒れ、救急搬送されたのです。真夏の午後に私が野良仕事をしていると「暑い日中にそんなに働くものではない。お茶を飲みに寄りなさい」と気遣いくださる方で、倒れた日は夕方まで夏野菜の片付けをしていました。私は17時過ぎに野良仕事を終え帰宅したのですが、その直後に倒れたそうです。幸いご家族が早く気づき大事に至らなかったのが幸いでしたが、軽トラの中から見えた忙しそうに野良仕事している姿が頭に焼き付いて他人事に思えませんでした。

### ・秋の茶仕事

藤野茶業部が登録されたさがみはらSDGsパートナー、相模原市役所より「さがみはらSDGsアワード2023」募集案内をいただきました。これまで藤野茶業部の取り組みはナマステ連載の藤農便りと娘のInstagramでしか発信していなかったため、相模原市役所でどのように評価されるか挑戦してみました。エントリーシートをダウンロードして7年間の活動を簡潔に書き記し、佐野川茶製品が紹介された新聞記事や季刊アゴラ投稿文を資料添付して応募しました。茶製品開発・荒廃茶園再生・茶園管理作業協同化・里山景観保全活動等、私たちの中山間地域農業振興の取り組みは残念ながらSDGsアワードを受賞する事は出来ませんでした。考えてみれば表彰される必要もない里山に暮らす農家の日常生活、これまでの歩みを振り返るよい機会になりました。

9月半ばからは秋の茶仕事です。秋肥を背負い式肥料散布器で施肥しますが、作業に時間がかかるようになりました。特に急斜面の和田茶園は、20kgの肥料を散布するのに1時間以上費やしています。数年後には肥料袋を担ぐ事が出来なくなるのでしょうか？以前に背負い式肥料散布器を紹介してくれた先輩農家が「宮本さんは一度に20kg入れるなんて元気だな、80歳過ぎると袋半分10kgの肥料を背負うのが精一杯だよ」とつぶやかれた事を覚えています、ようやくその言葉の意味がわかってきました。

10月になると県農業技術センターの秋整枝講習会が開催され、第56回神奈川県茶園共進会出品茶園には大洞茶園が選ばれました。大洞茶園の秋整枝作業は木村先生が指導してくださいました。2018年から耕作放棄茶園を藤野茶業部活動で再生させた大洞茶園、作業後に「見違えるような良い茶園になりましたね、宮本さんは7年間本当に頑張りましたよ。これからは無理せず楽しんで茶園管理をしてください」と労いの言葉をいただきました。

ちーむゴエモンからは稲ワラ・大豆殻をいただき、時間を作っては千木良から上岩へ搬送して茶園畝間に敷き込みました。田畑に積み上げられたワラ束や大豆殻が少しずつ減って、全て運び終えた時の達成感はとても嬉しいものです。千木良の大豆と佐野川の茶、津久井の特産物生産に農家の協働作業が出来ようになれば中山間地域農業の未来が開けるかもしれません。上岩の茅場ではススキを刈り込んで茶園に運び敷き込んでいますが、茶草場農法で栽培する茶葉の品質は確実に向上しているようです。年末に農協から届いた足柄茶精算明細書に記載された上岩茶園の茶葉評価は全て6等級でした。

2024年1月から新たに大洞茶園の貸借権を設定、宮本茶園は7反の茶園を耕作します。産業としての茶栽培を志すX君と出会える事を心の支えに、引き続き佐野川茶の相模原ブランド構築に精進します。



## ・国際雑穀年・東京学芸大学創基150周年記念雑穀発泡酒ピーボ復刻

残暑厳しい9月2日、Jazz Brewing Fujino においてピーボ第1回目の仕込みを見学させていただきました。農業高校教員だった頃に社会見学でキリンビールやアサヒビールの工場を訪れる機会がありましたが、大手メーカーの大量生産とは対極の手作りビール工房に入るのは初めての体験です。昨年収穫したキビを焙煎し、モルトを粉碎して、ホップと一緒に長時間蒸煮する工程はサウナに入っているようで全身汗だくになりました。ホップで苦味を付ける前の麦汁を試飲させていただきましたが、子どもたちが小さい頃に飲んでいた麦芽飲料ミロを思い出す甘さで驚きました。原料をろ過して人肌に冷ました麦汁には酵母が添加され、発酵槽に移されます。約1か月後アルコール発酵した麦汁は瓶詰めされ、さらに10日程二次発酵させてピーボに仕上がります。

諸事情から3回を予定していたピーボ仕込みは2回で終わる事になりました。街道美味にはなりませんでしたが、ご購入くださった皆様にはクリスマス・正月に楽しんでいただけるようINCHスタッフ総動員で発送作業を行いました。お飲みになった感想、お聞かせください。



## ・雑穀街道普及会の活動(最終回)

8~9月開催の第15回・第16回・第17回自給農耕ゼミ(佐野川)では防雀ネット掛け・キビ収穫・脱穀を行いました。これまでの脱穀はちーむゴエモンにおいてヤギ苑の機械を使わせていただいていたのですが、今年は脱穀機が故障し人力で作業しました。ゼミ参加者は足で穂を力強く踏んで脱粒し、殻やしいなを箕で風選する作業を根気よく続け、ピーボ原料を無事調達する事が出来ました。

9月22日上野原市もみじホールで「雑穀街道を世界農業遺産に登録申請する説明会」が開催され、平日にもかかわらず会場には各地から多くの市民・自治体関係者が集まりました。木俣師が世界農業遺産登録の意義や取り組み経緯を報告し、雑穀街道各地域の活動が紹介されました。私は佐野川での雑穀栽培講習会やピーボ復刻の取り組み等を報告しましたが、久しぶりに人前で話したのでとても緊張しました。雑穀街道に関心を持つ人がたくさん集まった催しでしたが、残念ながら世界農業遺産登録申請については行政・地域社会の賛同を得る事が出来ず、雑穀街道普及会は解散する事になりました。支援して下さった皆様、長い間ありがとうございました。

10月22日第18回自給農耕ゼミ(佐野川)では上岩雑穀畑の片付け作業後に、ピーボお披露目会を開きました。参加者が持ち寄ったおつまみを肴にして2年間の雑穀栽培を振り返りながらピーボ試飲、皆さんの笑顔をいただき長年の苦勞が報われました。会の最後に記念撮影して解散、雑穀栽培講習会を無事終える事が出来ました。

雑穀街道普及会が解散し雑穀栽培講習会は終了しましたが、2024年以降も上岩で雑穀栽培を続けます。私も年を取りこれまでのような栽培講習会はできませんが、のんびり上岩雑穀畑で野良仕事しています。佐野川をお訪ねくださり、雑穀見本園管理を担っていただければとても嬉しいです。



※佐野川での雑穀栽培に興味のある方は宮本透(みやもととおる)

携帯: 090-2205-8476 e-mail: kwangjuu1980@yahoo.co.jp へご連絡ください。