



パンダキャンプに戻り、昼食をとり2時過ぎになっただろうか。パンダキャンプを後にする。今回はとりわけ充実した内容のように思えた。つぎから環境教育をどのように発展させるか課題は尽きないように思えた。帰りにスンプリーの100年市場に寄り、参加者6人全員竹の床作りに使う鉋のようなものを買った。ノーイさんが使っていたものだ。



## 『藤農便り』 第8号

宮本茶園 tetote farm

宮本 透

藤野2回目の冬は殊の外厳しく、最低気温氷点下の日が続き自宅の水道管は破裂、部屋のファンヒーター温度表示は10℃に届きません。9時過ぎまで布団にくるまり、温くなった午後には畑に出かけ、趣味のYouTube鑑賞にたっぷり時間を使いました。一押し冬のアニメは「ガヴリールドロップアウト」、JKになった天使ガヴリールが「ネトゲ ジャージで ゴロゴロ」、悪魔サターニャたちとつるんで楽しく欲に溺れた人間界に染まっていくという物語です。ED「ハレルヤ☆エッセイム」の一節に「わたしたち 好きなことだけして 生きてくと決めたの」とあり、賃金労働者を辞めた私にぴったりの歌詞です。「劣等 Let's Try ドロップアウト」の生活を乐しみます。

### ・就農と就活

1月1日から職業は農業、藤野には先輩農家の宮本農園があるので宮本茶園を名乗ることにしました。「一年の計は元旦にあり」で「食品製造」の授業を担当していた時に購入した農文協「茶大百科」を読み始めました。「茶の

バイブル」たる重厚な本ですが、生産者事例にあるいろいろな農家の土壌管理に興味がわきました。

和田地区に借りた1反8畝の茶畑は放置されて4年が経ち、うっそうとした茂みになっています。ハローワークで兼業の仕事を探し、2~3年かけて手入れし収穫できればと考えていました。正月があけるとJA津久井郡から電話があり、上岩地区にある3反の茶畑の地主さんを紹介されました。続いてつくいやさいの仲間から、旧相模湖町内郷地区にある富岡さんのtetote farm(2反4畝)と一緒にやらないかという話がありました。農家になってわずか2週間、自給農耕ゼミの藤野駅前雑穀畑を合わせると8反、全て耕することができるのかと躊躇しました。

1月15日に藤野中央公民館で開催されたトランジション藤野の「一年の計発表会」、前日Facebookで案内を見て参加することにしました。午後は予定があり午前中の話しか聞くことができませんでしたが、とても有意義な会でした。総菜屋の開店準備、春菊栽培の拡大、地ビール工場の設立準備、林業の活性化等々、提案者の情熱ほとばしるプロジェクト発表は迷う心を吹き飛ばしてくれました。この人たちと友達になれば、8反の畑を耕すことは絶対できると確信、腹を据えて農業に取り組みようと決心しました。営農計画書に記載した茶と雑穀栽培、極められるように精進します。

上岩地区の茶畑は佐野川で最初に茶の木が植えられた場所で、記念の石碑が建っています。富岡さんはつくいやさいの仕事でしかお付き合いがなかったのですが、一緒に耕しながら話しをすると驚いたことに光陵高校(神奈川県)の後輩だとわかりました。佐野川茶発祥の畑、後輩の畑を耕すのも何かの縁、大切にしたいと思います。

ハローワークに雇用保険受給の手続きをしているので、1・2月は求職活動をしました。8反の畑を耕すので、職業相談で週3日程度午後3時間の仕事を探し、「相模原市児童育成指導員等募集」を紹介してもらいました。教育実習は農業高校、高校教員免許で学校に勤めていたので、子どもとのかかわりは高校生しかありません。娘や息子が小学生の時は弓道部顧問に熱中して家におらず、遊んだ思い出もありません。仕事で小学生と接するのは初めての経験です。子どもとかかわる仕事をするのはもう無いと思っていたので、これからが楽しみです。



### ・麴作りと(仮)竹パウダープロジェクト

失業給付を受けているので賃労働をしていません。1日の労働時間を4時間未満にして、のんびり畑仕事をしながらお付き合いのある市民グループの活動へ積極的にかかわっています。

「醗酵の郷つくい」はつくいやさいのメンバーが中心となり、醗酵文化を学びながら旧津久井郡の里山を耕す農家と消費者を結ぶ活動をしています。古民家つくいもんや青根草木館を拠点に、味噌・醤油作り、里山観察会や木工体験等のワークショップを企画・運営しています。つくいやさいのミーティングで仲吉さんが育てた米を麴にして2月の宅配ボックスへ入れることになり、麴作りを請け負いました。桑原社長からいただいた藤野倶楽部で収穫した大麦があり、米麴と麦麴を同時に作ることにしました。

2月7日ピオ市、藤野倶楽部の設備を借りて午前中に米麴、午後に麦麴を仕込みました。麦麴を仕込むには浸漬時間・蒸し加減・温度管理が難しく、昔はよく失敗したので古い専門書を引っ張り出し復習しました。米麴と麦麴は製造法が微妙に異なるので、「食品製造」の授業で使ったプリントを元にわかりやすい資料を作って見学者に解説しました。2日目は5時間おきに温度をチェック、手入れをして品温を下げ、こうじぶたの上下を入れ替えて、夜中まで付きっ切りの管理です。おかげさまで3日目にきれいにこしょうして、肩の荷が下りました。

相模湖で醤油作りに取り組む「ちーむゴエモン」のイベントに参加した時、近所の尾崎さんから上野原市八米地区の竹林で行われる(仮)竹パウダープロジェクト(グループの正式名称は検討中です)に誘われました。植物に詳しい池竹さんの呼びかけで集まった仲間が、荒れた竹林を管理して間伐した竹を粉碎機でパウダーやチップに加工

しながら、里山を再生させようという壮大なプロジェクトです。熊が出没するうっそうとした竹林に入り、傘をさして歩ける間隔を目指して竹を伐採します。急斜面での作業は効率が悪く、重い竹を運び出す一日の量は多くありませんが、明るくきれいになっていく竹林の変化は疲れを吹き飛ばしてくれます。発酵させた竹パウダーは土壌改良材に最適だそうで、地主の佐藤さんが製造したものは JA クレインや中央自動車道談合坂 SA で入手できます。私は分配された竹チップを茶畑の畝間に敷き詰め、有機肥料に使おうと考えています。



・茶栽培始動

秦野市は足柄茶の主産地です。石川さんは平塚養護学校に勤務していた時の同僚で、菩提に茶園を営む茶栽培の先輩です。茶栽培や製法に詳しく、昨年未まで都内にあった息子さんの茶舗で手作り茶を販売していました。とても親切な方で毎年恒例の学大環境教育研究センターお茶つみ会の技術面の相談に乗ってもらい、私が茶農家を目指すきっかけとなった公民館の手揉み茶講習会に誘ってくれました。認定農家になった報告をして「秦野の茶農家を見学したい」とお願いすると、柳川の熊澤園を紹介されました。

熊澤さんは40代で脱サラして父親から継いだ野菜畑に茶の木を植えて茶農家になり、自園自製工場を持つ熊澤園を立ち上げました。全国の有名茶産地農家と提携し、生産者と消費者が茶を通して心と顔の見える間柄を大切に製品作りに取り組んでいます。有機認証の茶畑は落ち葉が敷き詰められ、お手本にしたいと思いました。

熊澤園見学後農協の藤野茶業部に加入し、部長の小池さんと清水さんに手伝ってもらいながら和田茶畑の手入れを開始しました。茶農家の第一歩を踏み出しましたので、応援よろしく願いいたします。

・伝統知シンポジウムと2017年度自給農耕ゼミ

4月15～16日に「篠原の里」で開催されるINCH・エコプラスのシンポジウム、藤野世話人会の一人として微力ですが準備にかかわっています。木俣師を交えての世話人会議に出席、事務局から送られてきたピラを公民館・やまなみ温泉・ふじのね等公共施設、トランジション藤野・パーマカルチャーセンター等関係団体、私がよく利用するてくてく他飲食店に置いてもらいました。ピオ市では出店者や買物客に配布し、地元の参加を呼びかけています。懇親会には地元産の食材をたくさん用意しますので、皆さん津久井の春の味を楽しんでください。

自給農耕ゼミは昨年度終了後、収穫したモロコシやハトムギを近隣の農家から借りた千歯こきや唐箕を使って調整、3人のミーティング（飲み会？）で加工・調理の研究を続けています。今年度は全6回、雑穀街道の農家や料理研究家等その道のプロの方々を講師にお招きして栽培・収穫・加工・調理のワークショップを企画します。世話人はいつもの3人に新メンバーを勧誘中で、木下さんが「ミレット藤野」と命名してくれました。日程・講師等詳細が決まりましたら「植物と人々の博物館メールマガジン」にてお知らせいたします。

