

『藤農便り』 第 12 号

宮本茶園 宮本 透（自然文化誌研究会）

この冬は風邪やインフルエンザが大流行、皆さんの健康管理はいかがだったでしょうか。私は昨年未 40 度を超える高熱で 5 日間寝込んでしまいました。厳しい寒さが続き、1 月下旬の佐野川は日没頃の気温が氷点下になります。凍えて帰宅しますが、昨冬の教訓からファンヒーターを大型に買い換えたので家の中は快適です。私事になりますがクリスマスに娘が女の子を出産、元旦に対面した初孫は娘以上にかわいらしく溺愛しそうです。



・藤野地域チキンの会 金剛山チキンプロジェクト

藤野は、地域住民が協力し合い持続可能な街づくりを目指すトランジション・タウンの活動が盛んです。テーマごとにいろいろなワーキンググループがあり、お百姓クラブは「食」と「農」に興味を持つ人たちが集まって様々な活動しています。大豆・雑穀・和綿栽培、藤野シードバンク管理、地域チキンの会などテーマは広範です。

地域チキンの会は集落ごとに鶏を共同飼育する取り組みで、私は昨年 9 月金剛山チキンプロジェクトに入会しました。ちょうど新しい雛が入ったばかりの時期で、最初の仕事は雛を獣から守るための鶏舎整備でした。以降の飼育は、メンバーが交代でエサを与え吸水器にきれいな水を入れ替えています。月 1 回全メンバーが集まる共同作業では鶏舎清掃・除草・環境整備等を行い、交流を深めています。年末の忘年会、その日にとれた 1 個の初卵を皆で少しずつ味わった事は楽しい思い出になりました。1 月の作業日、鶏舎にはイタチらしき獣に殺された雄の屍が横たわっていました。命を賭して雌を守った勇敢な雄にスタッフ一同合掌、自然の厳しさを学びました。

自炊をしない私ですが、家庭の生ゴミをエサにした鶏が産んだ卵を食べる事・鶏フンを肥料に使うおいしい茶や野菜を育てる事を楽しみながら、今年は自給自足・持続可能なライフスタイルに取り組みます。

・相模湖里山暮らしの会 ちーむゴエモン

「みんなで五右衛門風呂を作って持続可能なエネルギー、森林資源や水資源、地域の助け合い等について考え、実践してみよう！」と相模湖でトランジション活動する人たちのグループです。津久井在来大豆や古代米・麦を栽培して味噌・醤油を手作りし、映画上映や古文書読書会等、様々なテーマに取り組んでいます。

醤油作りの活動拠点は千木良のヤギ苑、本格的な麹室があり中心メンバーの高橋さんの指導のもと製造グループは泊り込んで作業をします。私は牧馬・金剛山チームに参加、1 月 9 日～12 日の合宿で醤油と味噌の麹を仕込みました。チームリーダーは牧馬の飯野さん、メンバーが手分けして前日までに小麦を焙煎、大豆と米を浸漬してくれました。1 日目は朝集合・作業説明後二手に分かれて、大釜で大豆を煮る作業と粉碎機で焙煎小麦を引き割る作業を行いました。続いて煮えた大豆を人肌に冷まして引き割り焙煎小麦と混ぜ合わせます。種麹をつける床もみ作業の後、24 箱の麹ぶたに盛り込んで 30℃に設定した麹室に並べました。



午前中の醤油麹に続き、昼食後は味噌麹の仕込みを行いました。麹ぶたは 2 時間おきに検温し、40℃

を超えないよう細心の注意を払って管理します。2 日目の昼頃から麹菌が活発に繁殖し室温や品温が上昇、醤油麹をかき混ぜ品温を下げる手入れをして温度が均一になるよう麹ぶたの入れ替えをします。麹作りは温度管理が基本で、気を抜くと納豆菌が進入して台無しです。夜は交替で 1 時間おきに検温しました。

3 日目の午後は出来上がった味噌麹を使って味噌を仕込みました。4 日目の午前中に醤油麹が出来上がり、塩切りして樽に詰めました。



牧馬・金剛山チームの醤油樽は日連の尾崎さん宅に運んで水を入れ、天地返しをしながらゆっくり熟成させていきます。醤油作りは初めての経験、一年後の出来上がりが待ち遠しいです。

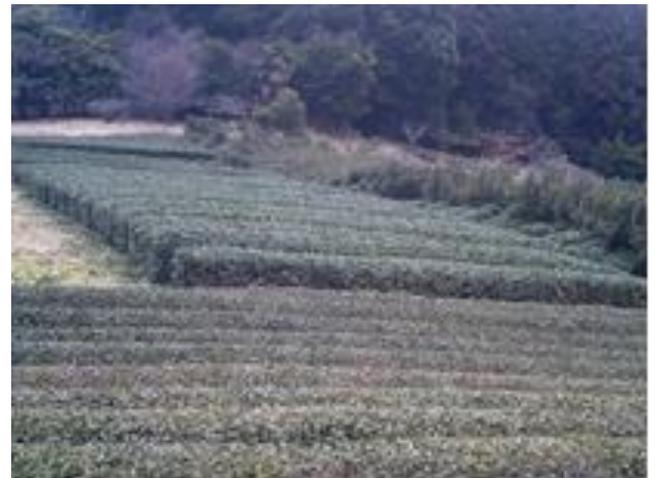
・冬の畑仕事

昨秋の足柄視察研修会に続き、年末に秦野の高梨茶園を見学しました。品評会や共進会で上位入賞する茶園は稲ワラやススキが多量に敷き詰められ、木を見ると深緑色の分厚い大きな葉が隙間なく枝についています。豊穡な土作りには有機物を入れることが大切で、高梨さんは3町歩の茶園へ12月末までに敷き詰め終えるそうです。茶の旨み成分アミノ酸生成には窒素が必要で、鶏フン・豚フン・油カスなどの肥料を使いますが、施肥量目安もていねいに教えていただきました。

秋製枝が終わってからは相模湖の大豆殻・ゴエモンや農協からいただいた稲ワラ・駅前畑の雑穀ワラを運んで畝間に敷き詰めました。さらに地主さんの許可をいただき、山に入ってはススキを刈り畑に運んでいます。1 月半ばからは米ヌカと豚フンを施肥しました。1 月 22 日の大雪、積もった雪の重みで枝が折れるのを防ぐためゴム手袋をして 2 週間ひ

たすら雪かき、おかげで屋外の寒さも苦にならなくなりました。1 日の作業は 3~4 時間程度、富士山を眺めながらのんびりやっているためか、急斜面の昇り降りにも古傷の膝痛は今のところ出ていません。

研修会で松田町寄地区の農家が管理できなくなった茶園を市民が再生させる取り組みを学びました。にほんの里 100 選になっている佐野川の茶畑景観ですが、寄と同じように農家だけで管理するのが難しくなっています。1 月 16 日木村普及員の指導で、上岩の手入れされなくなった茶園再生の整枝作業を行いました。参加者は藤野茶業部有志と市民の 6 名、茶畑の仕事は初めての人もいましたが持ちよった機械を使って手際よく伸び放題の枝を刈りました。1 日かかりの仕事になりましたが、手入れされた茶園景観は気持ちのよいものです。今後の取り組みは茶業部で話し合っていますが、市民の協力を得て農村里山景観維持活動を継続したいと思います。



・雑穀街道情報

雑穀街道普及会は雑穀街道の F A O 世界農業遺産認定を目指して、今年も各地区で様々な取り組みを行います。小菅地区は雑穀見本園、藤野地区は自給農耕ゼミ雑穀栽培講習会を昨年引き続き準備していますので、自然文化誌研究会事務局にお問い合わせください。西原地区から雑穀トラストについて案内がありましたので次ページにご紹介します。

藤野地区 自給農耕ゼミ雑穀栽培講習

問い合わせ：宮本透 090-2205-8476 まで