

『藤農便り』 第16号

宮本茶園 ヘルミッショネルズ宮本

湘南育ちには相変わらず厳しい冬でしたが、佐野川でも春の訪れが感じられるようになりました。梅が満開、茶畑周辺ではフキノトウが顔を出しタンポポやオオイヌノフグリがかわいらしい花を咲かせています。最近ピオ市農家の若者たちがつけてくれたあだ名が「ヘルミッショネルズ宮本」、漫画「キン肉マン」に登場するキャラクターだそうです。彼らは親しみを込めて「ヘル宮本さん」と呼んでくれます。娘や息子にその事を話すと「ときどきネットで藤野の『ヘルミッショネルズ宮本』見かけるけど、やっぱりお父さんの事だった！」と大ウケです。ピオ市仲間に敬意を表し、今号からペンネームに使わせていただきます。

・冬の茶仕事

私の茶畑は有機肥料とワラ・大豆殻・カヤ等有機資材を使った土作りをしています。大豆殻に残った豆や土中のミミズを食べに来るのか、この冬はイノシシが畝間を掘り起こしています。和田ではいたるところに穴が開いて、根がむき出しになってしまいました。上岩では養蚕に使っていた古ムシロを大量にいただき畝間に敷き詰めたのですが、全てめくりあげられてしまいました。



年末年始は和田に通ってクワやスコップで倒された茶樹の根元をひたすら埋め戻し、デコボコになった畝をレーキでならしました。正月明けからは上岩で新しく借りた荒廃茶園の整備に取り組みました。前号で報告したように夏に生い茂った雑草で茶樹は葉も見えない状態です。



枯れた雑草をていねいに取り除いては踏み潰して平らにし、イノシシがめくりあげた古ムシロを運んでマルチにして畝間に敷き詰めていきます。単純な仕事なのですが、作業着はひつつき虫だらけで入浴すると湯船に雑草の種が漂う日々が続きました。株元に茂るツルバラを抜くので皮手袋はボロボロ、指先は傷だらけ、昨年怠けた事を後悔しました。苦勞してきれいにした新しい茶畑を見ると達成感で気分爽快です！



1月31日、第51回神奈川県茶業振興大会が津久井中央公民館で開催されました。今年は小池藤野

茶業部長が茶園共進会 2 等で表彰されました。大会資料に写真が掲載された小池部長の茶畑はきれいに刈り込まれカヤが敷き詰められています。佐野川茶の未来を照らす上位入賞は、部員一同大きな励みになりました。



・ちーむゴエモンの活動その3

昨年は 4 月の苗作りから始まって、5 月の田植え・夏の草取り、10 月の稲刈りと年間を通して米作りを体験することができました。年末の餅つきはアルバイトで参加できなかったのですが、1 作業 1kg のお米がメンバーに配られました。私は 4kg いただき、元旦に娘夫婦と孫と一緒に味わいました。金剛山の産みたて卵をおかずにして自分の茶碗のご飯をあっという間にたいらげた孫は、父親の茶碗に手を伸ばし満足そうに食べています。娘は「すごい食欲！赤ちゃんでも美味しい卵やお米の味がわかるのね」と驚いていましたが、地道な農の営みが報われた爺さん冥利に尽きるうれしいお正月でした。

今年の醤油仕込みはビオ市仲間でグループを作り、イイノベーションさんがリーダーとなり 2 月 8 日～11 日に千木良のヤギ苑で行いました。アルバイトがあり全行程参加はできませんでしたが、2 回目なので仕事のコツが覚えられるようになりました。仕込み 3・4 日目は麹温度が落ち着いてくるので、作業の合間にみんなで黄粉作りをしました。大豆を煎り石臼でひく作業は Facebook で紹介され、たくさんの方から「楽しそうですねー」・「お疲れ様！」とメッセージをいただきました。津久井在来大豆の黄粉はとても甘く、砂糖を使わず餅にまぶして参加者に振る舞われました。



ビオ醤油の材料は佐野川の大豆と千木良の小麦、仕込みの水もこだわろうと話が盛り上がりました。各地区の名水がいろいろ候補に上げられましたが、一番評判が良かった上野原市桐原の軍刀利神社の湧き水を使う事になりました。急遽訪ねた早朝の軍刀利神社は静まり返り凍りついた世界、まさに知る人ぞ知るパワースポットです。藤野ではこの水を汲んで茶やコーヒーを入れる人が多いのですが、口に含むとやわらかで確かにおいしい水です。最高の原料で仕込んだビオ醤油、出来上がりが待ち遠しいです。



・藤野地域チキンの会 金剛山チキンプロジェクト その2

昨年 1 月雄鶏が獣に殺されましたが、残された 5 羽の雌鶏は元気に卵を産み続け会員の食卓を潤していました。月 1 回の共同作業では毎度貴重な鶏糞をいただき、茶畑の肥料にしていました。1 月 22 日、餌当番に行くと小屋周辺に羽が飛び散り、首と翼に怪我をした鶏がうずくまっています。数を確認すると 4 羽、再び獣に襲われ仕留められた 1 羽が持ち去られました。怪我をした鶏は数日間ほとんど動かさず虫の息でしたが、生命力が強く 2 月になると餌をついばみ走り回るまでに回復したのです。16 日の共同作業では「元気になってよかった。また卵産めるといいね」と参加者一同明るく話していました。

週明けの 18 日、餌当番から「イタチかテンの仕業でしょう。穴が開けられ全滅です。ショックです」と緊急連絡が入りました。私が訪れた時は会員が屍を片付けた後で小屋は空でしたが、掘られた穴を見ると自然の中にいる動物たちは常に生きるか死ぬか厳しい緊張関係にあるのだと改めて思い知らされました。



・雑穀街道普及会

昨年収穫した大豆は出荷に当たり田村さんの指導をいただきました。機械選別された大豆から手作業ではぜた粒や紫斑病で変色した粒を取り除いて出荷、そこまでこだわる大豆の等級は全て 1 等です。お話を聞き、農協や農業委員会の方々が田村さんを絶賛する意味が今一度わかりました。寒中の陽だまりで富士山を眺めながらのんびりと不良粒を取り除いて出荷した佐野川産の大豆は、おかげ様で完売することができました。また、ゴエモンの白水さんから相模湖駅前かどや食堂を紹介され、新メニュー「津久井在来大豆のおまめちゃん定食」の食材にもなりました。先日お礼を兼ねて食べに伺いましたが、手羽先とワカサギ、ふんだんに大豆を使っ

たボリューム満点の定食で人気メニューになっています。相模湖にお出かけの際は皆様も召し上がってください。



大豆を収穫した畑には昨年 12 月 7 日小麦とモチ麦を播種しました。多くの農家は 11 月中旬頃までに麦播きを終えるようですが、段取りが悪く遅くなってしまいました。芽がようやく出そろったのは年末で、近隣の畑は葉が大きく育っていました。正月が終わると土寄せや麦踏みをした畑を見かけるようになり、小さな葉にヤキモキしていましたが 1 月下旬から作業を始めました。せん定枝や古ムシロを燃やした灰をまきながら株間をクワで耕すと、大豆の葉は腐植し始めボロボロになっています。大豆・雑穀・麦を輪作していけば理想的な有機栽培ができる事でしょう。



2 月 16 日の自然文化誌研究会の総会では、雑穀街道普及会藤野地区の活動は上岩の雑穀畑で行うことが承認されました。私は農家なので収穫物は出荷・販売しますが、大豆・雑穀・麦等できるだけ多くの穀物を栽培します。以下おおまかな年間予定です。

- 4 月～6 月 植付準備、雑穀・大豆播種、麦収穫・調整作業
- 7 月～8 月 除草・土寄せ等管理作業、防鳥ネット張り
- 9 月～11 月 雑穀・大豆収穫・調整作業、麦播種
- 12 月～3 月 片付け・土作り、麦踏み

* 興味ある方はヘル宮本までご連絡ください。

Tel : 090-2205-8476 (宮本透)