

# 『藤農便り』 第17号

宮本茶園 ヘルミッシヨネルズ宮本

3月になると暖かな日が続き、藤野でもお彼岸中に桜が開花しました。彼岸明けから4月上旬は低温で満開期間が長く、バイト先の小学校では入学式の後、校庭に咲き誇る桜の前でほほえましく記念写真を撮る家族が多く見られました。なんと4月10日に雪が降り、雪見と花見を併せて堪能できる珍しい機会がありました。14日は風が強く、畑仕事を終え家路に急ぐ軽トラが走る道路では夕闇に無数の花びらが舞う幻想的な光景に遭遇、今年は3週間にわたって桜を楽しみました。農作業が忙しい季節、毎日暗くなるまで佐野川で畑仕事をしています。

## ・冒険探検部へのエール

2月INCH総会で冒険探検部現役部員は4名、新入部員がいなければ休部になるかもしれないとの報告がありました。2015年秋に小菅で開催された自然文化誌研究会冒険探検部創設40周年記念第35回環境学習セミナーでは、全国各地から集まったOB・OGを頼もしい現役部員たちがもてなしてくれたので驚きました。1975年から刻まれる長い部歴史では創設部員が卒業して部室が無人になり、再建後も片手で数えられるほどの部員で活動していた時代が長かったので心配していませんが、現役部員の新入生勧誘にエールを送ります。

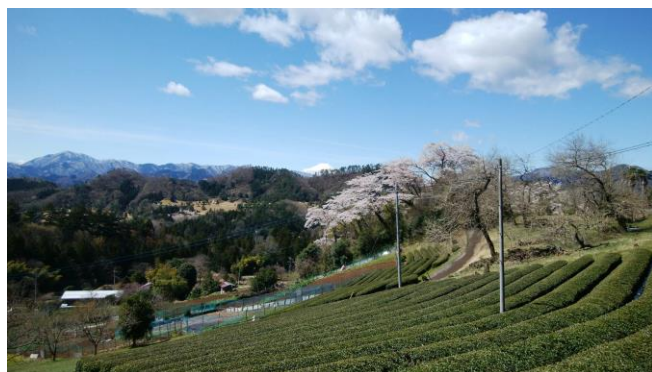
このナマステを読まれた新入生の皆さん、特に学芸大のクラスや入部したサークルの明るく健康的な雰囲気になじめない人は、引きこもらずにサークル棟冒険探検部室の扉をたたいてください。部室にある11冊の冒険王を読めば、高校時代には体験しえなかった異次元の世界を知ることができるでしょう。今は無き旧陸軍兵舎部室で仲間と過ごした珠玉の時間は、61歳になった今も私の宝物です。卒業研究で農場に築いた炭窯で炭を焼き、小金井祭にシシカバブーの屋台を出したのが1985年、以来小金井祭のシシカバブーは冒険探検部の伝統になっています。この伝統がずっと続く事をOBの一人として切に願っています。

## ・春の茶仕事

2月下旬から枯れ草を取り終わった新しい茶畑の整備作業をしました。2人用機械が使えるように畑の両端にある茶樹を伐採し、スソ刈りをしたのですがバイトの合間に作業をするので終わったのはお彼岸過ぎでした。畝間のツルバラとの闘いは今なお続き、昨年の敗北を繰り返さないよう全力で取り組んでいます。



3月になると施肥や整枝作業が始まり、夕方真っ暗になるまで作業をする日がめっきり多くなりました。20kgの肥料袋を担いで斜面を登り、袋が空になるとまた運ぶ作業の繰り返しが2週間続きました。藤野茶業部は秋整枝のみで収穫を迎える農家が多かったのですが、木村普及員の指導で今年は春整枝に取り組みました。共同作業が定着して短期間で整枝を終わらず事ができ、作業後は黙々と茶樹に付いている切葉・落葉等のゴミ取りをしています。春うららかな日差しの下、富士山と桜を眺めて行う作業はいつもながら至福の時間です。





藤野茶業部の活動で、3月6日昨夏に整枝を請け負った荒廃茶園の整備作業に取り組みました。皆が管理機械を持ち寄って枯れ草を片付け、剪定バサミで茶樹の株元に出ている篠竹を切り落としました。茶園がきれいになると、肥料をたっぷり施して作業終了です。作業前・作業後を比べてください。私たちのささやかな取り組みが荒廃茶園再生につながるよう、今後も整備作業を継続していきたいと思ます。



**・ちーむゴエモンの活動2019(醤油搾り)**

昨年1月にゴエモン金剛山チームで仕込んだ醤油は、日連の尾崎さん宅で毎月1回もろみをていねいにかき混ぜて管理しました。樽の中でゆっくり熟成し産膜酵母もほとんど発生せず、黒光りしたもろみはこうばしい香りを漂わせるようになりました。ちーむゴエモンは各地域のチームがそれぞれに醤油作りに取り組んでいて、醤油搾りをヤギ苑で行っています。金剛山チームは2月23日に搾り作業を行いました。

朝7時から湯を沸かしながら作業準備をし、搾り袋にもろみを詰めて時間をかけて少しずつ醤油を搾っていきます。搾り機の口から流れ出る出来立ての醤油で、高橋さんが郷土料理の大根アワ漬けを食べさせてくださいました。生醤油に薄切りにした大根を漬けた簡単な料理なのですが、醤油作りをする者しか味わえない貴重な体験です。生醤油は火入れをしてタンクに移して澱を沈めた後に瓶詰し、メンバーで分けました。私の醤油搾り粕と醤油は、孫娘はじめ友人やお世話になっている方たちへ感謝の気持ちを込めてお届けしました。



**・野草の天ぷらとお茶摘みの会2019**

毎年4月29日はINCH恒例の野草の天ぷらとお茶摘みの会、今年は天皇アキヒトの退位とナルヒトの天皇即位の日が祝日にされ(5月1日はメーデ



一、労働者の祝日です)、大型連休 3 日目です。2 月総会で日程を検討したのですが、連休中は小菅と藤野はそれぞれの仕事が忙しいだろうという事で、4 月 21 日開催になりました。

彼岸明けから低温で佐野川の茶の新芽は 4 月半ばになっても固いままです。小金井市は藤野より暖かですが例年より 1 週間以上早い日程で、新芽がどれだけ伸びているかとても心配でした。絶好の茶摘み日和の当日、子どもを含め 50 名以上の方が参加してくださいました。今年は藤野観光協会から里山体験ツアーや陶器市等の案内パンフレットをいただき、参加者に藤野観光や佐野川茶の取り組みを紹介しました。環境教育研究センターの茶畑は私の畑より葉が生長していますが、摘採基準の一芯三葉には程遠い大きさです。参加者は高級茶に使うような小さな新芽をていねいに摘み、1 時間で 1.3kg の茶葉が収穫できました。セイロで蒸した葉は焙炉で揉んで荒茶に仕上げますが、量が少なく葉が小さいためか例年汗だけで 3 時間以上かかる作業が 1 時間半ほどで終わりました。試飲にたっぷり時間をとることができ、皆さん出来立て手作り新茶をゆったり味わっていました。

私の拙い手ほどきで手揉み茶に興味をもたれた方は、佐野川にお越しいただき和田の里体験センターで開催される「和田の里みちくさの会」の茶摘み体験をお楽しみいただきたいと思います。



### ・雑穀街道普及会

冬に土寄せ・麦踏みした雑穀畑は、播種が遅かったため近隣の麦畑と比べると小さいのですが順調に生育しています。近所の方から庭木の剪定枝を大量にいただき、時間を見つけては軽トラで運んで雨降り前日に燃やしています。山火事にならないようオキが消えるまでのんびり火を見ていると、卒業研究の炭焼きでご指導いただいた炭博士の岸本定吉先生を思い出します。校庭に植えられた樹木の剪定枝を使って学校で炭焼きをしようという思い付きのテーマでしたが、ていねいに炭焼きを教えてくださいました。窯に詰めた剪定枝を燃やしながらか口や煙突を開閉して空気を調整し、煙の色や温度を測って良質の炭を焼くコツを徹夜で伝えていただきました。岸本先生や木俣師から学んだ仕事に対する姿勢、体が動く限り守りたいと夕闇に消える赤いオキに思うのでした。

燃やした灰を畑にまいては耕し、雑穀・大豆の植付け準備をしています。木俣師から見本園用に昨年収穫した以外の雑穀種子をいただきました。茶収穫が終わったら植付け作業、興味ある方は上岩の雑穀畑にお越しください。



\*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)