

宮本茶園 ヘルミッシヨネルズ宮本

2017年から受講していた県農業技術センター北相事務所主催の農業基礎セミナー、新規就農者を対象にした3年間の研修講座で農薬や肥料の使い方・獣害対策・農業簿記・経営診断等、農業経営の基本を学びました。初年度こそ皆勤でしたが7反の畑を耕すようになってから欠席続き、北相事務所から「2月が最終講座なので出席しませんか」とお誘いをいただきました。閉講式の講話を聴きながら、「新規就農期間が終わり、これからは中堅農家として自立するのだ」という思いが込み上げてきました。同期の若者が何人も去った中、新規就農3年生が無事卒業式を迎えた感激を62才にして享受する事ができました。偶然ですが、帰宅すると郵便ポストに小学校6年担任の井上先生からの便りがありました。「書評を読んで求めた本で、農に生きる透君に何か参考にでもなればと思い贈ります」とあり、「日本列島回復論」という書籍が同封されています。50年前悪童だった透君に今なお優しく接して下さる先生からの新規就農卒業お祝い、しっかり読んで勉強します。

・冬の茶仕事

昨年6月から佐野川茶は荒茶管理・製品加工を藤沢市の茶来末に委託、農協店舗で通年販売しています。藤野茶業部会議で木村普及員から「店舗に並べるだけの売り上げは高が知れています。販路開拓を努力しましょう」と指導があり、11月26日相模原市主催商談会に藤野茶業部役員で参加しました。木村さんがプレゼン資料を作成しパネルのキャッチコピーは「気が付けば無農薬」、産地全体で農薬を使わない栽培に至った佐野川茶にピッタリの言葉です。久し振りにスーツを着て緊張した顔付きで製品説明させていただきました。



待望の新製品「一番棒ほうじ茶」が誕生しました。毎日新聞記者が藤野茶業部を取材してくださり、12月5日付神奈川版に「相模原ブランド茶販売」と紹介されました。記事に藤野茶業部の取り組みや茶来末社長佐々木さんとのエピソードが載って、問い合わせ先の農協藤野支店には立て続けに注文が入りました。私はお世話になっている方へのお歳暮用に購入しましたが、新聞掲載後1週間程で完売の人気製品となりました。お求めいただけなかった方、生産量増やしますので今しばらくお待ちください。

2月6日、第52回神奈川県茶業振興大会が秦野市農業協同組合本所で開催されました。前号で茶園共進会審査を報告しましたが、審査結果は3等でした。昨年2等の小池前部長に続く上位入賞ができず残念な思いはありますが、整枝作業・有機資材の稲ワラ敷き等藤野茶業部全員の力添えがあったいただいた3等、素直に嬉しいです。昨年最下

位だった品評会出品荒茶は順位を上げて 108 位、全力で茶栽培に取り組んでいるつもりですが、銘茶足柄茶生産農家の中での客観的評価です。来年は二桁台に入れるよう更なる精進です。余談ですが、神奈川県で中等教育を受けた私はこの歳なっても結果・順位にこだわってしまいます。定期試験・模擬試験の点数・偏差値に一喜一憂しながら競争し挫折した青春時代のトラウマはなかなか消えません。

・相模湖・ダム建設殉職者合同追悼会実行委員会

藤農便り 14 号で第 40 回相模湖・ダム建設殉職者合同追悼会の報告をしました。昨年は毎回実行委員会に出席し、第 41 回追悼会開催に微力ながらかかわる事ができました。実行委員会では追悼会の意義を議論し、式典内容をていねいに企画・準備します。式典前日、実行委員総出で会場に地元自然素材を使ったモニュメントを造り、生花で飾ります。津久井では真実の歴史を真摯に学ぶ人々が日本のアジア侵略戦争加害行為を決して忘れず、軍需工場への電力供給を担うダム建設で犠牲になった中国軍捕虜や強制連行された朝鮮人の霊を慰めています。

実行委員会の忘年会、「これまで厚意で無償提供されていた飾花用生花が、来年は入手できない」という話題が出されました。私は上岩で「畑を地主に返すのだが、引き継いで耕作しませんか」という話をいただき、野生動物に食べられない切り花を育てようと考えていました。「来年新しい畑を借りて花卉栽培をするのですが、会場飾花用の草花を育てませんか」と提案すると、皆さん喜んで賛同してくださいました。



年が明け、新しい畑の準備を始めました。5 畝程の小さな畑ですが、枯れ草に覆われ猪・鹿の糞があちこちに見られます。刈り払い機で枯れ草を根元から切って熊手でかき集め燃やす作業を続け、農業技術センターに作付け草花を相談しました。春になったら実行委員にお願いし、動物防護柵修理や植え付

けを手伝ってもらい会場飾花の準備を始めます。日本政府は侵略し植民地支配した朝鮮で強制連行した徴用工・性奴隷にした日本軍軍隊慰安婦に謝罪・補償もせず居直り、差別・排外主義をあおっています。今の私にできるのは草花を育てながら「日本政府は朝鮮・中国の戦争被害者に謝罪・補償しろ！」と声を上げ、相模湖畔に眠る戦争犠牲者を弔う事です。

・ちーむゴエモンの活動（醤油搾りと古代米味噌仕込み）

千木良の田畑で米・麦・大豆を栽培してヤギ苑に集い里山生活を楽しむゴエモンの活動、今冬も醤油搾りが始まりました。12 月から 4 回参加しましたが、樽毎に微妙な味や香りの違いがあって微生物世界の奥深さをいつも感じます。2 月 10 日は千木良小学校 3 年生の見学がありました。子どもたちは総合学習で津久井在来大豆を勉強し、高橋さんの説明を熱心に聞いて作業を見つめています。津久井在来大豆は授業だけでなく学校給食のメニューにも登場し、子どもたちにとってなじみ深い地元農産物です。寒い日だったので熱い佐野川茶を子どもたちと先生に飲んでいただき「このお茶は津久井で作られているのですよ」と話しました。子どもたちや先生は誰一人津久井がお茶産地だという事を知りません。消滅しかけた津久井在来大豆は 2000 年頃地元篤農家が復活させ普及活動に取り組み、今では相模原市特産品です。まだ知名度の低い佐野川茶ですが、津久井在来大豆のように授業教材になる特産品に育てたいものです。



1 月の搾り作業で「古代米の玄米で味噌用麴を作りたい」という声が上がりました。雑穀街道普及会「醤油仕込みワークショップ」を企画しているので、玄米麴作りを引き受けました。米麦麴作りは昔仕事にしていたのですが、玄米麴は初めての挑戦です。白米より浸漬時間を長くして十分吸水させる事に

しました。

麴作りのコツは水を吸った米をしっかり水切りし、米粒が互いに付かない状態に蒸し上げます。半透明で粒を半分に割って白い芯が無くなり、指でつぶすとモチ状になった時が頃合いです。この状態になるのに白米は蒸気が通ってから 40~50 分ですが、玄米は 10 分程長く時間がかかりました。製麴器の麴蓋でなかなか麴菌が育たず出麴は白米と比べ遅く、設定温度を高めても同じでした。高橋さん・尾崎さんと協力して 14kg の玄米を 2 回に分けて麴にし、2 月 14 日に味噌を仕込みました。出来上がりが楽しみです。



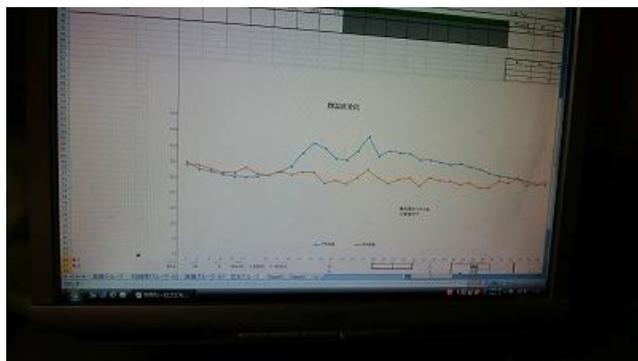
・雑穀街道普及会（醤油仕込みワークショップ）

昨年末、雑穀街道普及会「醤油仕込みワークショップ」開催の相談をしました。企画についてなかなか意見がまとまらず、ヤギ苑施設の借用手続きもあり 1 月 31 日~2 月 4 日「自称」雑穀街道普及会主催で実施することにしました。参加者は「桜を見る会」を真似して募集せず、私の大切なお友達に声を掛けて募りました。昨秋猪の襲撃を受けた大豆は収量 2kg、夏に収穫した小麦と一緒に原料に使いました。

私にとって 3 回目となる醤油仕込みですが、過去 2 回は単なる参加者でした。主催者になるには、材料・道具の準備からワークショップ終了までの段

取りを自分で考えなければなりません。高橋さんや尾崎さんを頼りながら企画立案、醤油麴作り・玄米麴作り・豆腐作りの 3 本立てプログラムで行うことにしました。

小麦の焙煎は尾崎さん、道具・種麴・仕込み水用意は高橋さんとゴエモン先輩頼りのダメ主催者ですが、参加者に満足していただけるようヤギ苑に泊まり込んで全力で取り組みました。高橋さんは醤油麴の品温記録を PC 入力し出麴までの温度変化グラフを出しましたが、食品加工教科書にあるようなグラフで感動しました。塩切麴に井戸水を注いで醪を作り、ワークショップを無事終了できました。



ヤギ苑宿泊中は、まあさの家の飯田さん・あみーゆの橋本さんが食事を作ってくださいました。最後の晩餐、橋本さんが「あんたは学校や会社では必要とされない人だったけれど、ゴエモンや追悼会では頼りにされて居場所があってよかったじゃない」と話してくれました。心暖かな人々に囲まれ、幸せな日々を送っています。

今年も上岩で雑穀栽培に取り組みます。興味ある方はヘル宮本までご連絡ください。

ヘル宮本：090-2205-8476