

宮本茶園

2017年1月に新規就農してから5年目に入りました。昨年は佐野川茶製品にもコロナ禍の影響多めで販売実績は苦戦していますが、販路は着実に増えており手ごたえを感じています。先日県農業技術センター木村普及員の営農指導があり、今後の茶園経営についての講義を受けました。木村先生は体を壊さず作業暦通りに仕事ができるようになった事を「農民の体ができてきましたね」とほめてくださいました。重い肥料袋を担いでの施肥や炎天下での除草作業が辛いと感じなくなったので、とても嬉しくなりました。

話は変わりますが、昨年12月でピオ市が終了しました。就農研修時代からお世話になり、農家になってからは佐野川茶や切花を販売させていただいたので感謝無量です。長い間運営に尽力されたスタッフの皆様にお礼申し上げます。ピオ農家仲間からいただいた愛着ある「ヘル宮本」のペンネームですが、これを機に実名に戻します。

・冬の茶仕事

昨年復活させた宮本茶園謹製煎茶、あるお客様から「〇〇園で買う800円のお茶の方がよっぽど美味しいわ」と厳しい言葉をいただきました。伝統ある大きな産地で機械を使って管理・生産される有名ブランド茶と山間の急斜面にある荒廃茶園を再生して手作業の管理・生産をしている宮本茶園の佐野川茶、味と値段を同等に比較して下さったお客様の言葉を胸に深く刻み込んで土作りと圃場整備に取り組みました。

佐野川茶にする茶園には雑穀畑や干木良のゴエモンでいただく大豆殻・藁を畝間に敷き詰め、足りない分は近所の萱場でススキを刈って運びました。茶草場農法の作業は寒いので一日2~3時間しかやらないのですが、毎日少しずつ見晴らしがよくなる萱場に立つと「にほんの里100選」景観維持に微力ながら貢献している気分になり、自己満足しています。



2018年冬に藤野茶業部で実施した荒廃茶園再生の取り組み、整備後に私が管理する事になった茶園は昨年より茶葉を収穫できるようになりました。隣の荒廃茶園との間が狭くて摘採作業がやり難く、地主さんをお願いして通路を広げさせてもらいました。チェーンソーで株元から太い幹を切る作業は殊の外難儀で、

宮本透

一日数株しか処理できません。伸び放題の茶樹を切っては花卉畑に運んで積み上げる作業を正月明けから約3週間繰り返しました。2月になって伐採茶樹を山火事に注意しながらのんびりと燃やし、木灰は耕耘機をかけて花卉畑にすきこみました。昨秋からアルバイト日数を減らして野良仕事の時間増やしていますが、やる事際限なく登場します！



・ちーむゴエモンの活動（醤油仕込み・醤油搾り・味噌仕込み）

昨秋は上岩雑穀畑で収穫したキビ・アワ・津久井在来大豆を干木良のヤギ苑に運び、高橋さんに脱穀していただきました。機械操作を教わりながら、ゴエモン活動の醤油作りを趣味として楽しんでいるというお話を伺いました。私にとってもちーむゴエモンは居心地のよいサークルで、田植え・稲刈り等の行事は欠かさず参加し、昨年からは味噌麹の仕込みを担当しています。教員時代は弓道場や囲碁教室に通う趣味がありましたが新規就農してからは野良仕事で手一杯、ゴエモンの麹作りはYouTubeでのアニメ鑑賞と並ぶ大切な趣味となっています。

今冬は1月30日から2月5日までの1週間で醤油仕込み・醤油搾り・味噌仕込みを行う超過密な計画を立てました。醤油原料の小麦と大豆は上岩雑穀畑で収穫、それぞれ7kgを仕込みに使います。事前準備の小麦焙煎・挽割は高橋・高村師匠に手取り足取り教えていただきました。焙烙で炒った小麦を数粒コップの水に落として沈むようになった時が焙煎の頃合いで、数日かけて熱を下げ製粉機で挽割ります。文字で表現すればこれだけの事ですが、二人の技を見ていると熟練が大切だとわかります。

1月30日早朝から前日に浸漬した大豆を柔らかくなるまで煮てザルにあげ、作業台で挽割り小麦と混ぜ合わせます。人肌温度に下がったら種麹をまぶした小麦粉を満遍なく振りかけて混ぜ、布を敷いた麹蓋へ重

量が均等になるように入れて麴室に移して加温します。一段落後にあたふたと昼食をとり、午後は味噌麴の仕込みです。ゴエモン味噌は玄米麴が人気で、今回はセイロを3段にして蒸しました。各セイロに入れた玄米の蒸し上りを同じにするために蒸し加減を観察しながらセイロの上下を入れ替える作業は意外に難しく、養護学校に勤務していた頃生徒たちと取り組んだ経験が役立っています。道具を片付けて夕食、休む間もなく2時間おきの品温検査です。

31日まで品温管理は調整で日付が変わった2月1日午前1時の検温後に気が緩み、目覚まし時計のスイッチを入れ忘れました。目が覚め時計を見ると5時半を過ぎています。慌てて麴室に入ると品温が40℃を超える麴蓋があり、扉を開放して室温を下げ麴蓋の上下を入れ替えました。それから味噌麴の手入れと悪戦苦闘している最中、高橋さんが来てくれました。不詳の弟子への師匠のきめ細やかな心遣い、深く感謝しています。

醤油麴は2月2日、醗にしました。昨年仕込んだ醤油の搾りが3日、味噌仕込みと樽出しが5日、正に怒涛の1週間でした。まあさの家で醤油搾りの打ち上げ、搾りたて醤油でお刺身をいただきました。搾りたて醤油とゴエモン味噌は孫娘に届けました。いつの日か孫娘と醤油作りできる事楽しみにしています！



・雑穀街道普及会発足

植物と人々の博物館メールマガジン第73号に報告されましたが、1月31日に雑穀街道普及会が発足しました。私は2015年春藤野へ移住してからずっと雑穀栽培講習会やシンポジウム開催等の準備会活動にかかわってきたので、幹事を引き受けました。

会則にある普及会活動では、在来品種の保存・普及、小規模家族農耕技術の学習・啓発、農山村の地域振興、FAO世界農業遺産登録申請準備等が挙げられています。私は2018年から農家として雑穀栽培に取り組んでいますが、これから雑穀栽培を始める方の参考に課題と対策をお伝えします。

①野生動物・病害虫被害

- ・2019年秋は猪に鉄柵を破られ、大豆・雑穀は収穫できませんでした。
- ・甲州トウモロコシは猿に全て食べられ、栽培を止めました。
- ・大豆・小麦は発芽時の鳥害が酷く、今は播種時に忌避剤を使用しています。
- ・キビ・アワは市販の20mm網目の防鳥ネットを使用しましたが効果は無く、昨年農協に相談して12mm網目のネットを特注しました。雀の侵入を防いで収穫できましたが、ネットが高価で採算ベースに見合いません。ネット張り・片付けは木匠師や農家仲間に手伝っていただきました。ネット・支柱パイプは重量物で、保管場所は地主さんの納屋を借りています。
- ・麦類は脱穀後夏の間天日干ししていますが、コクソウムシの食害が防げません。昨秋から農家仲間の冷蔵庫を借りて保管しています。

②脱穀・調整作業

- ・雑穀は中古の足踏み脱穀機を購入して作業しましたが効率が悪く、今はちむゴエモンの高橋さんの脱穀機を使わせていただいています。
- ・脱穀した麦類・雑穀は搗精作業が難しく、四方津のあるJAクレイン加工場に依頼しますが業務縮小で小麦・キビ・アワしか加工できません。小麦20kg、キビ・アワ各10kg以上が受付条件です。これ以外の雑穀は西原の中川さんをお願いして搗精していただいています。
- ・収穫物は納屋に置いていたのですが野生動物が侵入して食べ荒らされたので、今は自宅で保管しています。

③流通・販売

- ・ピオ市で販売していましたが、ピオ市が終了し農協直売所「あぐりんず」での取り扱いを交渉しています。
- ・「雑穀街道佐野川」ブランドで販売する包装・ラベル表示については、保健所や市農政課に相談しながら準備しています。キビ・アワ等搗精した雑穀は加工品扱いになり、包装は業者に委託します。
- ・販売価格は近隣のスーパーや八王子の成城石井・こだわりや等で調べた商品価格を参考に考えていますが、消費者が求めやすい価格と原価計算した価格に隔たりがあります。

以上、上岩雑穀畑での3年間を振り返りましたが、播種以外は一人では何も出来ないのが実状です。畑に種を播いて穂を刈り取るまではそれほど難しくはありません。そこから先収穫物を食べられるようにする工程が簡単ではないので、幹事として情報を収集し提供していきます。上岩雑穀畑は見本園で種継し、普及会活動ができるように耕作しています。雑穀栽培に興味ある方はご連絡ください。

(宮本携帯：090-2205-8476)。