

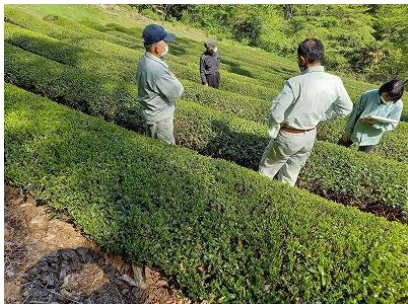
宮本茶園

4月半ば農協から渡された2020年分確定申告書、新規就農以来4年連続の赤字決算です。県農業技術センター北相事務所主催2018年度農業基礎セミナー経営診断の講義、講師の先生から「これから3年連続で赤字経営なら農家をやめた方がよいですよ」と言われた事が現実になりました。賃金奴隷の鉄鎖を断ち切って宮本茶園園主になりましたが、昔INCH理事だった頃某氏から「宮本君は経営者の才覚が無い」と指摘された事を思い出して心が折れかけました。「金儲けを考えるから憂鬱になる。年金あるのだから野良仕事は楽しもう!」と気持ちを切り替えました。営農指導の木村先生に話すと「ここまでやって来て今さら何を言うのですか。コスト見直して経営し、宮本さんに続く茶栽培後継者が現れるのを待ち続けましょう!」と叱咤激励されました。幾度となく鑑賞した映画「みのりの茶」、3歳の孫娘が主人公のように成長するのを楽しみに宮本茶園経営改善に取り組みます!

・春の茶仕事

4月21日藤野茶業部総会が開催されました。開会にあたり引退される小池前部長から「半世紀にわたってお茶栽培に取り組み、まだまだ続けたいと思っていたが体が動かなくなった。跡継ぎもいないのでこれで終わりにする」とご挨拶をいただきました。佐野川で茶栽培に取り組むようになってから小池前部長にはずっとお世話になりっぱなしでした。就農研修時には部外者の私を藤野茶業部整枝講習会に参加させてくださり、新規就農した時は農業委員会から紹介された荒廃茶園の整備を手伝っていただきました。小池前部長の言葉を聞きながら、茶園共進会2等の茶園を引き継がない力量不足をかみしめました。

総会後は木村先生の茶園巡回指導、新芽の開葉数を調べて各茶園摘採予定日を把握しました。



これを受けて役員が摘採日程調整・作業人員確保・搬送体制・機械用具準備等を相談し、5月4日から23日まで茶葉摘採作業を行いました。今年は家族やヘルパー以外にボランティアを募集して作業人員を確保し、収穫した茶葉は農協職員が一釜分(80~120kg)を摘採する毎に串川荒茶工場へ搬送する体制を整えました。天候にも恵まれ、販売茶(足柄茶用)・佐野川茶摘採から一番搾ほうじ茶用の番

宮本透

刈りまで予定した日程で作業をこなす事ができました。

串川工場で受け取った荒茶は役員で藤沢市の茶来未に搬送し、佐々木社長に品質を審査していただきました。



各農家茶園荒茶の外観・水色・香気・滋味についての講評や今後の栽培管理についての助言を伺いました。市場流通できる製品としての佐野川茶、品質向上の研究を怠らないよう常に勉強しています。

JA神奈川つくい5月号に「藤野茶業部からのお知らせ～茶園の管理作業や摘取のお手伝いをしていただける方を募集しています～」という記事を掲載していただきました。かつて百数十軒あった佐野川の足柄茶生産農家は今や4軒、63歳の私が一番若者で高齢化・後継者不足は深刻です。藤野茶業部は佐野川茶製品開発・共同作業・荒廃茶園再生等、足柄茶北端産地振興に全力で取り組んでいます。いつの日か「宮本さんに続く茶栽培後継者」と出会える事を熱望しています!

・Megu Gelato 開店

業務用粉末緑茶を取引いただいているメグジェラート、開店以来ピスタチオグリーンのが可愛いキッチンカーで口当たりの滑らかなイタリアンジェラートを移動販売されてきました。津久井の農産物を原料にした製品作りにこだわり、佐野川茶も店主の塩田さんが藤野茶業部事務局に買い付けにられました。お話を伺うと塩田さんは千木良出身で、中学校時代はゴエモン高村師匠の教え子だったそうです。更に驚いたのは人気製品津久井きなこアイスの原料きなこ、ゴエモン大豆を高橋・高村師匠が石臼でひいて手作りしているのです。

3月31日津久井湖城山公園水の苑地に待望の店舗が開店、水・土・日曜日営業で大人気スポットになっています。私は開店からしばらくたった雨降りの水曜日に伺ったので

すが、平日午前中にもかかわらず店頭では幼児を連れて若い母親や女性客が順番待ちをしています。佐野川茶アイスを食べた事を娘に話すと「Instagram で見ている。素敵なお店だよ。私も家族でアイスを食べに行きたい！」とوراやましがられました。皆様も津久井観光の折にはMegu Gelato にお立ち寄りください。



・ちーむゴエモンの活動（醤油手入れ）

2 月に仕込んだ醤油醗は木下邸物置の片隅をお借りして管理しています。ゴエモン佐野川チームは昨年メンバーが2 名抜け、新たに木下さんと小華和さんをお誘いました。小華和さんは INCH メンバーあおいさんの母上、平塚養護学校時代の同僚、藤野移住時にゴエモン高村師匠を紹介してくれた友人です。3 月9 日昔の教員仲間が集い、定例手入れを行いました。



小嶋さん・石川さん・加藤さん・中村さんと久しぶりに会う懐かしい顔ぶれ、30 年以上続く深い友情に元気をもらいました！手作りお菓子・石川茶園謹製紅茶等たくさんのお土産をいただいた上に、佐野川茶や雑穀畑で収穫した津久井在来大豆を購入して下さった事感謝しています。

当日は千木良のヤギ苑で醤油仕込み見学、日連の木下邸で醤油手入れ、和田・上岩の茶園・雑穀畑・花卉畑案内、相模湖のアミーユでランチ、限られた時間での過密なスケジュールでしたが私の生活している場所をつぶさに紹介しました。アミーユのランチではデザートにMegu Gelato の津久井きなこ・佐野川茶アイスを出していただき皆さん大喜び、心を入めたおもてなしができました。

・雑穀街道普及会の活動

2 月に JA クレイン加工場で搗精したモチアワは、「たんぼぼ」に依頼して 200g 入袋に包装していただきました。アワの穂をデザインした素敵なおラベルで、雑穀街道佐野川ブランド製品第 1 号です。



販売価格を 700 円に設定し、農協直売所「あくりんず」に納品手続きをしました。JA クレインでは「あくまでも農家が自家用に食べるための精白で、販売用ではありませんよ」と言われ、製品には夾雑物が残っています。チェックした「あくりんず」担当者から「これではお客様のクレームがあった時対応できません。取り扱いは無理です」と伝えられ、納品を断られました。前号で報告したように、防鳥ネット張り・脱穀・保健所や市農政課との交渉等、たくさんの方々のおかげで長い時間をかけて準備し、やっとの思いで誕生させた製品です。厳しい現実を突きつけられ、「雑穀街道ブランドを市場流通せるハードルはこんなにも高いのか！」と痛感しています。

落ち込んだ気持ちを切り替え、販売価格 600 円でいつものように行商しています。ゴエモンやアミーユつながりの友人たち・木俣師が購入してくださり、在庫僅少となりました。6 月になったら上岩雑穀畑の植え付けです。雑穀街道普及会の活動に興味ある方、宮本携帯 (090-2205-8476) へご連絡ください。