

宮本茶園

藤野移住準備を始めた2014年12月、北杜市のK氏と一緒に就農相談を受けました。彼は相模原市緑区に移住してからの農業経営をしっかりと考えた具体的な計画を熱く語っていました。同席の私は茶農家になりたい程度の考えしかなく、結局1年半の就農研修を経て2017年1月新規就農したのでした。農業だけでは生活できず相模原市児童クラブ支援補助員のアルバイトに就いたのですが、その時K氏から「掛け持ちはいけませんよ。農業一本で勝負しないと！」言われました。あれから5年、ようやく勝負する勇気が持てました（年金を受け取れる年齢になった事が主な動機ですが）。3月末でアルバイトを辞め、4月からは野良仕事に専念しています。

4月20日開催された藤野茶業部総会、役員改選が審議されて2022年度部長を仰せ付けられました。昨年度末で引退した農家があり、足柄茶北端産地を担う茶農家はいよいよ3軒になってしまいました。55年の歴史を刻む佐野川の茶産業、新米部長ですが若い世代に引き継ぐ環境作りに全力で取り組みます。

・春の茶仕事

宮本茶園は昨夏から豊田肥料の茶樹専用肥料を購入しています。これまで春肥は2月に油粕・米糠・豚糞、3月に農協の茶配合肥料を施していました。今春は2月・3月・4月と3回に分けて1反当り4袋の肥料を施しました。前回は報告したように体力が衰え20kgの肥料袋を担げなくなり、背負い式肥料散布器を農協に取り寄せてもらって使い始めました。非常に便利な農具で、肩紐の付いた袋にはちょうど20kgの肥料が入ります。軽トラ荷台で詰め込み作業をして、リュックサックを担ぐ要領で急斜面を登って施肥します。6反の茶園に肩掛ハケツを使って有機肥料を施していた時は1週間、化成肥料でも3日かかっていた施肥作業ですが、新兵器の肥料散布器は和田茶園に半日、上岩茶園に1日で施肥を終える事ができたのです。ハケツに入れた肥料を手でつかんで畝間に撒くのは2K作業（きつい・汚い）で、気温の高い季節に行う夏肥・秋肥は流れ出る汗と肥料が混ざり合い体中ベトベトになって難儀しましたが、この苦勞から解放されます！

3月の重要な作業は春整枝です。深く刈り過ぎると5月の摘採時期が遅くなり、足柄茶販売価格に悪影響を及ぼすので慎重に作業しなければなりません。藤野



宮本透

茶業部茶園は栃谷・和田・上川原・上岩の4地区に分散しているので作業日程を相談して人員を集め、部員・ヘルパーが協同作業で複数の機械を使って各地区茶園の春整枝を行います。藤野茶業部で管理している大洞茶園は12日ヘルパー養成講習会最終回として受講生に整枝作業をしてもらいました。夏整枝・秋整枝を経験し浅刈機の操作を身に付けた受講生は、冬の寒さで赤茶色になった茶葉をていねいに刈って午前中で作業を終えました。修了式を兼ねた昼食で「午後も時間の取れる方は私の更新茶園の整枝を手伝ってください」と厚かましいお願いをしたところ、快くボランティアを受けてくださいました。講習会で刈り残した茶園は27日2人の受講生が再度ボランティアで整枝作業をしてくださいました。朝9時から16時過ぎまで1日かけて製枝していただいた更新茶園、来年の収穫が楽しみです。



今年の荒茶加工は串川工場が老朽化で業務を縮小し、JA県央愛川工場で行う事になりました。4月19日城山茶業部茶園巡回指導に併せて愛川工場見学が行われ、藤野茶業部も参加しました。串川工場には就農研修時に茶農家になるための基礎を教えていただいたので一抹の寂しさはありますが、近代的な愛川工場で加工される荒茶は佐野川茶の相模原ブランド構築に一步近づく製品になると確信しています。



・ちーむゴエモンの活動（第1回相模湖醤油サミット）

津久井各地域のグループが醤油仕込みを行う千木良のヤギ苑ですが、その昔はテニスコートだったそうです。敷地内には元クラブハウスがあって、この施設を活用して新しい翹室が造られる事になりました。3月から改装工事が始まり基礎的な工事が完了した4月15日、お披露目を兼ねて第1回相模湖醤油サミットが開催されました。野良仕事か忙しい時期ですが、各チーム代表・醤油作りに関心のあつる仲間が19名集まり盛況でした。

ゴエモン主宰の高橋さんから醤油作りの歴史やヤギ苑に集う10チームの活動内容が報告されました。高橋さんは2016年に初めて醤油翹を仕込んで以来ずっとゴエモン各チームの醤油仕込みを指導し、今春までに延べ150人を超える仲間と59回も醤油を仕込んでいるそうです。佐野川チーム3回の醤油仕込みでいただいた高橋さんの的確な助言はこの豊富な経験から培われており、「継続は力なり」の大切さを痛感しました。和やかな雰囲気の中で会話は進み、今後の施設利用方法や高橋さんに頼り切っている醤油仕込み技術を継承・発展させる手段としてちーむゴエモンのNPO法人化が話し合われました。（写真④）

佐野川チームの醤油翹は上岩の由森邸で管理しています。コロナ禍でメンバー全員での作業を自粛していますので、毎月の手入れは私とはっちゃんが行っています。新メンバーのはっちゃんは几帳面な性格で、醗樽が置いてある納屋の換気や手入れに使った道具類の洗浄・消毒に細心の注意を払ってくれます。写真は4月手入れ後の醗樽ですが、熟成は順調に進んでいるようで醤油らしいほのかな香りが漂い始め、明るい飴色の醗表面に浮かぶ大豆は輝いて見えます。毎月の手入れは醤油仕込みの重要な作業、できるだけ早くみんなで一緒にできるようにしたいものです。（写真⑤）



④



⑤

・雑穀街道普及会の活動

3月末に木俣師と雑穀街道を巡回し、久しぶりに小菅村・西原を訪ねました。小菅村では黒澤君や木下絵さん、西原では中川さんや富澤さんにお会いし今後の活動について意見交換しました。中川さん宅では昨秋収穫したキビとアワの精白を相談したところ、「それではこれからやりまし

よう」と納屋から精米機を出して雑穀が精白できるように調整してくださいました。循環式の機械は時間をかけて殻を取り除くのでとてもきれいに仕上がり、消費者の皆さんからは好評です。（写真⑥）

上岩雑穀畑で開催する第8回自給農耕ゼミ（佐野川）は木俣師が植物と人々の博物館メルマガ等で参加者を募っていますが、私はのんびりと野良仕事しながら会場準備をしています。冬の間は暇を見つけては雑木林の倒木や耕作放棄茶園で伐採した茶樹を運んで燃やし、アミーユからいただく薪ストーブの灰を散布しました。茶仕事か忙しくなる前には内郷の動物村まで出向き、糞尿堆肥を肥料の空袋に詰め込み軽トラ荷台に満載して上岩まで運びました。今年は雨降りが多い春でしたが、木灰・堆肥の元肥は畑が乾いた頃合いを見て耕耘機ですき込みました。参加者が見苦しくないよう畑周辺の雑草もこまめに刈っています。自給農耕ゼミ雑穀栽培講習参加者の皆さん、上岩雑穀畑でお待ちしていますので収穫する秋までよろしくお付き合いください。（写真⑦）



⑥



⑦

雑穀街道普及会の説明冊子が木俣師から送られてきました。橋本さんと手分けして相模湖・藤野・上野原の関係各所に配布しています。藤野観光協会にお願いし「ふじのね」に置かせていただきましたので、藤野駅ご利用の方はお持ちになってください。（写真⑧）先日和田茶園で野良仕事していると、背広姿の紳士が写真撮影に来られました。何と本村相模原市長ではありませんか！公務で佐野川を巡っている途中に和田地区の茶畑景観を視察くださったそうで、ごあいさつした後説明冊子をお渡しして雑穀街道の世界農業遺産登録申請支援をお願いしました。



⑧

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。