

## 宮本茶園 宮本透

上野原市立病院治療を受けている心臓は服薬のおかげで日常生活の中では息切れする事が無くなりました。昨年12月の診察で主治医の先生は「このところ症状は落ち着いているので、入院して内視鏡手術を受けませんか？今飲んでる薬を減らす事ができますよ」と言われます。破天荒な人生を歩んだ若き日の私は肺炎・髄膜炎・交通事故と生死をさまよう長期入院を繰り返し、極め付けは精神を病んでの強制措置入院、閉鎖病棟の獄中生活まで経験しています。監獄のように監視カメラが設置された鉄格子の病室で過ごした数週間の記憶はその後の人生にトラウマとして残りました。入院の黒歴史が頭の中によみがえり手術決断までに時間がかかりましたが、1月下旬のゴエモン佐野川チーム醤油仕込みや2月の茶園寒肥作業が始まる前に手術を受ける事にしました。

正月明けに入院、翌日昼頃点滴から麻酔を打たれて手術が始まり夕方病室ベッドの上で目が覚め、3日目昼前には退院、拍子抜けするほどあっさりと自宅に戻りました。カテーテルを入れた傷口の痛みが消えるまでのんびり過ごし、順調に野良仕事へ復帰する事もできました。手術1か月後の上野原市立病院診察室、先生に「手術して重い肥料袋を楽に運べるようになりました。いつまで元気に野良仕事できますか？」と質問すると、「定期的に診察を受けていれば、当分の間は大丈夫ですよ。ただ心臓は突然悪くなるので、その時はまた治療法を考えましょう」と言われます。人生の残り時間はどれだけあるかわかりませんが、後継者育成を考えながら野良仕事を楽しみます。

### ・冬の茶仕事

茶草場農法の宮本茶園は秋の終わりから冬の間は山の落葉や茅場のススキ・近隣農家からいただくワラ等、有機資材を茶園畝間に敷き込み続けます。千木良のヤギ苑から大豆殻を運ぶ作業は私にとって冬の風物詩です。昨年は猛暑の影響で12月になってようやく大豆を収穫した農家も多く、ヤギ苑の脱粒作業は12月半ばまで続けました。ちーむゴエモンは大豆栽培に取り組みチームが増え、大豆殻がうず高く積み上げられています。年末から2月半ばまで大豆殻をネットに詰め込んで軽トラで搬送、回を重ねる毎に低くなる大豆殻を眺める事を励みに作業に取り組みました。やり遂げた達成感はこの歳になっても素直に嬉しいです！(写真①②)

夏に更新剪枝した茶園は秋整枝をせずに枝を伸ばしていますが、先端をシカが食べています。佐野川ではシカの食害は深刻で大豆や野菜は畑の中に入れ丸坊主にされていますが、これまで茶葉は食べられた事はありませんでした。藤野茶業部では初めての事例、県農業技術センターの先生たちが被害状況調査に上岩茶園を訪ねて下さいました。県西地区の茶園でもシカの食害被害が出ているとの事で、対策については「電気柵設置が一番効果的です」と言われます。赤字経営の宮本茶園にこれ以上の設備投資は難しく、野生動物との闘いは頭の痛い問題です！

引き続きは営農指導、中切り更新した茶園の管理について相談しました。肥料は今年摘採予定の茶園と同量を施しているので順調に樹勢回復していますが、枯れた枝や幹に苔が生えた古株が所々に散見します。「ハチやマムシがない季節に取り除けば、見違えるほどきれいな茶園になりますよ」との助言、寒空に震えながらのこざりと剪定鋏を持って株元から枯れた古枝を切っています。最近佐野川の茶栽培の歴史を調べているのですが、この茶園は藤野町で1967年に始まった茶栽培事業の指導圃場で、由来を記した石碑が建立されています。元祖佐野川茶の由緒ある茶園、指導圃場の名を汚さないようにいねいに管理しています。(写真③)



①



②



③

### ・第57回神奈川県茶業振興大会

昨年12月神奈川県茶業振興協議会より「第57回神奈川県茶業振興大会における受賞登壇について」という文書をいただきました。登壇者名簿を見ると「宮本 透 神奈川県茶園共進会二等」と記載されています。受賞茶園は長らく更新剪枝をしておらず、割り箸のような細い枝が絡み合って葉層が薄く低品質の生葉しか収穫できませんでした。2021年4月摘採前の茶園巡

回指導では県農業技術センターの先生から「この茶園の茶葉は品質が悪く足柄茶に出荷しても損をするだけなので、収穫しないで刈り捨てなさい」と言われ、茶葉を摘採せずに中切り更新剪枝したのです。2021年夏肥からは茶来未佐々木社長より紹介された静岡県の肥料会社の茶樹専用肥料を購入し、高品質の茶葉生産に取り組んできたのです。2018年小池茶園・2020年大河原茶園に続く茶園共進会2等、3年間の苦勞が報われ感無量でした！長年にわたって茶園管理指導をしてくださる県農業技術センターの先生や藤野茶業部の先輩農家、たくさんの方々の励ましと応援があつての受賞、今後も精進続けます。

1月28日清川村生涯学習センターで第57回茶業振興大会が開催され、久しぶりにネクタイを締めスーツを身を包み緊張した面持ちで褒賞授与式に臨みました。登壇者席にはこれまで目標にしてきた秦野市や山北町の茶農家が並んで座り、改めて受賞の意味と重さをかみしめました。タウンニュース社の記者が取材してくださり「佐野川茶 県品評会に市内4点入賞」と2月6日付紙面に報道されました。掲載記事の影響力は大きく、地域の方々から「記事読んだよ、おめでとございます！」と声を掛けていただき、販売店舗の売り上げも伸びています。

## ・ちーむゴエモンの活動（2025年冬）

《醤油仕込み》 佐野川チームは平塚養護学校元同僚の小華和さんが退会する事になり、今年は新メンバーを募りました。相模湖・ダム建設殉職者合同追悼会事務局長の古澤さんをお誘いして、親子で活動に参加してもらっています。古澤さんの息子さん④は小学4年生、7月の追悼会では会場設営や飾花を担当しています。佐野川チームに入ってからヤギ苑での製麹作業、醪仕込みに使う軍刀利神社の水汲み、雑穀畑の麦踏み等、農体験に興味を持って積極的に活動しています。醪の手入れの日は学校帰りに上岩まで出向き、全ての作業を担ってくれるので私は傍らで眺めているだけです。「種から胃袋まで」の農耕文化基本複合を学び始めた小学生、野良仕事の楽しさを存分に味わってもらいたいと思います。今後の活躍を期待しています！（写真④）

《小麦製粉》 上岩雑穀畑は雑穀とゴエモン佐野川チーム醤油仕込み原料の大豆と小麦を栽培してきました。小麦は瀬谷君からいただいた「ユメアサヒ」を2畝作付けし、30kg程収穫しています。醤油麹用に7kgと播種用に2kg残して、残りはJAクレインの製粉工場⑤で小麦粉に加工していました。今年も醤油仕込みを終えて製粉工場に出向くと「工場休業のお知らせ」が掲示されているのです。機械操作担当者が体調不良で再開の目処は立たないとの事、高橋師にお願いしヤギ苑の製粉機を使わせていただき製粉する事にしました。

作業には古澤さんの友達のパン屋さんが参加、10時半作業開始で一番粉を挽いた後、全粒粉とフスマをもう一度挽いて二番粉を取りました。12kgの小麦は一番粉6.5kg・二番粉4kg・フスマ1.1kgになり、作業終了は16時半でした。小麦製粉はとても手間のかかる仕事だとわかり、スーパーマーケットで小麦粉が手軽に買える豊かな日常生活に感謝しています。小麦粉とフスマはパン屋さん⑥に取引していただきましたが、一日がかりで挽いた小麦粉を使って焼かれたパンの味、とても楽しみです。（写真⑤）

《味噌作り》 ゴエモン恒例行事の味噌作り、6回目の麹仕込みを請け負いました。毎年白米の麹にしませんかと提案するのですが、玄米麹が好きな方の要望で今年は久しぶりに分つきをしない玄米14kgを麹に仕込む事になりました。発芽玄米にすべく高橋師が5日間浸漬したのですが、水温が低いためか芽は出ませんでした。水切りした玄米をセイロに入れ蒸気が通ってから1時間半、半透明でモチ状に潰れるようになった米粒を冷まして種麹を床もみします。玄米麹は食品加工の教科書⑦に載っている白米麹と違って品温管理が難しく出麹までの時間が長いので、4日間数時間おきにヤギ苑の製麹室に通って品温が40℃を超えないよう気を使いました。途中油断して高橋師から室温を下げる吸気処理をしたと連絡いただいた時は、精進が足りない事を受け止め師匠の偉大さを改めて感じました。無事出麹した玄米は今年もたくさんの仲間が味噌に仕込んでくださり、肩の荷が下りました。（写真⑥⑦）



④



⑤



⑥



⑦