

宮本茶園 宮本透（自然文化誌研究会運営委員）

1月生まれの私ですが教員時代には冬休みに入ると年休を取って警察署に出向き、12月中に運転免許更新手続きを行うのが習わしでした。昨年12月半ば運転免許更新案内ハガキが届き、警察署に向かいました。視力検査を終え既往歴問診票を提出すると、「お話を伺いたいののでこちらへお入りください」と担当職員から呼ばれました。「意識を失った事」について聞かれ、「2022年9月に意識を失い、救急車で搬送されました」と正直に答えました。すると「今回の免許更新は主治医の診断書を提出してください」と伝えられ、書類を渡されました。

年が明けて心臓の治療を受けている上野原市立病院の内科医に診断書作成を依頼すると「私は脳が専門ではないので書けません。脳神経外科を受診してお願いしなさい」と言われます。翌日脳神経外科で診断書作成を頼むと、医師は「私はあなたを全く診察していないので、診断書は出せません。救急搬送された病院に頼みなさい」と言うのです。救急病院を訪ねて内科と脳神経内科の医師に診断書作成をお願いしましたが、同じ理由で断られました。事の重大さに気づき警察署に相談に行くと、「救急搬送された病院から上野原市立病院へ治療情報を提供してもらい、上野原市立病院の脳神経外科の先生に診断書を作成してもらいなさい」と指示されました。無事に診断書を警察署へ提出し、新しい運転免許証を使って野良仕事をしていますが、教員免許失効で失職した事を久し振りに思い出しました。中山間地域で運転免許を失効すれば、農家を続ける事ができません。免許更新制度の意味を理解し、私の人生を左右する鬼門であると再認識させられた出来事でした。

・冬の茶仕事

1月8日は朝から茅場のススキを刈って茶園畝間に敷き込んでいました。昼過ぎにちーむゴエモン仲間が訪ねてきたので一休みすると、西の山に煙が漂っているのが見えます。「何の煙だろう？」と話しながら携帯電話で検索すると、「上野原市扇山で10時43分頃林野火災が発生」というニュースが見つかりました。山裾ではヘリコプターが消火活動しています。「このところ雨が降らず乾燥しているので、燃え広がるのが心配ね」と語り合いましたが、この時は大月まで延焼し2月12日によやく鎮火する大災害になるとは思いもしませんでした。

ゴエモン援農ボランティアのおかげでススキ刈り込みがはかどり、ヤギ苑からの大豆殻搬送は正月明けに終わりました。1月半ばから黙々と茶園畝間に敷き込んだワラやススキを刈り払い機で刻んでいます。機械操作に疲れると、鹿が飛び跳ねて折った枝を起こしながらゴミ取りや枯枝切りをしています。昨年6月に怪我をした右足はまだ完治していませんが、1回目の春肥作業は肥料16袋を1日半で撒き終わりました。氷点下の日が続いて厳しい寒さの今冬ですが、糖分を蓄え赤褐色になった茶葉を見渡しながら2026年産新茶への思いを巡らせています。

藤野茶業部解散が近付いてきました。佐野川茶生産農家は宮本茶園だけになるので、4月からの立ち位置を考えて行動しています。地域の方々に産業としての茶栽培を知らせる目的で、佐野川公民館まつりに佐野川茶試飲コーナーを企画してもらいました。野点傘や吊るし雛で装飾されたコーナーにはお客様が絶え間なく立ち寄ってくださり、用意した紙コップを使い切る盛況でした。和田茶園の管理作業継続で「和田の里みちくさの会」に入会しました。駐車場の環境整備や5月開催予定の茶摘み体験ツアー準備、先輩たちと楽しく活動しています。



・足柄茶 100周年記念式典・認定農業者認定書

1月31日山北町立生涯学習センターで足柄茶100周年記念式典(兼第58回神奈川県茶業振興大会)が開催されました。会場ホールには昨年7月に開催された県茶品評会出品荒茶が展示されています。新芽を一番良い状態で摘採できるのは2日間と言われます。2等賞11位になった荒茶は予定日に摘採、16位の荒茶は雨降りので摘採が数日遅れました。茶農家は最良の葉を収穫する2日間のために真剣勝負している事、順位の違いで実感しました。前号でお伝えした茶園共進会出品結果はなんと1等・県知事賞でした！褒賞の様子を高梨晃さんが撮影し、いただいた写真を古い友人に送りました。「お父さん・お母さんに見せてあげたい!」、「宮本さんが知事とツーショット、不思議でなりません」、私の過去を知る特殊教育研究部仲間や平塚養護学校同僚のコメントに複雑な思いです。

野良仕事が忙しくなってきた2月半ば、自宅郵便受けに相模原市農政課から送られた〈認定農業者認定書在中〉と記載された封筒が入っています。41号で「佐野川茶8年間の取り組みが相模原市の農業生産を担う認定農業者に値するかどうか、審査結果を待ちたいと思います」と書いた認定書です。新規就農10年目にしようやくたどり着いた認定農業者資格、佐野川茶の後継者をしっかり育ててお世話になった方々に恩返しします。



・ちーむゴエモンの活動 (2026年冬)

《醤油搾り》

2020年から続けてきた佐野川チームの醤油仕込みですが、今年には行わない事にしました。古澤さん親子が新メンバーとなり小麦収穫や糲手入れを担ってくれたのでとても残念ですが、4日間ヤギ苑に泊まり込んでの製麹作業は老体につらくなりました。1月17日醤油搾り、はっちゃん宅から運んだ糲を軍刀利神社の名水でゆっくり溶かしていきます。高橋師の指導を受けながら搾り作業に取り組む小学5年生の朝君、醤油作り1年間の体験は大人になっても忘れられない思い出になる事でしょう。26日全メンバーがヤギ苑に集合して瓶詰め作業、各自一升瓶を3本受け取って佐野川チームを解散しました。野良仕事の合間には茶園管理作業を担っていただくヘルパーをはじめ佐野川茶を応援してくださいる方々に、お礼の気持ちを込めて手作り醤油をお届けします。

《味噌作り》

ちーむゴエモンの味噌作りは2009年結成以来中断することなく続く恒例行事、今年も17回目です。私は2020年から麴仕込みを請け負っていますが、内郷チームの山口さんが3日間の製麹作業に参加してくれました。2月10日仲間が集まって昨年仕込んだ味噌樽を開けて熟成した味噌を取り出し、蒸煮大豆と塩麹を混ぜ合わせて新しい味噌を仕込みました。公私混同ですが娘が味噌作りをしたいと言うので、高橋師から麴を分けていただきました。娘から送られてきた孫たちが仲良く味噌作りしている写真、シイジの趣味に幸せを感じています！

《豆腐作り》

高橋師から「藤野小学校で3年生が育てた大豆を使った豆腐作りを頼まれたのだけど、宮本さんにお問い合わせできますか」と電話をいただき、二つ返事で引き受けました。久しぶりの豆腐作り、吉農の授業プリントを担当の先生に印刷してもらい、用具準備や授業時間の打合せをしました。2月17日、家庭科室に集まった子どもたちは6班に分かれて豆腐作りに取り組みます。「水に浸した大豆をミキサーで砕いて煮た液が呉、呉を布袋で搾った液が豆乳、搾りカスがオカラだよ」と説明しながら作業を進めます。豆乳に浮かぶ湯葉を不思議そうな顔で食べたり、ニガリを打って寄せる様子を真剣に見つめる子どもたち、「農耕文化基本複合」をしっかりと学んだ事でしょう。出来上がった豆腐を食べた子どもたちは大喜びだったと、副校長先生からお礼のメールをいただきました。



※佐野川に興味のある方は宮本（携帯：090-2205-8476）
e-mail：kwangjuu1980@yahoo.co.jp へご連絡ください。