

『藤農便り』 第15号

宮本茶園 宮本 透（自然文化誌研究会）

30年間にわたった賃金労働者に終止符を打ち、認定農家になって2年が過ぎようとしています。農業委員会の就農計画に記載した茶と雑穀栽培、今年は自分の畑で雑穀を収穫することができました。日の出とともに起床して朝風呂・朝食、午前中は農作業。午後はてくてくてランチ、シャージに着替え三ヶ木の児童クラブでバイト、まあさの家で常連とおしゃべりしながら夕飯を食べ、帰宅・就寝。趣味のYouTube鑑賞以外の楽しみは、時折訪ねてくれる友人たちと酒を酌み交わし、軽トラで圏央道を疾走して柏市に住む孫娘と戯れる事です。こんな日常生活の中で、ようやく伝い歩きができるようになった孫娘と一緒に畑仕事をする近未来を夢想しています。

・佐野川茶誕生

6月の「上河原ほたるまつり」でお披露目した「さのがわ新茶」、ラベルをプロのデザイナーに依頼し「佐野川茶」のブランド名で10月1日から販売できるようになりました。関東大震災の産業復興策として始まった足柄茶は県西部地区の山間地を中心に産地が広がり、生葉を蒸す時間の短い「浅蒸し製法」で仕上げ加工され、旨み成分のアミノ酸が多く、渋味成分のタンニンが少ない味と香りに優れたお茶です。生産販売システムに特徴があり、農協と契約した農家が生産した生葉は各産地の荒茶工場で加工され、山北町にある神奈川県農協茶業センターに一元集荷されます。運ばれた荒茶は最適な温度・湿度に設定された倉庫で保管され、製品は熟練した職人が色・香り・味を確認しながらブレンドして製造しています。農協が生葉を全量買い取って加工・販売を手がける全国でも珍しい産地直売方式で、農家は茶栽培に専念できるのが大きな長所です。

反面、各産地のブランド茶は独自に製茶工場を持つ大きな専業農家でしか製造できず、産地が見えにくくなっています。これまでの「佐野川茶」は自家用荒茶の事でした。荒茶は茶製品の原料なので素朴な味わいを好む方も多いのですが、普段煎茶を飲んでいる方は独特の青臭みが気になるようです。これまでも煎茶加工について度々紹介してきましたが、荒茶を振るい分けて葉・莖・粉を絶妙に組み合わせ煎茶に仕上げるのには素人にはできない熟練の技が必要です。昨年木村普及員の指導で製造した宮本茶園煎茶は思いのほか評判がよく、今年は佐野川の足柄茶産地PRの取り組みとして藤野茶業部煎茶を誕生させることができました。この取り組みは9月30日付毎日新聞神奈川版に紹介されました。佐野川茶はこれまで同様てくてく・里カフェ・まあさの家・びりゅう館、新たにJA直売所「あぐりんず」・JA神奈川つくい藤野支店・藤野観光案内所「ふじのね」で購入できますのでご利用ください。

毎 日 新 聞
2018(H30) 9月30日(日)

「佐野川茶」ブランド誕生

豊かな香りと強いコク

相模原市緑区の佐野川地区(旧藤野町)で栽培される特産茶が、「佐野川茶」のブランド名で10月1日から発売される。空気も水も清らかな陣馬高原のふもとで生産された茶は、豊かな香りと旨みのある強いコクが特徴。山村復興策として栽培が始まってから半世紀を経て、地域名を冠にしたブランド茶が誕生する。

「高橋和夫」

陣馬高原ふもとで生産

相模川支流の佐野川流域に位置する佐野川地区は、南向きの段々畑や土蔵の街並み景観が評価され、2009年に「にほんの里100選」に選ばれた。

茶栽培は1967年から始まり、70年代後半から80年代前半にかけての全盛時には生葉で約6000tが生産された。現在は農家10戸が5月の一番茶だけを摘み取り、約1500tを生産しているが、生産者間で「良質な茶葉を特産品として世に出そう」という機運が高まり、ブランド化に至った。

佐野川産を含め、南足柄市など西湘地域や丹沢山地周辺で栽培される県内産の茶葉は、ほとんどが全量買い取り制で県農協茶業センター(山北町)



「佐野川茶」のブランド名で発売される佐野川産の新茶

を冠したブランド茶の販売は県内で初めてとなる。生産者でつくる茶部会の小池勇一郎会長(80)は「佐野川のような気温の寒暖差が大きく霧が深い山の中は、良いお茶ができる。ブランド化はイベントなどで消費するかならなくていい。始めるのが、足柄茶のPRも兼ねての取り組み。県農協茶業センターにも従来通り「収める」と話している。

農産物直売所「あぐりんず つくい」(緑区中野)▽藤野園芸センター(緑区日連)▽藤野観光案内所(緑区小淵)——で販売予定。価格は真空パック入り100g、1000円(税込)。問い合わせは津久井郡農協藤野支所(10月1日から)神奈川つくい藤野支店に改称(042・687・4511)。



霧が深く寒暖差の大きな陣馬山麓(さんろく)の佐野川地区にある茶畑—相模原市緑区で



10 月下旬から毎週連続で藤野ふる里まつり・ゆずの里ふじの café 開店式典・藤野ちいさな観光まつり・まるまるマルシェに出店して佐野川茶を販売しました。今年うれしかったのは、藤野茶業部の PR 活動や新聞報道の効果があつたためか、佐野川茶を地元の茶製品と知って買われるお客様が増えた事です。煎茶と一緒に販売した茎茶・粉茶も好評で、「粉茶を料理の食材に使いたい」とまとめ買いされたお客様もいらっしゃいました。各会場には必ず足柄茶のノボリ旗を掲げ、「佐野川は 50 年の歴史を刻む足柄茶北端の産地で、藤野茶業部の農家は急斜面の茶畑をていねいに管理して良質な茶葉を生産しています」と試飲して下さるお客様に PR しました。たくさんの方々の方力添えて誕生した佐野川茶、ていねいに育てたいと思います。



・秋の茶仕事

2 年目の茶畑はツル草が少なくなり、夏の間緑り広げられた雑草との闘いに勝利することができました。しかし 1 月に藤野茶業部有志で再生整枝作業を行った荒廃茶園は春先から「除草剤を使わないと大変なことになるよ」と木村普及員から警告されていたにもかかわらず、6 反の畑を管理するのに手一杯で除草作業が全くできませんでした。太い枝を切った株は根元まで太陽の光が届き、雑草に覆い尽くされています。9 月 11 日木村普及員の営農指導があり、茶畑更新計画のアドバイスを受ける中でこの畑をどうするか話し合いました。私は夏の管理作業を経て、安易な気持ちで景観維持ボランティア活動はしない方がよいと考えようになりました。この畑の管理はできないと判断したのですが、木村普及員は「再生に取り掛かったのだ

からやり続けたほうがいい。一所懸命やっていれば、きっと誰かが応援してくれる」と言われます。10 時に始まった研修が終了したのは 14 時、昼食もとらない充実した指導に気持ちが前向きになりました。時間が経って気持ちが変わらないよう、翌日農業委員会に出向いて利用権設定手続き書類を入手、地主さんへ手続きのお願いに伺いました。

お彼岸過ぎ、木村普及員から指示された肥料を購入して施しました。施肥の後の中耕作業、プライアンから譲り受けた耕耘機が威力を発揮しました。昨年は 3 週間黙々とクワで耕し続けましたが、今年は 1 週間で作業を終えました。10 月 12 日藤野茶業部の茶園巡回と製枝講習会が行われました。部員の茶畑ごとに仕立てる樹形に適した機械と刈る高さを研修しました。木村普及員は各農家が持っている管理機械を把握して、「Aさんの畑はBさんが持っている機械で刈りなさい」と的確に指示します。藤野茶業部ではこれまで 1 人用機械で行っていた製枝作業を 2 人用機械で効率よくできるように樹形を作り変えています。秋製枝は、部員が協力して機械を持ち回り作業したので 10 月末までに全て終えることができました。来年の佐野川茶、今から楽しみです。



・雑穀栽培普及会活動

自給農耕ゼミやミレット藤野雑穀栽培講座で 3 年間使わせていただいた藤野駅前畑ですが、今年は自分の畑仕事が忙しくなかなか通うことができませんでした。畑周りの草刈りをお手伝いするのがやっとで、防鳥ネット張りにも参加できませんでした。中途半端な管理作業を担う事は貸主の藤野倶楽部に迷惑をかけることになるので、私は 9 月をもって手を引かせていただきました。今後は末村さんたち五穀豊穰農園のメンバーが活動を続けます。私案ですが、2019 年の雑穀街道普及会藤野地区の活動は上岩で行いたいと INC H 総会に提案します。

8 月に利用権設定が認められた上岩の雑穀畑は、鳥獣害防護対策の補助金交付手続きが相模原市に受理されて 10 月に防護柵設置工事を行いました。業者に柵を発注・設置依頼したので多額の費用はかかりましたが、これでサル以外の動物の侵入は防げます。度重なる台風の襲撃に耐えた防鳥ネットも威力を発揮し、全

での雑穀を無事に収穫することができました。知人からお借りしたミニダンプで脱穀したキビはわずか500gでしたが「お茶の実の油を搾る日」の昼食でキビご飯となり、参加者にご賞味いただきました。

11月上旬は津久井在来大豆の収穫に専念しました。葉の落ちた大豆の株を抜き取って束ね、ブルーシートを広げて並べていたのですが、地主の田村さんから「そんなやり方では十分乾燥させることができない」と指摘されました。田村さんは抜き取った株を稲ワラで編んで束にしてハザ掛けにし、風を十分に当てて乾燥させる方法を教えてくださいました。



乾燥には1ヶ月以上かけるそうで、脱粒作業を終えて軒先に広げられた大豆は硬く引き締まり黄金色に輝いています。私の大豆は乾燥が不十分で粒が大きく白色です。



農業委員会や農協で「田村さんは大豆を上手に作るから、先生にして栽培方法を教わりなさい」といわれた意味がよくわかりました。伝統知を学びながら収穫した雑穀と大豆は、ピオ市で販売できるようこれから調整作業に取り組みます。

・お茶の実の油を搾る日

5月に開催された「和田の里みちくさの会」の茶摘みと手揉み茶作り体験、参加者が佐野川の茶栽培に関心を持って応援してくださるようになりました。10月になると茶樹には白い花が咲き、果実が完熟してきます。相模湖で石鹸作りに取り組む seonn の一ノ瀬さんが「茶実油を使って石鹸を作りたい」と話していたのを思い出し、「お茶の花が咲き、実ができていますよ」と連絡しました。



五月のイベント企画がきっかけで一ノ瀬さんは藤野観光協会と情報交換しており、ちょうど秋にできるイベントの相談をしているところでした。話が進み、「佐野川の茶畑で茶の実を拾い、油搾りしよう」という企画が始まりました。賛同メンバーはアミーゴやまあさの家で会議を開き、企画内容を話し合いながら準備しました。搾油機はちむゴエモンメンバー有志の「油搾りの会」から借り、ランチは茶を食材に使ったメニューをまあさの家にお願ひしました。実施日は11月25日、和田の里体験センターで開催することになりました。

こうして「お茶の実の油を搾る日」が決まり、参加者を募集して当日を迎えました。晴天に恵まれ雪化粧の富士山を望みながら上岩で茶の実を拾い、和田の里体験センターに移動しました。会場ではまあさの家の飯田さんと橋本さんがジビエのシチュー・茶葉の入ったかき揚げ・キビご飯等できたての料理を用意して、参加者は外作業で冷えた体を温めました。デザートにレアチーズケーキがでる豪華メニューでみな大満足でした。

油搾りは、種の殻を割って中身を取り出して細かく砕き、20分ほど蒸して袋に入れて搾る作業の繰り返しです。時間が限られているのでたくさん搾ることはできませんでしたが、山吹色の油がタラタラと流れ出た時は参加者一同大感激でした。スポイトで数滴ずつ小瓶に詰め、上岩で収穫した柚子と一緒にのお土産になりました。佐野川の茶畑を使ったワークショップまた楽しみましょう。



藤野地区 自給農耕ゼミ雑穀栽培講習
問い合わせ：宮本透 090-2205-8476 まで