# 農委だより



発行:宇治市農業委員会

編集:宇治市農業委員会広報部会

TEL 22-3141





### まずは、「史跡ゾーン」へ

はじめに南エリアで、施設周辺の庭園や管理されてい る茶園の見学をしました。

現代に復元された当時の農小屋。その周辺の茶園は江 戸時代の栽培方法が再現されており、実生で栽培されて います。現在主流である挿し木で栽培されたものとは違 い、生育にばらつきがあったり色々な木が交配していた りと、様々な品種が発生しており、見た目は少し歪な茶園 でした。





### 次に、北エリアにある宇治川太 閤堤跡を見学しました。

石積みの護岸は、太閤堤が宇治川護岸と して機能していた当時の様子を再現された ものです。石を積み上げて木の杭で土留め をし、川岸から突き出して積み上げられて おり、川の流れを緩やかにする効果があり ます。

また、そこに堆積した肥よくな土がお茶の 栽培に適していたために、宇治川の河川敷に はたくさんの茶畑が今も広がっています。



### 続いて、「交流ゾーン」へ

お茶と宇治のまち交流館 「茶づな」を見学しました。

建物の中に入ってすぐ正面に受付があり、武人画家こうじょう雅之さん作、豊臣秀吉の武人画が飾ってありました。左側にはお土産屋さんがあり、右側には宇治茶ミュージアムの入口がありました。レストランや200名を収容可能な会議室も備え付けられています。

そして、左奥にある体験室では、「本場宇治ならではの玉露の淹れ方体験」をテーマに、上林春松さんが作られた玉露4gを使って、美味しい玉露の淹れ方を学びました。

温度を変えて玉露を3回いただきます。最初はお風呂の温度くらいで、甘みのあるお出汁のような濃厚な味わいでした。次はちょっと熱めの温度で、渋みが加わり最初とは違う味わいでした。最後はかなり熱めの温度で、渋みもありさっぱりした味わいになりました。

4煎目は玄米を加えて、熱湯を注ぐと玉露玄米茶になり、 三色茶団子とともにいただきました。

しかしこれで終わりではありません。急須(宝瓶)に残った 茶葉の出がらしまで小皿に取って、ゴマ塩をかけたりポン酢 をかけたりしていただきました。

#### 今村委昌

お茶の出がらしを食べたのは初めてでしたが、おひたしのような一品料理になったことに驚きました。

私の隣には奈良から来られた男性がいらっしゃいましたが、 説明を聴いたりお茶を呑んだり食べたりと体験されるなかで、と ても楽しそうにしておられる様子が印象に残りました。







### 最後にミュージアムに入って、宇治茶のことや宇治の歴史について勉強しました。

まず入ってすぐにお茶の木が展示されていました。木の そばの壁一面にはお茶の種類が系統ごとに書かれてい て、その反対側の壁には宇治のお茶の歴史が年表のよう に書かれており、お茶壺道中、製茶法や栽培方法など、宇 治茶の色々なことが学べる内容になっていました。

### 宇治の青空レストラン

令和3年7月31日午後4時から、青空の下、野菜生産家農地内にて、旬の食材の収穫体験を行い、採れたての食材をその場で調理・実食し、生産者と料理人による熱い想いやお話を聞く「宇治の青空レストラン」が開催されました。

このプロジェクトは、「京・宇治抹茶料理辰巳屋」の 8代目主人、左聡一郎さんが発起人となり、クラウドファンディングにより資金を集め、宇治の地産地消促進と食でココロを育むことを目的としたものです。

今回は、「京野菜いのうち」代表の井内徹さんの農地内での開催です。

井内さんは、認知症の方との農福連携イベントを実施、障害者雇用、地元の学校へ食育の出前授業をされるなど、社会貢献や食育活動にも積極的な若手農業者です。

左さんと井内さんは、お父様同士もお知り合いという、古くからのお付き合いがあります。また井内さんは、辰巳屋さんが食材を調達されている農家さんです。さらに、「宇治市食育ネットワーク」にも一緒に参加されているということで、今回のイベント開催の運びとなりました。

当日は、クラウドファンディングで支援をいただいた方及び親子・友人グループでの参加者並びに受付や写真・動画撮影などのスタッフとして宇治市健康づくり・食育アライアンス (U-CHA) のメンバー、総勢約50名が参集されました。

まずは、旬のお野菜、万願寺とうがらしの収穫から始まります。こちらのとうがらしは舞鶴が発祥地で、その種を継承して現在作付けされているとのことです。

参加者は、ビニールハウス内のたくさんのとうがらし に驚き、実った食物の生きた姿を肌で感じながら、袋 いっぱいに収穫されていました。

次に、採れたての食材に必要最低限の調理だけを行い、素材そのものの味を味わってもらおうと、辰巳屋さんが調理を始められます。本日のメニューは、

- ・万願寺とうがらしの焼きびたし
- ・万願寺とうがらしとじゃこのいため
- ・ささげの塩ゆがき イチジク味噌添え

前日に準備された、宇治の地元のお野菜がたっぷり 入った辰巳屋特製折詰弁当も配られ、井内さんのお姉 様と教室の生徒さんによるお琴演奏を聴きながら、お 料理を味わっておられました。

参加者からは、「新聞でイベントを知り、友達を誘って来た。スーパーでは売っていない新鮮なとうがらしの収穫と辰巳屋さんのお料理に大満足。」「子どもが生まれて食に興味を持った。続くことを希望する。」井内さんからは、「次々と開催地を広げ、宇治市内全体の農家さんを盛り上げていきたい。」左さんからは、「クラウドファンディングによりいただいた支援金を有効活用し、看板や横断幕も作成した。1回限りではなく、次へ続けていくために。」と、皆さん継続開催への希望と期待を話されていました。(徳田明子)





### 山城マルシェinJR宇治駅

山城地域の特産品が勢揃いした「山城マルシェ」が令和3年7月6日午後4時から、JR宇治駅改札前通路にて開催されました。

地元宇治の生産者のブース名は「(仮称)宇治コーン 生産販売協議会」で、朝採りのトウモロコシを販売されていました。

今年度はコロナ禍の緊急事態宣言が解除されて初めての開催となりました。

山城マルシェは今後の感染状況次第になりますが、 年間で5回の開催を予定しています。

朝採りのトウモロコシの生産者に話を聴くと「今朝も朝3時から、まだ暗い中で収穫をしたトウモロコシです。朝露のある時間に収穫するトウモロコシはとても甘くて本当に美味しい。この美味しさを伝えたいので本当は試食ができたら良いんだけど、今はコロナでそれはできない。でも食べていただけたら絶対わかる。」と熱弁してくれました。

宇治コーンは7月だけの限定商品ですが一度ご賞味あれ。本当に美味しいです。

開催を心待ちにする人の中には、前日にSNSの情報をチェックして来てくれた人もいました。

情報を個人でも発信できる時代になってきたことを 肌で感じる機会になりました。

その後も帰宅中のサラリーマンやOLの皆様が足を 止めて買い求める姿で賑わっていました。(今村正喜)















### サツマイモの収穫体験

令和3年10月10日、笠取のアクトパル 宇治にて、笠取ファームが主催するイベン ト「秋のひろば」が開催され、その中で行 われたサツマイモの収穫体験に行ってき ました。

当日は好天に恵まれ、多くの人が午前 10時からイモ掘りを楽しんでいました。

宇治市莵道からいらっしゃった親子に お話を伺うと、親御さんは「初めての挑 戦でしたが、6歳と4歳の子どもたちが大 喜びでたくさん収穫できました。来年も また来たいと思います。

|、お子さんたち は「掘るのがちょっと固かったけど、土の 中からおイモが出てきてびっくりした。」 と語ってくれました。(小島佳剛)







#### 【広告】

### 家族・非農家も楽しめる新聞 全国農業新聞

講読のお申し込みは、 農業委員会事務局へ

毎週金曜日発行 B3版8~10ページ 月額700円(送料、消費税込) 発行所:全国農業会議所

### 児童による稲作体験

令和3年10月14日、南部小学校で、5年生の児童が 初めての稲刈りを体験しました。

校庭の一角に作られた水田では、6月中旬に田植えが行われ、この日は4か月育てた「ヒノヒカリ」を収穫して天日干しにしました。

児童たちは「ザクザクと切れて気持ち良かった。」 「案外簡単で楽しかった。」と話してくれました。

みんなで植えた稲の苗が逞しく成長する姿を毎日 のように観察できたことは、きっと児童たちにとって 貴重な経験となったことでしょう。(小島佳剛)





### 奉納行事~白川地区秋祭り~

令和3年10月18日、白山神社で五穀豊穣の感謝を込めて奉納祭が行われ、地区で決められた順番で3軒の家が、古くから伝わる八角豆腐と百味の御食をお供えしました。

八角豆腐は、正方形の豆腐の四辺を切り落として作られます。

百味の御食は、菊座と呼ばれるカボチャの上にマンボ (シダ類) の茎を立て、白川地区で収穫された100種類以上の食物を飾って作られます。その食物の中にはお茶の葉も入っており、地区ならではの特色あるお供えになっています。

白山神社は平安時代後期の康和4 (1102) 年に、藤原頼通の娘である四条宮寛子 (後冷泉皇后) によって創建されたと伝えられている「白川金色院」の鎮守社として建立されました。金色院は白川十六坊と称された16の坊舎の中心的な御堂で、現在はその跡に石碑

が建っています。平安期に作られた御神体 (イザナミノミコト座像) と茅葺きの拝殿は、国の重要文化財に指定されています。(小島佳剛)



## **ラファーカス 回 辻 航** 意 さん

就農して4年目の28歳。

白川地区で170aの碾茶の栽培をされています。

奈良県で開催された令和3年度第73回関西茶品評 会で1等1席農林水産大臣賞を受賞されました。

お茶に対する熱い思いを持っておられる、これから の宇治茶を支えていく中心人物です。



#### Q1. 就農したきっかけは?

私は幼い頃から茶と触れ合いながら育ちましたが、当初は全く農業に従事することを考えておりませんでした。

今になって振り返れば、大学在学中に偶然にも茶業経営に関して研究したことが就農のきっかけだったと思います。同業他社の経営を知り、父と意見交換をするにつれ、お茶に興味を抱きました。

#### Q2. お茶の栽培をする上でのこだわりは?

国内外問わず、取引先企業やその先の消費者から美味しいと言われるお茶を栽培することです。

そのためにも常識にとらわれず、「伝統と革新」をテーマとしてチャレンジしていきたいですね。

#### Q3. 苦労している事は?

天候や樹体状況、昨今ではコロナウィルス蔓延などの様々な要因によって、結果が思い通りにならないことです。また、その原因を解決する方法が人によって異なるため、自ら答えに辿り着かないといけないことです。

### Q4. 第73回関西茶品評会農林水産大臣賞を 受賞して気持ちの変化は?

農林水産大臣賞受賞は第一目標でもありましたので、 受賞したことを聞いた際には大変嬉しかったですが、同時 に今まで感じたことのないプレッシャーを感じました。

その重圧に打ち勝つためにも、これまで以上に知識や 経験といった自らの知見を深めながら、継続して結果を出 していきたいと思うようになりました。

#### Q5. 今後の目標は?

どのような気象条件でも、継続して良質なお茶をつくることです。





### 今 回 取 材 しての感想

高品質な宇治茶を栽培されており、お茶の品評会にも熱心に取り組まれています。 何事にも研究熱心でチャレンジ精神旺盛な青年でした。

お父さんの辻喜代治さんも数々の賞を受賞されている方で、航己さんはお父さんの思いをしっかりと受け継いでおられます。

これからも良質な宇治茶の生産に、一層のご活躍を期待しています。 (山崎省吾)

#### 【広告】

### 農業者年金に入りませんか

国民年金に上乗せする公的な年金制度です

詳しくは農業委員会事務局へ

- 1. 国民年金被保険者の農業者なら広く加入できる
- 2. 積立方式・確定拠出型で安定した年金財政
- 3.80歳までの保証がついた終身年金
- 4. 税制面での大きな優遇
- 5. 月額2万円から自由に選択可能