

地元中高生が学び継承する。田野町の干し大根・お茶栽培



日本農業遺産 干し野菜と露地畑作の高度利用システム

人

自然

公開日：2024/2/19



令和3年2月、宮崎市田野・清武地域の『宮崎の太陽と風が育む「干し野菜」と露地畑作の高度利用システム』が、日本農業遺産に認定された。漬物用の干し大根を作るための大根やぐらは宮崎の冬の風物詩として、毎年、宮崎空港ロビーで展示されるまでになった。

県内の小中高校生がさまざまな関わりを持つなど、次世代に残していくための活動も日本農業遺産に認定される上で、大きく評価された。今回は、田野中学校の生徒たちが取り組んだ英語での田野町の魅力プレゼン、日南学園高等学校宮崎穎学館（えいがくかん）で行われている「お茶の淹れ方教室」を紹介する。

ふるさと田野町の
魅力を英語で伝え
る。



田野中学校の文化発表会で、「ふるさとプレゼンテーション」を英語で披露した。

たくあんや大根やぐらのサイズなどを英語で元気に発表。



大根やぐらのカラフルなイルミネーションについても紹介。「ぜひ行ってみて!」とPR。

宮崎市で初めて開催された「Welcome to our ふるさとプレゼンテーションコンテスト」で、田野中学校の生徒5人が「わたしたちのふるさと・田野」の良さを英語で発表。10月20日に田野中学校体育館で行われた「文化発表会」では、全校生徒と保護者の前でその成果を披露し、大根やぐらの風景や鰐塚山（わにつかやま）、太鼓フェスティバルなど、田野の魅力を英語で伝えた。

導入では「Do you know Tano has famous “Daikon yagura” ? (田野には有名な大根やぐらがあるのをご存知ですか)」と大きな声で呼びかけた。田野町は大根の産地で、12月から2月頃まで大根が収穫されること、大根やぐらは1951（昭和26）年から始まり、2021年に日本農業遺産に認定されたことも英語で説明。「Takuan is a pickles daikon」と、漬物を作るために干すことや大根やぐらのイルミネーションについても触れ、写真や動きも交えながら元気に紹介した。

「当たり前風景に、価値があると知ることができた」



発表した5人のメンバー。前列は伊ノ脇さん、後列左から谷口さん、大崎さん、大浦さん、小八重さん。

後日、発表をした5人（3年生の伊ノ脇美海さん、谷口愛純さん、2年生の大崎凜さん、大浦吹月さん、1年生の小八重央奈さん）に改めて話を聞いた。英語の先生から声を掛けられ、部活動をやりながら参加したメンバーも。皆、たくあんの好きな食べ方は給食でも登場する「キムたくチャーハン」と声をそろえる。

伊ノ脇さんは、小学校で大根やぐら作りを体験。小学6年生のときに日本農業遺産のプレゼンテーションに参加した経験があり、「地元の大根やぐらのことをきちんと知れてよかった」と振り返る。他のメンバーは、「自分たちにとって当たり前風景すぎて、改めて考えたことがなかった。大根やぐらについては詳しく知らなかった」とのこと。「身近にあったけれど、日本農業遺産に認定されてすごいんだと知った」（大浦さん）、「やぐらの数が減ってきていると聞いて、残せるといいなと思う」（谷口さん）と、深く知る機会になったようだ。

アメリカ出身のALT（外国語指導助手）の先生の協力もあり、お互いの文化の話や農業のことについて、コミュニケーションを取りながらまとめてきた。故郷のよさをさまざまな視点から知った5人。これからも、日本農業遺産の魅力を伝えてほしい。

日本農業遺産の一部、田野名産のお茶を高校生に伝える。



日南学園高校宮崎穎学館で行われたお茶の淹れ方教室。ゴールドドロップと呼ばれる最後の一滴を大切に。

お茶の淹れ方教室で地域密着の取組。



乙葉会、田野町茶業振興会のメンバーが講師を担当。乙葉会は老人ホームでの振る舞いや出前授業でお茶のおいしさを広めている。



ティースプーンも準備。1杯分は煎茶約3gを使用する。

日本農業遺産には、冬の干し大根、千切り大根、高菜等の干し野菜と併せ、“露地畑作の高度利用システム”が認定されている。夏の葉たばこ、かんしょ、茶、里芋、冬の青果大根、深ねぎ等の農作物を生産し年間を通して土地を有効活用する農業システムのことだ。田野町の名産品の一つといえば、初夏の風物詩といえるお茶だろう。山や田畑の緑に映える美しい新茶は、キラキラと輝いて見える。

日南学園高等学校宮崎穎学館（えいがくかん）は、1975（昭和50）年に設立した看護の専門性を学ぶ町内唯一の高等学校だ。地域に密着した取組を積極的に行い、毎年、お茶の淹れ方教室を開いている。講師は、町内のお茶生産農家で作る「乙葉会」と「田野町茶業振興会」のメンバー。生徒全員に急須と湯のみが配られ、自分で淹れるのは初めてという生徒も。この日のお茶は、田野町産のかぶせ深蒸し煎茶。お茶請けに、和三盆の干菓子、田野町の大根を使った漬物も準備された。

急須で淹れるお茶の味は？



急須を使って自分で淹れるのは初めてという生徒も。湯のみで冷ましたお湯で丁寧にお茶を淹れる。

繊細なお茶の味が日本人の味覚を支える。



お茶を淹れた後の茶葉にもビタミンCがまだまだ残っている。だししょうゆをかけ残さず食べて。



生産者の方と直接、話せるのも貴重な機会。お茶でリラックスして会話も弾む。

一煎目は、まず90度のお湯を湯のみに入れる。これで10度下がる。急須にティースプーン1杯の茶葉を入れ、湯のみの湯をそっと移し、待つこと1分。お茶を湯のみに注ぐ際、最後まで湯を切り、おいしいゴールデンドロップを逃さないこともポイントだ。まずはお茶請けなしでお茶の味をしっかりと味わう。「おいしい」「香りがいい」「結構、濃い。こんな味なんだ」という声も上がる。

二煎目は、湯のみに移したお湯を急須に入れ、約10秒。お茶請けも楽しみ、あちこちから「漬物、おかわり」というリクエストも。お茶も漬物も地産地消で、贅沢なお茶会となった。三煎目まで楽しんだ後は、茶葉を小皿に移し、だししょうゆをかけて味わった。「野菜みたい」と、ほとんどの生徒たちは初めての体験に驚いている。講師を務めた乙葉会の倉岡真理子さん（66歳）は「茶殻にもビタミンCがたっぷり含まれているので、丸ごと食べてほしい」と伝えて締めくくった。

「お茶のおいしさを知ってほしい。日本人の舌は繊細で、渋み、旨味などもあるお茶の微細な味の違いが分かるそうです。私たちの味覚を支えています」と倉岡さん。地元で作られるお茶の味を知ることで、日常的にお茶に触れる契機になれば、お茶農家の皆さんの願いだ。