

# 中川根ふる里通信

= 第92号 =

中川根ふる里通信  
昭和61年4月20日創刊  
編集・発行・連絡先  
静岡県榛原郡川根本町  
TEL 0547 58-0045 FAX 58-0020

<http://furusatotsushin.yamanoha.com/>



古風茶つみ姿

昭和23年6月19日写生 →

昭和33年5月26日写生 ←

ふる里川根の ちよと昔の茶摘み姿。

写生者は藤田 衛さん(雅号華陽)かつてお住いの西又という所は遠い昔、藤原一族が移り住んだ所といわれます。教職の傍、日本画家としても名の知れた方でした。くわしくは19ページをご覧ください。

# 新年明けまして

おめでとようございませう

ことしはきつといい年になります様に

去年はあまりに大きな災害が繰り返して到来し、自然界の驚異に翻弄させられました。でもふる里では、嬉しいビックニュースがありました。お届けします。そして辛いニュースもお届けします。皆さんとふる里を共有いたします。よう。

## 大村朱澄選手オリリンピック代表に



今年夏催されるロンドンオリンピックのカヌーの選手として、日本を代表する選手に、大村さんが選ばれました。小さな町からの快挙です。本場におめでとようございませう。

皆さんで応援致しませう。どうぞ思存分力を發揮して来て下さい。頑張ってください。

日本カヌー連盟は、ロンドン五輪水選選手選考委員会を開き、スプリントで女子の大村朱澄選手(早大・川根高出)を五輪代表に決定しました。先までテヘランで行われたアジア選手権で、女子カヤックシングル500メートルで二位に入り、五輪出場枠を獲得しました。一昨年の中国広州アジア大会、女子カヤックペア500メートルでも銀メダルと力を上げて来ております。

川根本町田代出身、父敏正さん母久代さん、ハチ十六歳になる祖父道久さんら、両親家族の喜びも大きく、朱澄はやっほ念願を達成したと、幼い頃の教え尊いた足跡を思い、大きく花開いた娘を誇りに思っていることでしょう。活躍を期待しております。

## 第65回全国茶品評会にて

川根本町から出品された皆さんが上位入賞を果たしました。おめでとようございませう。待ちに待った胡蝶です。

鹿児島県で催された第65回全国茶品評会(日本茶業中央会など主催)の審査結果が8月26日発表され、ふる里では上位の一等一席から三席まで、土屋鉄郎さん、丹野浩之さんは農林水産大臣賞、高田智祥さんは生産局長賞を受賞。又出品者多数が受賞し、産地賞優勝川根本町と、普通煎茶の部で輝かしい成績となりました。

ご紹介いたします。(敬省略)

### ◎普通煎茶10席の部

★一等一席 農林水産大臣賞

つちや農園 土屋 鉄郎 (尾呂久保)

★二等二席 農林水産大臣賞

丹野 園 丹野 浩之 (水 川)

★一等三席 生産局長賞

高田農園 高田 智祥 (元 藤 川)

★三等十五席

川崎好和 (元 藤 川)

★三等三席 農事組合法人中川根はちなか園

中村宗夫代表 (八 中)

◎産地賞受賞結果

★優勝 川 根 本 町  
(三年ぶり十三度目の受賞)

受賞者からのメッセージ

※土屋 鉄 郎 さんより

お茶というものは、肥料にしろ農薬にしろ、ちろんと指導を受けて費用をかければ、ある程度良いものはできます。計算できる部分も多くなりました。しかし、どんなに計算しても、年ごとに違ってくる気象条件やその時期の天候具合までは計算できません。

今、私が最も大切にしていていことは、「人が二回茶園に足を運ぶとしたら、自分は三回、四回と茶園に足を運ぶ」。つまり、どれだけ足しげく茶園に通えるかということです。これは、私が仲間と茶作りに切磋琢磨していた若い時分、丹野用一郎さん(故人)から教わった言葉です。あれから何十年も経ちましたが、今も私の耳から離れません。

人間だって腹は減るし、とも渴きます。疲れたら甘いものが欲しくなるし、栄養補給だって必要です。お茶も同じ生き物な



土屋鉄郎さんと妻清子さん

んです。一回でも多く茶園に足を運びよく観察する。そうすることで茶の木の状態が分かってきます。少し水が足りないんじゃないか、肥料が必要なんじゃないかというように見えてくるんですね。圃場ごと土の成分も違うし、その年の気候も違いますから、茶園管理のタイミングはその都度変わります。だからこそ、何度でも何度でも茶園に通い、よく観察することが大切なんです。

朝五時に起きて茶園に入ると本当にすがすがしい気持ちになります。季節の変化を五感で感じることで、農業の大きな魅力だと思います。茶作りをやっている良かったなあ、茶園に入るたびに実感しているんです。



丹野浩之さん 千春さん夫妻

※丹野 浩之 さんより

風評被害の影響も色濃く残る川根茶産地。これから未来を考えたとき、一グラムでも多く「川根茶」が消費者の元に届

く努力をしていかないとはいけません。今年のお茶は放射能という問題が出てしまいました。出来ばえを見たところ例年以上においしいお茶ができました。まずは地元の方々に飲んでほしいと思います。贈答などにも積極的に使ってほしいですね。そうやって停滞ムードが広がる川根茶産地を、少しでも活気づけていけたらと思います。

川根茶は、再び「産地賞・農林水産大臣賞」という日本一の称号を得ることができました。そのこと自体も一つの目標ではありますが、でも最終的には、「川根茶はいつも在庫が足りない」と言われるくらい売れることが一番の目標なんです。

これからの時代、農家だけではなく、行政、農協などの団体や町の皆さん、商工業、観光業など他分野の人たちとも連携して、川根茶産地を模索する必要があると考えます。

私は四十九歳、茶業界ではまだまだ若造の部類です。今回の受賞におどることなく、先輩たちの思いを受け継ぎ、この地域の伝統を守り、より良い川根茶を作ることに情熱を注いでいきたい。川根茶産地の未来を考えたい。

それが私たち茶農家にできる「最大の使命」だと思っています。

### ※高田智祥さんより

今回の受賞は自分自身が一番驚いています。それでも今年はそのれなりのお茶ができたという、手応えみたいなものもありました。摘採日は天候が悪かったんですが、それでも雨が降り出す前にはほとんど摘み終えることができたから、遅もあつたのかな、と思っています。

全品(全国茶品評会)の審査には三つの条件があると言われて

①摘採・手戻り順調に摘むことができたか。

### 高田 智祥さん



②製造「うま味」のたか。

③審査「審査員の好みなども要因にこの三つの条件をうまく乗り、越えないと好成績にはつながらないんです。だから自分では「今年のお茶はうま味でできた」と思っています。でも、全然評価されない年もあります。そういう意味

で、今年の審査では、全ての条件がうまい具合にかみ合った結果が出たのではないかなと思っています。

うちでは、出品する畑だからといって、何か特別な管理をするわけではありません。被覆くらいかな。基本的にどの茶園も同じだけ手間をかけます。品評会は一つの手段。あくまで、「お客さんにおいてほしいと思ってもうえる茶」を作りたいんです。

高田農園は全て無農薬栽培です。減農薬から始めて、ここ五年間は完全無農薬になりました。きっかけは紅茶を作り始めたからですが、この無農薬栽培の茶でも入賞できたということに価値があります。とても大きな励みになりました。

無農薬栽培は、収穫は減るし、手間はかかる。確かにデメリットがあります。でも最近では、茶の木自体が強くなってきたような気がします。お茶本来の香りが戻ってきているようにも感じています。

もう一つの受賞おめでとうございます。

第39回関東ブロック茶の共進会「普通煎茶の部」

※優秀賞 農林水産大臣賞受賞

相藤直紀 相藤農園(元藤川)

※相藤直紀さんよりメッセージ

大きな品評会では初の一位を受賞することができました。これまで先輩方に教えていただいたながら、関係者に支えられながら、お茶摘みさんにも助けられながら、ここまでやってきました。皆様の協力を改めて感謝しています。

相藤農園では、自宅の茶工場で製造した茶を品評会に出品しています。品評会に挑戦しながら「栽培技術」と「製造技術」を向上していきたいと考えているからです。自分自身、毎年同じように作っていても、決して同じ茶はできません。葉の生育状況が違えば揉み方も変わります。どんなに機械が進んでも、最後は人の手の感覚というのが一番大事なんだと思います。



製造技術はうちのような個人工場では何より大事なことで、代々そうやってきました。

第65回全国茶品評会内容

- ◎目的: 日本茶業の将来を展望し、茶業経営の発展を図るため、各都道府県で生産された茶の特質を明らかにする。茶の生産近代化と需要拡大を図り、わが国の茶業の発展に資する。
- ◎主催: 第65回全国お茶まつり実行委員会
- ◎出品数:
  - 普通煎茶 30kg 95点
  - 普通煎茶 10kg 135点
  - 普通煎茶 4kg 162点
  - 深蒸し煎茶 147点
  - かぶせ茶 68点
  - 玉露 104点
  - てん茶 69点
  - 蒸し製玉緑茶 111点
  - 釜炒り製玉緑茶 86点
- ◎審査権評:(普通煎茶 10kgの部) 全国各茶産地より昨年に上回る出品数があった。上位、中位には栽培、製造技術の高さをうかがわせる優品が多く見られた。一方、外観が優れているから、内質で点数を落とすものも散見された。
- ◎表彰: 受賞者は11月12日、鹿児島県にて

ゆずれないこだわりであり、ちやうど16誇りでもあるんです。今回、関東ブロックに出品した茶は生育が良く、揉んだ感触も、香りも良い出来栄えでした。結果として一位という高い評価をいただいた訳ですが、それでも反省点があります。なかなか納得のいくものには出合えませんが、今年良い茶ができたとしても、来年はもっと良いものを作りたいと思ってしまう。やれるうちは自分たちで製造もやっていきたいし、常に品質の向上を求めていきたいと考えています。

永世名人だった祖父(良雄さん)が信条としていた言葉に「茶作りに頂上無し」があります。どれだけ一生懸命茶を作っても、「これで満足」というものはできません。毎年毎年、積み重ねていくしかないんです。先代の意思を受け継ぎ、常により良い茶作りを目指したい。毎年精いっぱいやってみて、反省し、また始める。品質向上のための、試行錯誤は、我が家の伝統です。

— 受賞者からのメッセージは広報かわねほんちやう10月号掲載記事より抜粋させていただきました。

# 高田一夫さん逝く 元藤川



昨年夏、お盆前に、高田さんは来世に旅立ちました。享年九十六歳。そのほとんどを川根茶の振興に尽くされた。誠に見事な人生であられた方です。

ご冥福をお祈り申し上げます。藤川地区は古くから熱心な茶業に取り組み、川根茶産地、藤川

を世に出した所であり、特に昭和三十年代高田さん達が青年時代、地区を上げて、茶の向上を目指し、同志農家が切磋琢磨して、茶園・製茶・販売の基礎を築き上げました。先代から次代へと、家業はバトンタッチされているのも当地の特色で、高田さんも息子恵夫さん、孫哲祥さん(四ページ受賞者)と、引き継がれているのも見事です。

昭和四十年代から、全国の茶農家の荷担手を育てる為、数々の青年に茶業を教えむといてまわりました。今日の九州茶産地の皆さんも高田農園に研修に来て、学んで帰り、大規模茶園を成功させた事、その後見に行ったら、よく見せてくれたのだった事など、聞くに付け、川根人らしい人情も厚い人でした。

県指定無形文化財・手揉製茶技術に、平成二年認定されました。それは、少壮のころから茶業に精励され、川根操切流創始者、中村光四郎氏(同地区)の伝習会にて五ヶ年も修行して、茶手揉技術を習得し、その練磨向上に努め、昭和五十四年、県手揉茶保存会から川根操切流師範に認定され、翌年から集茶業試験場農林短期大学校の手揉講師として、茶業後継者の養成にあたりおられました。

また、高田さんは、誰もの認める茶の篤農家で、昭和三十九年旧中川根町が献上茶謹製を行うに当たっては、指定茶園を引受け、又、全国及び県の茶品評会には例年出品され、常に上位入賞を勝ち取り、輝かしい成果をあげ、茶業の振興に積極的な経営と相まって、多大な寄与を果されました。主な受賞

は、

- ◎全国茶品評会煎茶の部
  - ★一等農林大臣賞受賞七回
  - ★一等受賞八回
- ◎全国茶品評会手揉茶の部
  - ★一等受賞十二回

## 残念な報告「大井川清流ナンバー1」

★二〇一〇年全国河川水質調査にて、全国一に！  
国土交通省が七月に発表した、全国一級河川の水質調査で、トブラランクの清流に、大井川と

安倍川など、八道渠の十三河川が選ばれた事は、朗報なのか、悲報なのか、判断に苦しみます。でも安倍川の場合、「泳ぎたいと思うきれいな川」にも認定されたので、まあいい。写真でも見られるように、

大井川の川面に流氷はありませんが、大井川の流氷は、通常時水のトンネル(導水管)を通り、ダム、発電、導水管を十回回くり返し、観測地点の水はBOD反応をおこしにくい水になっていくのです。清流がほしい川に水がまじります。



曲流する大井川。中流域千頭川長井から下流を見る。

昨年春から寄稿文が集まり始めました。今回四名の皆様  
の寄稿をお届けします。

### お茶の話あれこれ

静岡市 石塚 幸男

先ごろ、二、三の公民館で、お茶のあれこれを話す機会があ  
ったが、その草稿をもとに文を綴ってみよう。

お茶はいうまでもなく、我々日本人の生活に密着してい  
る。ひところコーヒーや他の飲料に押されたかのようにみえた  
が、人々の健康志向とあいまって、またぞろ復権してきたよ  
うである。が、またまた心ない例の風評被害で心配な状況を  
呈して来たような感じがしないでもない。

しかし、我々になじんだお茶がおいそれと影がうすくなる  
もんか。

★ ★ ★ ★ ★

さて、「**さでお茶を飲み**」の前に合う言葉を付ける  
言葉遊びがある。例えば、

出かけてくるよでお茶を飲み	帰って来たよでお茶を飲み
だれが来たよでお茶を飲み	だれも来ないでお茶を飲み
そろそろやるかでお茶を飲み	一段落でお茶を飲み
ご飯の前だとお茶を飲み	ご飯がすんだとお茶を飲み

というふうだ。

これを高校生に教えたら、面白がって、作った、作った！

「お金がないで……」「失恋をしたで……」「部活休みで……」

「部活終わってで……」「ナンパをしたで……」「ナンパされたで……」  
までは、ま、高校生らしいと言えは言えるが、「不倫をした

でお茶を飲み」が出てきたのには、いささかこっちがひるん  
でしまった。

ところで、ひところの高校生は、お茶なんか見向きもしな  
かった。が、いまや彼らの嗜好品は、お茶が圧倒的に多い。ペット  
ボトルが大部分だが、中にはお茶をいれた魔法びんを家庭から  
持ってくる者もかなりいる。理由を聞くと、「さっぱりしていて  
しかも美味しい」「体によい」「食事と一緒に合う」などと返つて  
くる。結構なことだ。

★ ★ ★ ★ ★

江戸時代の庶民は、生活にお茶をどのようにとり入れたの  
であろうか。庶民と言えは、川柳あたりを目をつけるとうい  
だろう。そこで**俳風柳樽多留**を中心に掲げてみた。

「鼻がひくいのと茶を飲みながら言ひ」。見合いかそれ  
に近い席での情景だろう。

「だあまって女房朝茶をつんと出し」。亭主朝帰りの図。

ブスツとして、朝茶を出す女房。「朝茶」出すだけでもないじゃ  
ないか、と思う人もいるだろう。現代は茶どころか角を出すか。  
「離婚届けにハンコ捺して！」と来るかもしれない。

「ぬるい茶でだんだん熱きお取り立て」という詠史川柳  
がある。大方、存じの石田三成の「三椀の才」である。

秀吉が長浜城主の城前の守秀吉のとき、鷹狩りの際、  
観音寺に立ち寄った。喉の渴きを覚えた秀吉は、お茶を所望

した。寺小姓の佐吉は、大きめの茶碗にぬるい茶をいれてきた。

ごくりとやった秀吉の表情を見て、次に普通の大きめの茶碗  
に、先ほどより熱い茶を捧げた。それを飲み終わった秀吉に、

こんどは小さく高価な茶碗に、熱い濃い目の茶をいれて差し

出した。この機軸に感じて、秀吉は佐吉を召し抱えた。この寺

小姓こそ、後の石田三成である。

これを詠んだのが、この句である。佐吉がお茶の温度差、お湯の量、だんだん変えていった機軸に依じて、だんだん出世していったというのである。

同じ場面を詠んだのが、

「波むたひに佐吉は指を入れてみる」である。説明不要だろうが、妙に生々しく、想像句だ。

「ぬるい茶のようにはいかぬ開ヶ原」は、天下分け目の戦いで家康に敗れた三成を、からかった句である。

それでは、現代の川柳ではどうだろう。以下出典は、あちこちの新聞、雑誌、ほどでいろいろ断らなから乞う、ご承。

★茶柱を詠んだ川柳

- ① 茶柱が ニ本立ちちやう 無駄な運
- ② 茶柱が 立っているのに 誰もいす
- ③ 茶柱を 黙って飲み干す 通夜の席

がある。③は、吉兆の茶柱が立ったのに、めでたくなれない陰鬱な通夜、人目もあるし、喜べない、誰にもつけず、ぐっと飲み干すのである。本人の悲しげな顔が思い浮かぶ(なぜ茶柱が立つとめでたいのか、また茶柱はどうして立つのか、については後述)。

茶柱がよい情景に詠まれている川柳は

- ④ 茶柱が 立っている朝餉(あさげ) 秋近し
- ⑤ 茶柱が 立って一日 無事に暮れ

がある。茶柱は、一般に吉兆である、しかし、朝に限る、夜は不吉という地方(鹿児島県の一部)がある。これは夜は暗いし、魔が跳梁跋扈する時だという一般通念を踏まえたいだろうか。

★夫婦関係を詠んだ川柳

- ① お茶しましよ 誘って和む夫婦仲
- ② 一口で 顔見合わせる しあわせ茶
- ③ 新茶にも やっほり妻の温のみ
- ④ きぬた色の 夫婦茶碗で 新茶飲む

四句とも、ハッピー・ハッピーそのもので、④は夫婦の長い人生航路を象徴しているような句だ。次は、苦笑してしまう夫婦の句である。

- ⑤ おーいお茶 言ってみたいよ 俺だって
- ⑥ 奥さんに ウソはなかつた 粗茶の味
- ⑦ 「お茶をくれ」に 百二十円 くれた妻
- ⑧ ケンカで カレーに熱い 茶をそえる

⑤は、尻に敷かれていいる亭主。「おーいお茶」は、いうまでもなく某茶ペットボトル製造販売会社の商品名。

⑥は、茶客の場合、よく奥さんが茶客に、「粗茶でございます」と言いつながら、茶を差し出す。もちろん謙遜である。ところが、飲んでみると、なるほど「まずい。まさに粗茶だわい」というところか。それを口に出せず、お茶をぐっと飲み干すのである。

⑦は、奥さんからお茶の代わりに百二十円が渡された。外の自動販売機で、「勝手に買ってよ」という光景。百五十円ではなくて、百二十円がいい。現実味を帯びる。こういう亭主にはなりたくない。

⑧は、夫婦ケンカの後、奥さんは腹いせに、辛い辛いカレーを出した上で、熱い茶で亭主に根拠(?)している図。

★老い(高齢者社会)を詠んだ川柳



奇跡者石塚さんと愛孫君



- ① 初孫の寝顔見ながら茶をすすり
- ② 眠気さす 受験の孫にお茶運ぶ
- ③ ひとくさり あって新茶を祖父が淹れ
- ④ 長老が手本を示す 茶摘みのな
- ⑤ もぐもぐと緑茶に漬けて 固せんべ
- ⑥ 婆さんの小言もお茶で一休み
- ⑦ 老夫婦 旅の疲れを茶でほぐし
- ⑧ 先生と呼び古本屋 お茶を淹れ
- ⑨ 仏にも冷茶を供えて 独り言

①は、幸せそのもののお爺さんである、私事で恐れ入るが私は夜中に、かなり時間をかけて孫にミルクを飲ませた覚えがある。家族はみないびきを掻いている、しかし私は辛いところか、しみじみと幸福感に包まれていた。孫ってほんとに可愛いものだ。

②は、その私の孫は今、小学校四年生。大学受験まではまだまだ……。それまで生きていけるかなあ。イヤ、絶対生きるぞと誰にも感づかれぬように密かに思っているのだ。

③は、このお爺さんは、人生

の教訓を垂れているのであろうか、それとも茶の奥深さを説いているのであろうか、いずれにせよひとくさりあって、じゃお茶を飲みな、ヒキッている固・固く方はじいさまの言うことだ。ここは、我慢して聞いているほうが無難だとも思っているのだらう。

④は、茶折の経験豊富な長老が、茶摘みの乾を垂れている固。茶摘みはなにか難しいのである。

⑤は、歯が悪いので、固い煎餅をお茶につけ、フニャフニャと柔らかくして、口中で溶かすように飲み込んでいる固。煎餅はかりではなく、固いものをこのようにして食べている老人をよく見掛ける。

⑥は、口うるさい婆さん、喋り過ぎてご自分で喉が乾いたのか、「どれ、お茶でも淹れようかねえ」というところか。

⑦は、今大流行のツアーか、あるいは二人だけの三泊四日ほどの旅の途中か、ほっと旅室でくつろいでいる老夫婦。「ばあさんや、お茶がおいしいねえ」「そうだねえ、おじいさん、疲れが取れるねえ」といった微笑ましい情景。

⑧は、ちょっと分かりにくいかもしれない。①②句と同様、私事で恐縮だが、自分の体験で例えてみることにする。私は、よく静岡市浅間神社通りの古本屋を訪れる。その一軒とは特に親しくしている。ご主人はいろいろアドバイスをしてくれ、「先生、お茶がはいりました。どうぞ」と美味しいお茶を淹れてくれる。このように光景を想像していただければ、OKだ。

⑨は、一人暮らしのおばあさんである。なにやらブツブツ言っている。「おじいさんや、あの世で元気で暮らしているかい。今年はこの暑かったよ。今ね、高い茶葉をたっぷり使って、時間かけてじっくり冷茶を淹れてみたよ。美味しいよ、おじいさんにも飲んでもらうからね。ナンマイダブ、ナンマイダブ……」と言った仏壇に供えている固。明日は我が身か……と笑えぬい句だ。

★その他(雑)

- ① まあどうぞ心をほぐす役目の茶
- ② 裏腹な話に冷えた茶をすすり
- ③ 良い縁談まとまりかけて茶が旨い
- ④ カテキンで風邪の予防だ 勝て困だ
- ⑤ テアニンは僕のストレス癒してよ
- ⑥ ミシユランに書いてはかった茶の薄さ
- ⑦ 見舞客 茶を飲み干してマてと言ひ
- ⑧ 気前良く新茶配って家になし
- ⑨ 古茶から飲んで新茶を古くする

- ① は、私たちの暮らしにおけるお茶の典型的な役目。
- ② は、表面きと違った話で、なにか寒々とした空気があった。マてお茶でも……と飲むと、お茶まで冷たくなっていったのである。
- ③ は、さぞかしお茶は旨いだらうなあ。
- ④ は、お茶のカテキンは、風邪の菌を殺す。だから、おりから流行の感冒に抵抗すべく、お茶をグブグブ飲むのである。「勝て菌」が「カテキン」と「菌に勝てる」の洒落。
- ⑤ ここで、ちょっと化学的に説明。よう。茶の三大成分は、苦みのカテキン、辛味のカフェイン、旨味のテアニンである。テアニンは、アミノ酸類のひとつで、お茶には多く含まれているが、コーヒーやココアには含まれていない。人は、ホッとする時、脳からα波が出ている。α波が出ている時は、リラックスできながら、もう一方、ビタミンCの効果と相俟って集中力がある状態である。テアニンを摂ると、α波が出現することは、すでに科学的に証明されている。したがって、この川柳は、お茶を飲んで

ストレスを軽減したいと思ったのである。

⑥ は、あの、世界的なグルメ紹介誌、フランスの『ミシユラン』に三ツ星で載せられた高級店。料理はさることながら、出されたお茶が物足りない。なんだか、薄いのだ。さすが『ミシユラン』の取材陣も、ここまでは気付かなかつたのだろうか。また、この店はマてまで神経を使っていたのか、なあーんだ。がっかり……。という皮肉までも汲み取れる。

⑦ は、「ああ、よくあるよ。あるよ」と言いたくなる情景。病院や自宅療養での見舞いの情景。見舞われる方も、見舞いする方も別れる時のタイミングが難しい。短くても長くてもいけない。また、そのキツかけもなかなか計れない。

マてお茶、マてかけたお茶をぐっと飲み干して「それじゃ……」と辞すのである。見舞われる方も、内心ホッとしていることだらう。なんと上手な「お茶」の使い方よ。

⑧ は、これまた、私事ながら、私に当てはまるので苦笑いしてしまう。お茶ばかりではなく、到来物もお裾分けする場合、しばしば、この句そっくりの光景が我が家に出現する。

⑨ は、これまた、よくある光景で今更云々するまでもなからう。

こうして川柳を数々眺めてくると、お茶は私たちの生活にいかに密着しているか、素直にうなずかれるだらう。

—— 次回号に続く ——

寄稿者 石塚 幸男 さん は

元、静岡県茶文化活動奨励賞選考委員

長文ですので、何回かに分けてお届けします。

でした。

# 女子挺身隊の想い出

静岡市 原 田 淑

太平洋戦争が拡大されていく中、男たうが次々と戦場に送られ、女たちは「戦後の護り」として、あらゆる分野の仕事にかり出されてきた。昭和十九年一月、女子挺身隊は結成されました。

私も女子挺身隊に入隊し、その秋、名古屋陸軍工廠鳥居松製造所に入所、今、思うに戦争中とはいえ、私達の青春真唯中でありました。軍需工場には男の人が多く、女性は三分の一ほどでした。恋も語りたいた頃、でも恋愛でも見付かれは、大目玉、罰として学舎入りとの噂も耳にしました。が、私は色気よりも食気といったところでした。

挺身隊は軍属です。左腕には星のマークの軍属証を付けて、常在戦場気分でしたが、様々な面で恵まれていました。隊の裸子は、部屋長の和田静江さんは、第四工場長の事務官百人近い食券の管理者です。その恩恵があり、余った食券を売ってくれたので、部屋の人達は助かったものでした。

食事は鉄の茶碗に竹の箸、アルマイトの皿とどんぶりの食器に、朝は、どんぶりの中は味噌汁、皿には柳飯、昼と夜は、どんぶりに柳飯、皿には明けても暮れても大根の煮物でした。時には何の肉かわからないけど、煮物の中に肉が入っていました。誰も文句を言わず、ひたすら「撃」とし「止ん」の心掛で頑張りました。

工場は、三八式、九九式の鉄砲と、十四年式の拳銃を作っていました。工員は、旋盤工、フライス工、溶接工、組立工、他いろいろあり、私は第三工場フライス工として逆鉤という部品を作ったと思います。

昼夜三四時間体制で、十二時間労働、その中の昼食休みの



一時間ありました。現在の様に八時間勤務の様な甘い仕事ではありません。今、思うに、これが当り前の仕事と思いました。宿舎から通勤する時は、四列縦隊で軍歌を歌いながら時に下士官以上の人とすれ違ふ時は、最前列右側の人が、「歩調取れ、頭右」の号令で敬礼でした。

次第に戦争が激しくなり、工場にも爆弾が落ち、深く地面が掘られて大きな穴が出来ました。大変危険な状況ですが、仕事は続けられました。又、直撃を受け即死した人を親が連れ帰る姿を見たことがあります。その時は、四、五人居合せ

た人が頭を下げて、お見送りしました。これは夜勤明けの朝でした。「あれは何工場の人かしら」一人の友が涙ながらに語ったのが、今も忘れる事が出来ず、あの時の親様の気持は如何ばかりか。親と比べてみて、察するにあまりある想い出です。

その友は田中さんという同部屋の人で、家は二回も空襲に合いました。家は焼かれた方でした。私達入所して一ヶ月位たった時、内々神社のお祭に連れて

いつて下って、田中さんの上司の奥様が私草脚飯を重箱三個につめて、私達は頂いた事があります。他に中川根の人が二人いたと思います。嬉しかった事の一つです。

又、もう一つ嬉しかった事は、女子工員は頭に白い鉢巻に、上下の国防色の作業服、衿は白い布で、取り付け型でした。衿を三枚位いから窓に張り付けて干しました。ピンと伸びた衿、衿をきれいにしていると、清潔に見えなと思ひます。洗剤は不足していません。二日後に兵役に取られる人が「井林、残品だけども、これ使えよ」と云って、頂いた洗剤、あの時は嬉しかったです。工場の機械に使用する油は食油でした。上司の目を盗んで作った石鹸だ、皆に内指にして使いました」と思ひました。天啓り無理一人じめは出来なかつた。

そんなある日、夜勤明けで山合育ちの私は、二十歳の若さと都合の物珍らしさで、外に出て見ようかと友達三人で出かけることになりました。庄内川の辺を歩いてると空襲警報と同時に遠く機銃の音が聞こえました。刺の橋下に逃げ込み、わずかに三秒で命拾いになりました。三人は胸を撫で下すという体験をしたのでした。近くには橋があったら、一番の幸運でした。

ところがまた一難。ふと橋の付根を見て驚き、縞蛇が三匹どやろを巻いていたのでした。川岸を見るとこれ又蛇が団体さんで居るのです。橋の近くの農家に呼び込んで蛇の話をする時、その家のおじいさん、長い棒を握って橋の方へ行き、三十分位で、蛇三匹の皮を剥いてきて、「お二さんありかたは、この蛇、煎にもなり、うみやあすでもな」と喜んでいました。あれから六十余年も過したけれど、違者であれば百二十歳過ぎて居ると思ひます。あの蛇の骨は煎研をばらばらにして粉薬にして飲むといふには、蛇の骨は、いかに

外出は駄目。B29におびえながらの勤務でした。名古屋大空襲の時です。朝起きたら、部屋の人から「貴女ら外見てちょう、名古屋城あらへんわあ」と云うので見るとほんとに無い。あの立派な城が一夜の内に、すっかり潰れてしまったのだ。防空壕の中でふるえながら私は思ひました。「これで戦争勝てるのか？」口には出さないが、真昼の様な照明弾。日本軍は夜に活躍する探照灯は、高度の高いB29には遠すぎるときもあり、昼の高射砲は低すぎてB29には届かず、大砲の爆ぜた破壊音が落下するから防空壕から出るな、と上官からの声が痛む。生きよう、と言う気持ちから、成り降りかまわず泣く人もいた。

20年3月19日空襲名古屋城炎上

