



# 地域再生 協議会だより

事務局 百合が丘 2 - 29 - 6 (百合が丘老人憩いの家) 59 - 9356 (火、金午前)

## 9月にワークショップ開催

### 学校連携など3Pの実行案固め

地域再生協議会は9月10日(日)、百合丘児童館で第3回ワークショップ(WS)を開く。これまで検討してきた一色小の交流拠点化、魅力ある公園づくり、里山散策路整備の3プロジェクト案について参加者から意見を聞き、29、30年度の実行案に反映させる。今年1月に約70人が参加して開いた第1回WSでは、これら3テーマに対する提案、アイデアを募っているが、今回はそれらを踏まえた最終案作成の重要なプロセスと位置付けている。



1月末のワークショップ

第3回WSでは冒頭、各プロジェクトの部会長が予算見直しを含めたこれまでの検討経緯と推進案を説明。参加者は、自分が関心のあるプロジェクトグループを選択して議論に加わる。すでにアイデア出しの段階は終わっているため、各グループを順に回って各テーマに広く関わるやり方は取らない。3部会長はグループ内での議論に備え、より詳しい検討資料を準備する。

各検討グループには、加藤良輝(一色小の交流拠点化)、渡辺貢成(魅力ある公園)、高橋哲也(里山散策路)の部会長のほか、それぞれの部会員が加わるので、参加者と実質的な意見交換を行いやすいと見ている。開催日を日曜日にしたのは、働き盛り世代や女性の参加を増やしたいとの考えで、多くの地区住民の出席を期待している。

### 一色の文化遺産——講演と現地説明会

散策路部会(高橋哲也部会長)は9月17日(日)、郷土史家の島崎直人氏を招き、「一色の歴史と文化遺産」と題した講演会を開く。島崎氏は二宮・川勾の生まれで現在、平塚吉沢小教諭。郷土に関わる多くの古文書を読みこなし、二宮町史等の執筆にも加わった。

古墳時代以降の一色地区の歴史を振り返ったうえで、横穴古墳、神明神社、浄源寺、阿弥陀堂などの文化遺産について解説する。



島崎直人氏

講演会は古民家ふるさとの家で、10:00から。続いて10月15日(日)にはこれらの現地説明会を計画しており、郷土史や文化財に関心のある方々の参加を見込んでいる。

(裏面に続く)

# 発酵茶づくり始まる

## 8月からオリーブベースも

古民家活用部会（松本篤子部会長）が民間財団の助成を受けて取り組んでいる発酵茶づくりが始まった。7月11日（火）には部会員総出で茶葉の採取、釜茹で、3つの樽への漬け込みを行い、漬け汁の点検や天日干しへと進んでいる。8月半ばからは本命のオリーブ発酵茶に取り掛かる予定で、共同研究契約を結んだ東京農業大学の分析、評価などを経て試飲会も行いたい考えだ。



漬け汁をチェックする

発酵茶は一般茶と違って茹でた茶葉を樽に漬け込み、微生物（乳酸菌）の力を借りて発酵させて製品化する。同部会の発酵茶づくりは、徳島県などで実績のある普通の茶葉原料タイプと、オリーブの葉をベースにしたタイプの両方を手掛ける。このほどスタートしたのは一色地区の茶葉を原料にしたもので、部会員が分担して毎日の漬け汁の点検や天日干しに当たっている。



オリーブ茶に向けての打合せ

製造工程は茶葉摘み—釜茹で—茶葉揉み—茶葉漬け—天日干しの5段階からなり、このうち茶葉漬けまでは一気に行う。7月末の段階では第1、第2樽分はすでに仕上がり、第3樽が天日干しの最中。オリーブ発酵茶も製造工程はほぼ同じで、通常茶葉ベースの仕上がりなどを点検したうえでオリーブベースに取り組む。

東京農大とは、「オリーブ茶の発酵に関する研究」に関し、研究連絡会や報告書の作成、研究経費の分担、研究成果の帰属、成果の公表など多くの項目について取り決めた契約を結んだ。主たる分担はオリーブ茶の製造やサンプル採取は再生協議会、オリーブ発酵茶の分析、技術指導は同大。実施期間は平成30年3月末までとなっている。

## オリーブ茶は未踏の領域

7月半ば、古民家ふるさとの家の仕込み現場を訪れた内野昌孝東農大教授（分子微生物学）は、オリーブ発酵茶について以下のように語った。



内野教授

「オリーブ発酵茶は科学的裏付けのあるデータ収集は皆無に近く、フロンティア領域と言える。乳酸菌とオリーブの相性の良さ、味覚等を調べ、安定的につくる方途を探りたい。ただ、本当に発酵するかどうかについてまだ十分わかっていない。製品化するうえでここが重要なポイントだ」