



日本バラ会、武蔵野バラ会、埼玉バラ会の会員にもなり情報収集を行っている狭山バラ会会長の久原さん。育てたフロリバンダ系の「たそがれ」が今年の日本バラ会のカレンダーに採用されています。

穏やかな物腰の中に バラへの愛着を込めて 気負わず人生を楽しむ

くはら
久原謙一さん
(バラ栽培家)



HITO

花束といえばバラの花。皆さんの
お宅の庭にも1本くらい植えてあり
ませんか。でもだれでも知っている
花なのに、きれいに咲かせるのはと
ても難しいのがバラの花。今回はこ
んなバラに魅せられて40年。毎年き
れいなバラの花を咲かせ続けてい
らっしゃる、フラワーヒルにお住まい
の久原謙一さんをご紹介します。

久原さんのご自宅の庭には、15
0株あまりのバラが整然と地植え
や鉢植えにされています。そこはま
るで洋風庭園のよう。バラの栽培を
始めたのは、ご次男の誕生の記念に
何かを植えようと考え、3本のバラ
を植えたのがきっかけだそうです。
が、特に植物や花に興味があつたわ
けではなかったそうです。それが、40
年も続いたのは、バラの花が持つ
華やかで奥深い魅力と、物事に対

して情熱を持つて正
面から向き合う久原
さんとの相性がびつ
たりだったからでし
ょう。転勤で今の地
へ住まいを求めた昭
和49年には、バラを
育てるのに大切な日
当たりを確保するた
めに、南向きで道路
に面していることを家を選ぶ条件の
一つにするほどになつていたのです。



HT系レディラック

久原さんのバラ栽培の足
跡の中で大きなウエート
を占めます。この会の活
動方針も、気楽に集まり、
気楽に学び、気楽に話し
合つてバラの輪を広げて
いく、というこころで、2か
月に1回の講習会と年2
回の展示会を中心に息の
長い活動をされています。

バラの魅力は一口に言うとは何で
かとお聞きすると、「何と言つても
1年に2回咲くことです。手入れを
怠らなければ春秋2回もしっかりと
した花をつけてくれて楽しめます。」
とおっしゃいます。また、品種も豊富
で新しい品種に植え替えて新しい
花を楽しむことができるのも魅力な
のだそうです。生活の中心にバラが
しつかりと根付いている最近の心境
は、「気負わず、気楽に、人さまに迷惑
をかけないよう、楽しく生きていき
たい。」のだそうです。昨年は自宅の庭
のバラを多くのかたに見ていただき
うと、庭を開放して花を愛でる楽し
さを分かち合つことができました。

今年もやってみたいのだそうです
が、「年を取るとともに、冬の作業が
少し手抜きになり、例年の半分程度
なので、昨年ほど咲くか心配。」とお
っしゃいます。

昭和53年の発足から関わり、長年
会長を務められている狭山バラ会も

会員の皆さんも50数名になりました。
毎年春は市内のサティで、秋は緑
の相談所で展示会を行っています。
中でも春の展示会では、展示後に切
り花が来場者にプレゼントされると
あつて楽しみにされているかたも多
いのだとか。今年も5月27日に予定
しているので、ご覧になつてはいか
がでしょうか。(詳しくは16頁をご覧
ください。)

バラ栽培は肥料、消毒、剪定、シュ
ートの処理、土壌づくりがポイント
とおっしゃる久原さんですが、愛情
と情熱も大きな要素のようです。こ
の熱心さを買われてか、自治会で進
めているフラワーベルトの運営委員
会委員長に選ばれて、草花の管理に
も挑戦されています。

「最近では体力の衰えも感じるこ
ともあり、年相応に栽植の本数を10
0本以内に減らして、たくさん花を
つけるフロリバンダ系をもっと勉強
していきたい。」と抱負を語る久原さ
ん。年々変化してきた自宅のバラ園、
これからの変貌が楽しみです。

お茶香るまち狭山ならではの 伝統の手揉みの技術を後世に伝え 茶産業の発展に生かしたい



全国手揉み茶振興会から講師を招いて開催する手揉み製茶の講習会。

REPORTER'S EYE



【リポーター】

北井里香さん(市内在学)

リポーターズアイでは、行政のしくみや話題性のあることがら、市内のいろいろな施設などを、読者がリポートします。

私は市外から狭山市内の短大に通っています。通学路にはお茶畑があり、毎日きれいな緑色の茶の木を眺めるととても穏やかな気持ちになります。お茶も大好きでよく飲んでいますが、身近な狭山茶についてもっと詳しく知りたいと思い、今年度の狭山グリーンティスタッフに応募しました。そして今回はさらに詳しく狭山茶について勉強しようと、4月に発足したばかりの狭山市手揉み茶保存会をリポートしてきました。

お話を伺ったのは狭山市手揉み茶保存会会長・宮岡功さんです。ちょうどお茶の芽が伸び始め、忙しい時期だったのですが親切に教えてくださいました。

狭山市では毎年4月29日のみどりの日に、市役所を会場として狭山新茶と花いっぱいまつりを開催しています。茶摘み体験やできたばかりの新茶の試飲など、毎年たくさんの方

が楽しみにしているイベントです。皆さんはこの会場で手揉み製茶の実演を見たことがありますか？木と紙で作られた、昔から手揉み製茶に使われている、ホイロという台に、摘んでからすぐに蒸しあげた茶葉を広げ、すばやく転がすように絶妙な手さばきで揉んでいくと、だんだんと周囲に広がるお茶の良い香りに誘われるように大勢の観客が集まってきました。年間を通じて新茶まつりですが見られない、茶どころ狭山ならではの美演です。

ところが近年、この手揉みの技術者が高齢化してきたために、保存会を設立して後継者を育て、世代交代を図る必要が出てきたのです。

こうして発足した狭山市手揉み茶保存会は、約20名で構成されています。その中心メンバーは市内の数少ない手揉み技術者の中から選ばれた宮岡さんを含む若手4名で、ほかの茶業後継者にも手揉み製茶を教えら



宮岡さんの茶畑では、やわらかい緑色をした新芽が伸び始めていました。

れるようにと市内で初めて全国手揉み茶振興会・教師の資格を取得しました。そして他県から講師を招いて実演講習を開催するなど、積極的に手揉みの勉強を続けています。

宮岡さんは、いずれは技術者を増やし、蒸した茶葉の保存方法なども開発して、新茶まつりだけでなく秋に開催される産業祭やさやま大茶会などでも手揉み製茶の実演をやってみたいですね。とおっしゃっていました。さらに「手揉みと機械製茶の違いは何といっても香りです。」と教えてくださいました。熱と風をあてて蒸気を飛ばす機械製茶と違い、下からの熱だけで自然に乾燥させる手揉みはお茶の香りを逃がすことなく美味しく仕上がるのだそうです。また手揉み茶の製法は現在の機械製茶の原型であり、製茶機械の開発で最も重要なのが手揉みの技法をいかに機械で再現できるかということなのだそうです。

今回、狭山茶をさらに美味しくしようと情熱を傾け、努力を続けている宮岡さんにお話を伺ったことで、今まで以上に茶が好きになりました。ちよつと今、狭山市内のあるところで新茶の茶摘みが最盛期を迎えています。皆さんも、お茶香るまち狭山ならではの美味しい新茶をぜひ味わってみてください。

問い合わせ
農政課へ内線2531