

天茶歲時記

天茶歲時記

目次

- 〈御法楽〉によって〈甘茶〉は〈天茶〉になります。…… 五
- 人手をかけた選別で黒姫の天茶は最高級品です！…… 七
- どうして甘いのか？ 天茶には謎めいた話がいっぱい！…… 九
- アレルギーには《天茶》！ ちょっと試してみませんか？…… 一二
- 「天茶風呂はいいなあ」と金剛さまは毎晩入られたそうです。…… 一五
- 天茶の強力な〈抗酸化作用〉が若さと健康を守ります！…… 一七
- お盆です。天茶をたつぷり供えましょう。「先祖様がことのほか喜ばれます。…… 一九
- 天茶が青々と繁りそろそろ収穫。八月二十日には〈火入れ式〉が行なわれます。…… 二二
- 天茶の収穫はこの一カ月が勝負。畑も工場も活気がみなぎります。…… 二四
- 胃腸を守ってくれる〈天茶エキス〉。初めははまぐりの貝殻に入っていました。…… 二七
- 今年も良質の天茶が取れ、喜びの収穫祭が執り行なわれます。…… 二九
- 天茶で漬けたタクアンはおいしいし、身体にもいいんです。…… 三一

今年も天茶でカップレ〈活惚〉！…… 三四

天茶の〈土地供養〉は喜びを生みます。…… 三六

天茶で花粉症にならない身体づくりを！…… 三九

雪解けを待つて春の土作りが始まります。…… 四一

天茶石鹼は身体にやさしい石鹼です。…… 四三

天茶の花言葉は“思いやり”（？）かも…… 四六

天茶エキスで汗疹に強い身体づくりを。…… 四八

天茶で歯周病の予防を！…… 五一

黒姫の九月は天茶の収穫真つ盛り。…… 五三

天茶のエネルギーを受けて幸せになりますよう！…… 五六

天茶の生育は黒姫弁財天に守られています。…… 五八

天茶の変化はご供養が届いた証です。…… 六〇

まえがき　——凡例にかえて——

本書は平成十年一月より平成十一年十二月まで二十四回に亘って解脫誌に連載された記事をまとめたものです。

日々の生活に根付いた「み教え」を学ぶにあたって、天茶は欠かせない大切なものであるとは周知のことと存じます。また、この記事が二十数年の時を経ても、ときに紐解いて活用されていることを耳にするのは大変喜ばしいことです。広く世の中に伝え、後世にも語り継がれていつて欲しいと思っています。

ただ、天茶の尊さ、価値は変わらないものの、気象の変化、社会情勢の変化によって天茶の生育や製造現場の事情等には変化があります。そこで当初の文章に多少の訂正を加えてまとめました。

ご理解のもとに読んでいただきたくお願いする次第です。

中江サチ

「一月」〈御法楽〉によって〈甘茶〉は〈天茶〉になります。

平成十年元旦。標高六九〇メートルの黒姫高原は、ふんわりとした雪におおわれています。北に妙高山、西に黒姫山、南に飯綱山、東に斑尾山と、四方にそびえる山麓に、大きく包み込まれた中で生育する天茶もまた雪の中。春の芽生え、夏の勢い、秋の収穫を経て製品となり、会員さん各家に幸せを運ぶ、そのもととなる力を静かに育んでいます。

解脱会黒姫出張所・天茶工場の新年は、毎年、一月九日に行なわれる〈御法楽〉から始まります。

多くの工程を経て、ていねいに作られ、袋詰めされ、支部を通じて会員さんのもとに届くまでになった天茶に、神々様、金剛さまから、〈これを万物万霊、生きとし生けるものすべての安心と喜びと幸せのために使つてよい〉との許しが下り、五智如来様、薬師如来様のお力がこめられるのです。

この〈御法楽〉の正式な式典名は「天茶法薬加持之儀」と申し、本部から役目の者が出向いて先達します。倉庫の中に設けられた祭壇に、昨年の暮れまでに袋詰めされた天茶がうずたかく積まれ、山海の幸が供えられ、先達の声が朗々と響き渡る時、透き通った空気の中に喜びが満ちてくるように思えます。天茶工場の正職員五名、パート職員十四名にとって、これまで心をこめて作業してきた、その真価が問われる時です。真夏の太陽の下で下草刈りに汗を流したこと、朝から晩まで収穫に追われた秋の日のこと、乾燥した天茶を広げ、余分な葉の柄を黙々と除いたこと、作業のひとつまひとつまが瞑目する脳裏を過ります。

「天神地祇太神様をはじめとする神々様、五智如来様、薬師如来様、金剛さま、どうぞこの天茶を、会

員各家のご先祖様ほか、すべての靈魂のご供養に使っていただける天茶としてお許し下さい。そしてこの天茶にかかわるすべての方々がお幸せでありますように”

合掌する手が自然と熱くなり、それぞれの胸の中で祈りの言葉が次々と奏上されます。そして般若心経十巻が唱えられ、職員一人ひとりが、交代で八角供養塔に向かい、真心からの天茶供養が手向けられるのです。

まさにこれは、《甘茶》が《天茶》となる儀式ではないでしょうか。《甘茶》には素晴らしい大自然の偉大な力が包蔵されていることが昔からよく知られていましたが、金剛さまは、神のご啓示により、《三界万靈の供養には絶対不可欠なもの》としての甘茶の靈力を感得され、「天茶」と命名されたのです。

現在のように黒姫高原における集中栽培も天茶工場もなかった立教当初、金剛さまは特別なルートからの買い入れの他、会員が独自に甘茶を手に入れていた場合、その甘茶をすべて買い入れ、《御法楽》を行ない、《天茶》として会員に渡したと伝え聞いています。このようにきちんと《道》を踏んで作られたものだからこそ、天茶による供養が靈魂に喜ばれるのです。真に靈魂が浄仏でき、そして子孫やかかわるすべてのものを護る力が持てるのです。

言い換えれば、金剛さまから役目を与えられた先達による《御法楽》によらなければ《甘茶》は《天茶》にならず、その《天茶》によらなければ、たとえ同じ形式で供養されたとしても、靈魂は天茶供養を受けたとは思えないということではないでしょうか。単純に《甘茶供養》と《天茶供養》の違いと考

えたらわかりやすいかもしれません。

これからさらに深い雪におおわれる天茶工場では、天茶の選別作業、袋詰め作業、出荷作業等が行なわれます。作業にたずさわる職員たちは、この天茶を使われる皆様との目に見えないかわりを楽しく想像して祈ります。今年も天茶によるご加護で皆様がお幸せでありますように。

【二月】人手をかけた選別で黒姫の天茶は最高級品です！

窓の外は雪。例年、積もり積もって二月の黒姫はおよそ一・五メートルの雪におおわれます。かの郷土の俳人小林一茶も、

〈是がまあついの栖か雪五尺〉

と吟じていますように、昔から本当に雪深いところです。近年はこの雪の恵みを最大限利用して、スキー場がオープンし、民宿やペンションがあちこちに建ちました。意外にも、黒姫の冬はとても賑やかです。

天茶工場の中も、機械こそ回っていませんが、他の季節と同じように活気があります。部屋の真ん中に乾燥した天茶がこんもりと広げられ、パート職員によっていいねいな選別作業が行なわれています。解脱会以外の、物産店等で一般に売られている甘茶はこの作業を省いた粗製品。一応利用はできますが、ゴミがだいぶ混じっており、水分も一五％〜二〇％ほど含んでいます。こうした製品をもしどこか

で見つけたら、いつも使っている天茶と比べて見てください。きっと、ここの選別作業がいかにていねいか判るでしょう。

ところで天茶の製法をご存知ですか？ 普通のお茶とはちよつと違っています。概略は次のとおり。

- ① 天茶畑より茎のまま刈り取った葉を束ねて工場へ搬入。
- ② 葉こき 茎より生葉を手でこき落とす。
- ③ 萎凋（いちよう）生葉を機械でしおらせる。回転通気乾燥機で生葉を回転させながら一五〇度の熱風を送ると、約一五分で水分が三〇％〜四〇％に。この工程を完全に行なっておかないと、次の揉む工程で青汁が出て成分を損失する。
- ④ 揉捻（じゅうねん）萎凋した葉を揉捻機で約二〇分揉む。これは緑茶の製法と同じ。
- ⑤ 醃酵（はっこう）揉んだ葉を堆積し二四〜三六時間置くと熱をもち、黒味を帯びてくる。
- ⑥ 中揉乾燥（ちゅうじゅうかんそう）垂直コンベアで回転式の中揉機に投入し、一〇〇度の熱風を六〇〜七〇分間通じ、回転により乾燥しながら、よりを一定にする。
- ⑦ できた粗製品を倉庫に保存。
- ⑧ 選別（せんべつ）粗製品から枝、茎、ゴミ等を選別し、自動乾燥機で完全乾燥した後、容器に詰める。
- ⑨ 製品に包装され、御法楽（天茶法薬加持之儀）があげられる。

最近こそ、こうした整った方法で天茶が作られますが、昔はどうしていたのでしょうか。古くから万病

の靈藥とされていたことは文献で明らかですが、日常的にどんなふうにあ飲したか、詳しいことはわかっていません。

ここ黒姫高原の中で最も多く天茶を栽培している柏原地区で、最初の一株が植えられたのは今から二四〇年前のことだったようです。宝暦三年（一七五三年）、無量寺住職の閑貞師が、いずこよりか甘茶を一株持ち帰ったと伝えられています。そして明治三〇年代になって、今で言う清涼飲料水のような飲み方をしたり、料理等の甘味料にしたのです。

今、飲料として手軽に飲みたいという人には、ティーバッグがあります。ティーポットに一つ入れ、熱い湯を注げば、二、三カップほどはおいしく飲めます。工場ではこのティーバッグ作りも最盛期に入っています。供養用の高級品を選別した後、細かくなった天茶をさらに目の小さい篩にかけ、もう一度乾燥し、機械でバッグ詰めします。この作業は今月末まで続きます。

ティーバッグの天茶も「天茶法薬加持之儀」で御法楽されます。安心してご供養に飲食にお使いください。

【三月】どうして甘いのか？ 天茶には謎めいた話がいっぱい！

天茶は不思議な植物。長年黒姫高原で気象と甘茶の成育の関係を研究している西沢正光先生ですら「謎だらけだ」と言います。

「甘茶の甘味の成分はフィロズルチン、およびイソズルチンという結晶物質。サッカリンの倍の甘さがあります。でもどうして甘くなるのか、私は五十年以上にわたって調べてきましたがまったくわかりません。京都大学の研究者が来て、母種と言われているサワアジサイの種を採取して繰り返し交配し、その変化の過程を観察する中で謎が解けるかと九年間も研究しましたが、結局わかりませんでした。そもそも、インドの甘茶は甘いのが中国の甘茶は甘くない。しかし、日本に伝来したのは中国の種類。どう考えても、日本という土壌というか、独特な雰囲気の中で甘くなったとしか思えないんです」

甘茶は昔から人々に知られ、利用されてきた植物ですから、当然、いろいろな観察され、研究され、百科事典にも詳しい記載があります。

【甘茶】別名アマチャノキ

ユキノシタ科落葉灌木。葉は稍狭長楕円形をなし、長さは十〜十五センチ。縁辺に粗い歯状の切れ込みがあつて対生する。葉柄は短く、葉色は淡緑色。生葉はかむと初めほろ苦く、後に甘味を覚える。夏に茎頂に散状の花序を着生し、中央の花は普通花を簇生する。この形は小さく粟粒状で一ミリの十分の一くらいの細かい種を結ぶ。周辺の花は四弁の仮花で、初め淡紺青色、日を経るに従つて紅変する。又、中には白色のもので紫斑を交えるものもある。

形態的にはいろいろわかつていても謎は深まるばかり。西沢先生はさらに謎めいた話をしてくれました。

「甘茶は普通、挿し木で増やすんです。それは種がなかなか発芽しないからなんですが、私は何とか発芽させて甘さの謎を解きたいと思ったんですよ。で、村中歩いて、いろいろな場所で採取した種を、土壌や気象の条件を変えながら十年以上試してみたんです。それで一つ、わかったのは、発芽するのは〈十月十日に実った種〉だということです。まあ、一日くらいの誤差はありますが、その種はどんな土壌でもどんな気象条件のもとでも発芽したんです」

十月十日！ 解脱会員にとつては秋季大祭が執り行なわれる特別な日。金剛さまが〈稔りに感謝する祭〉としてご指定なさった日。この日に稔った種からしか発芽しない甘茶だからこそ〈天茶〉という霊葉、万霊の法葉となるのでしょうか。

もう一つ。西沢先生が教えてくれた甘茶の不思議な性質。

「森下仁丹では昔から甘茶を入れて仁丹を作っていたんです。けれどある時期、甘茶の必要性が疑われ材料から外されたことがあった。ところがしばらくして（一粒一粒、味が違う。辛いものもあるし、味がしないふぬけもある）と消費者から苦情がきたんです。それがあまりにも広範囲にわたって頻繁にあったので、会社として検討し直さないわけにはいかなかった。その時点では一粒一粒のばらつきは五、六割にもなっていたそうです。いろいろと試行錯誤しながらそのばらつきの原因を探った結果、結局、甘茶を抜いたことしか原因は見つからない。それで再び甘茶を入れて作ったら、見事、均一な粒となった。そのばらつきの度合いはコンマー以下だったとか。

つまり甘茶には、成分を均等に分配するはたらきがあるのです」

この不思議な性質をどう考えますか？ たとえば、食べ物为天茶と共にいただく、その栄養が万遍なく隅々まで行きわたるような感じがしませんか？ 日頃繰り返し学んでいる〈中庸〉ということが、天茶を飲んでいると自然と養われるような気がしませんか？ そして、だからこそ天茶供養はどのご先祖にも同じように喜ばれるのだと思いませんか？

「四月」アレルギーには『天茶』！ ちょっと試してみませんか？

四月八日は灌仏会。お釈迦様の誕生をお祝いする日。色とりどりの美しい花で飾られた花御堂に誕生仏を祀り、甘茶をそそぎます。それで江戸の昔から庶民の楽しみとなっていたこの行事を、明治になつてから〈花祭〉と呼ぶようになったのです。

お釈迦様は約二五〇〇年前、インドのカピラ城主・浄飯王を父に、摩耶夫人を母としてルンビニー園の無憂樹の下で生まれました。『仏本行集経』などの文献によりますと、生まれるやいなや七歩、歩み、右手を挙げて「天上天下唯我独尊」と唱えたとか。すると、八大竜王が歓喜して、甘露が降り、蓮の花びらが舞い、妙なる音楽が流れたのでした。

昔から、花祭にお参りした人々はこのお釈迦様のご高德にあやかろうと、竹筒などに入れて甘茶を家にいただいて帰り、手をあわせて拝みながら飲みました。〈中氣に罹らない〉〈万病に効く〉〈肌がきれいになる〉とかいわれているのです。

これを一種の「おまじない」だと思いますか？

いいえ。これはただの気安めではありません。最近の研究者による科学的な分析で、甘茶には驚くべき効能があることがわかっています。

財団法人生産開発科学研究所の天然薬物資源研究室室長の山原條二先生は、特に次の四つの点に注目し、その確かな効能を指摘しています。

- ① 抗アレルギー作用
- ② 若さと健康を守る
- ③ 胃を守り消化を助ける
- ④ 歯周病の抑制

（J A 九戸発行「驚異の甘茶」より）

特に多くの人を悩ましているアレルギーについては、甘茶成分のイソクマリンやベンジリデンフラリドという化合物群、ツンペルギノールという甘茶の甘味成分（フィロズルチン）が、他の生薬や植物にはない甘茶特有の抗アトピー・抗アレルギー作用成分になっているといえます。また、甘茶の効果は天然物ではさらに強まると分析されていますが、そこに靈力の加わった《天茶》は、いっそう強い効果があると信じないわけにはいきません。

埼玉教区川越元町支部会員の芦沢皆江さんは、《天茶》でアレルギーを克服した体験を次のように語っておられます。

「それは十年前のことです。手にできた皮膚病がみるみるうちに身体中に広がり、ひどくなつてしまつたのです。そこで早速、皮膚科に行つたのですがなかなか治らないのです。結局、三年くらい一生懸命通つたのですが、一向に良くなる気配はありませんでした。

以前から（火傷や皮膚病には天茶が効く）という話を聞いていましたので、私は《天茶エキス》を試してみたのです。患部にエキスを塗つたところ、一時、さらにひどくなつたように見えたが、一週間くらいであんなに頑固で治らなかつたのがすっかりきれいになつてしまいました。そして二度と再発することはありませんでした。これは本当に不思議なことでした。

また、食べ合わせが悪かつたりしてジンマシンが出た時も、エキスを飲んだらピタリと痒みが止まり、ますます不思議でした」

この他にも「天茶を常に飲んでいたらアレルギーが治つた」という体験を多く聞きます。お悩みの方は試してみませんか？

黒姫では、月中を過ぎるとようやく雪がとけてきます。そして下旬には、畑の天茶の株にもやわらかな新芽が出て、今年はじめての陽差しのシャワーを浴びます。耕作者たちはその一株一株を愛しそうに見回り、雑草を取り、良い天茶に育ってくれることを願うのです。

桜がちらほら咲き始めるのもこの時期。黒姫の遅い春の美しさをごらんになり、いらっしやいませんか？

【五月】「天茶風呂はいいなあ」と金剛さまは毎晩入られたそうです。

天茶の切り株に、青々とした新芽が萌え、日一日と伸びていきます。それはまた、歩き始めの幼子に似て、とても可愛らしく、ほほえみを誘わずにはいられません。天茶畑の向こうには空を泳ぐ鯉のぼり。まるで「そら大きくなれ。大きくなって今年も、みんなのお役に立つ立派な天茶になれ」とエールを送っているようです。

五月五日は端午の節句。お座敷に鎧兜や武者人形を飾り、ちまきや柏餅でお祝います。そして香り高い〈菖蒲湯〉に入ります。

なぜ菖蒲なのか。菖蒲には強い芳香があり、葉が剣の形をしているところから、古くから魔よけとして使われ、邪気を払うと信じられてきたのです。ものの本に「菖蒲を軒に葺けば邪気を払い、火災を免れる。湯に入れて浴せば、身心すこやかになる」とあります。実際、菖蒲の根を煎じたりおろしたりしたものは、胃薬、解熱剤などの民間薬です。

でももし、年間を通して〈身心のすこやかさ〉を得たいと思うなら、ぜひ《天茶風呂》を試して下さい。金剛さまは「ご在世中、

「天茶風呂はいいなあ。身体が温まるし、疲れがとれる」

とおっしゃって、毎晩入られたそうです。お忙しい日常の中では、時として入浴が夜中の二時、三時になることもあったようですが、天茶風呂に入るとぐっすり眠ることができるので、二時間ほどしか寝ていないのにとっても元気なお目覚めだったと伺っています。

天茶風呂の立て方は人それぞれ。一番ポピュラーなのは、目の荒い木綿の袋に天茶を入れ、しっかりと口を閉じて、湯の中に浸けておくやり方です。また、供養や飲料にするものより何倍も濃い天茶を作り、これを湯船に入れる方法もあります。薄茶色の湯と、ほのかに立ち上る甘い香りは、市販の入浴剤のイメージとは大きくかけ離れていますが、慣れるととても気持ちいいものです。それに化学的につくったものではなく、全くの天然自然のものでですから、たとえやつかいなアレルギーを持っている人でも安心して入れます。むしろそういう人こそ毎日、試してみたら良いのではないのでしょうか。

ところで、天茶風呂を愛用していると、すこやかな子供が授かる、という話を聞いたことはありませんか？ もちろん科学的な根拠があるわけではありませんが、天茶の持つ不思議な力、目に見えない大きな働きによって、なかなか授からなかった子供に恵まれた人の話をよく聞きます。

そのうちの一人、甲信教区・松本里山辺支部会員の小松長之さんは、新婚時代のほのぼのとした話をして下さいました。

「結婚してすぐ、授かりはしたんですが、二度も続けて流産してしまいましたね、家内はただただ悲しむし、私は悔しくてやるせない気持ちでいたんです。そしたらある時、支部長が『俺ん家の風呂に二人して入っていけ』と勧めてくれたんです。余所の家で入らなくても、と思いましたが、せっかくのご好意ですから二人してよばれたんです。それが天茶風呂でした。金剛さまが愛用されていたという話は支部長からよく聞いていましたが、入るのは初めて。珍しさで気持ち良さで、ずいぶんゆつくり入らせてもらいました。

さつそく我が家でも天茶風呂にし、毎晩続けて入りました。そのおかげで、次に授かった子は流産の心配もなくとても元気に生まれてきました。女の子でした。その後二人の男の子にも恵まれ、子供のない家庭になるかと悩んだ日々が嘘のようです」

天茶風呂は、身体を芯から温めるだけでなく、人の心も温めやさしくしてくれます。菖蒲湯もいいけれど、元気な子供の成長を願って、お宅でも天茶風呂にしてみませんか？

【六月】天茶の強力な〈抗酸化作用〉が若さと健康を守ります！

日に日に緑が広がる六月の黒姫高原では、空飛ぶ鳥たちから地を這う毛虫たちまで、ありとあらゆる生きものがたくましく動き始めました。天茶もぐんぐん伸びて、緑の葉が畑に带状の畝となつて広がっています。この若々しい勢いがすべて天茶の力となるのです。

「天茶をよく飲んでいる人は若い」

「いつもはつらつとして健康！」

多くの人から聞かれるそんな言葉が、確かなこととして信じられるほどのエネルギーを感じます。

最新の分析によると、天茶には天然の〈抗酸化作用〉があり、「健康を守り、老化を防ぐのに役立つ天然の強力な生薬」だという結果が得られています。

では、抗酸化作用とは何か、ということが気になります。ちょっとややこしい化学的な話になります

が、少し説明させてください。体験としてわかっていたことが「なるほど、そうなのか」ともつと天茶の力を信じられるようになると思います。

若い、ということは老化が進んでいないということです。ヒトの身体が老化するのは、ただ「年取った」からだけでなく、食生活の乱れ、精神的なストレス、環境汚染による影響等、暮らしの中で起こるいろいろなことがからみあって、身体が弱って活力がなくなってくるからです。ここに〈活性酸素〉という悪玉が攻撃をしかけてきます。

私たち人間は、呼吸によって酸素を取り入れて生きていますが、酸素には時によって健康に障害を与える「両刃の剣」のような性質があります。体内に取り入れられた酸素の一部が酵素の働きなどにより、強い毒性を持つようになるのです。これが、〈活性酸素〉です。

私たちの身体に活性酸素がどんな悪さをするかというと、身体をつくっている細胞に含まれる脂肪分（脂質）を〈過酸化脂質〉という、これまた恐ろしい悪玉に変えてしまうのです。そして雪崩式にその数を増やします。過酸化脂質は血液に乗って全身に運ばれて、成人病などさまざまな障害を引き起こします。心筋梗塞、糖尿病、高血圧、動脈硬化、リウマチなどという病気です。

また、老化に伴って血管が硬くなったり、皮膚の弾力が失われてシワが増えたりするのも、活性酸素で傷つけられたタンパク質が関わっているのだそうです。

若さや健康の敵、活性酸素。これと戦って、消し去ってくれる物質を〈抗酸化剤〉といい、そのはたらきを〈抗酸化作用〉というのです。ビタミンCやベータカロチン、ビタミンEなどがこうしたはた

らきをするとしてよく知られていますが、天茶にはこれらに勝るとも劣らない抗酸化作用があります。しかも天然のものです。力はそうとうありながら、他に悪い影響はまったく及ぼしません。副作用などというものとは無縁なのです。安心して毎日、身体の中に取り入れていけば、いつまでも若くいられますし、成人病のもととなる過酸化脂質の増加を防ぐことができます。

天茶って、本当に素晴らしいと思いませんか？

そうはいつでも「やっぱり緑茶がいい」と、飲み慣れた緑茶をやめることはできないかもしれません。

でも若さと健康のために半分、いैसेめて三分の一、緑茶を天茶に替えてみませんか。これからの季節は冷蔵庫に常備しておくと、ひと仕事終わった時とか外出から帰った時などに本当においしいものです。また、麦茶を作る時に天茶も入れると、甘味のあるおいしい麦茶になって、店で売っているペトボトルの麦茶とはくらべものにならない味です。

いっぱい天茶を飲んで、いっぱい汗をかいて、元気にはつらつと、これから始まる厳しい暑さの夏を乗り切りましょう。

【七月】お盆です。天茶をたっぷり供えましょう。「先祖様がことのほか喜ばれます。

黒姫天茶工場のほど近くに野尻湖があります。北信五岳（戸隠・妙高・黒姫・飯綱・斑尾）に囲まれ

た素晴らしい眺めの湖。七月二十七日の夜、湖には何千もの灯籠が流され、花火が打ち上げられ幻想の世界が広がります。盂蘭盆の精霊に感謝する華やかなこの祭りは、以前は毎年二十五日に行なわれ、必ず雨になるというジンクスがありました。天茶博士の西沢正光先生が長年の気象データから二十七日への変更を勧め、以来、雨とは無縁になりましたから、祭りは年を追うごとに賑やかになりました。湖岸に一つの別荘村をつくって滞在する外人さん方はじめ多くの避暑客と地元民、何万人もの人々に送られて、精霊たちは今年もまた、慰められ、安らかに成仏されることでしょう。

ところでお宅では、盂蘭盆会のごちそうに何を作ってご先祖にお供えますか。精進揚げ、精進寿し、根菜の煮物など清らかな、心のこもった献立を考えられるのでしょうか。それに天茶をたつぷり。もちろん、天茶は毎日お給仕しますが、ご先祖にとつて、盂蘭盆会の天茶と天茶供養は特別の喜びなのです。

ある方の青年時代の忘れられない思い出。ある年の盆近く、毎月感謝日には支部に来られていたおばあさんがパタッと来られないので、心配した支部長さんから様子を見てくるように言われました。「独り暮らしのバアさんを訪ねるのは気が向かないだろうが、これも勉強だよ。大きな家で庭に先祖の塚とお釈迦様の塚があるから、天茶をたつぷり用意していつて供養させてもらってくるんだよ」

しづぶ訪ねたところ、散らかり放題の家の中でおばあさんは寝たきり。何を言ってもふてくされて返事もしません。しかたなく勝手に入って塚に天茶供養し、家にあがって、おそらく何カ月も開いたことがないと思われる仏壇に天茶を供え、おばあさんにも飲むよう勧め、ご飯はちゃんと食べているのか、物騒だから玄関の鍵は閉めておいたほうがいいなどと話しかけたのです。

「放つといとくれ！ 死んだほうがましなんだから。ああ、死にたい」
そう言う顔に死相が見えました。

十日たち、お盆の供養にとその方は再び天茶を持つて訪ねました。すると何と、おばあさんはきちんとした和服姿で門まで迎え出ているではありませんか！

「先日は失礼しました。実はあなた様がいらして下さった翌々日、生き別れになっていた三人の子供が初めて訪ねてきてくれたんですよ。ひどい仕打ちをしたと謝つてくれ、家中を掃除し、仏壇まですっかりきれいにしてくれたんです」

おばあさんは生まれつきの障害があったために、三人の子供を産みながら夫に嫌われ、若くして婚家を出されていました。実家が裕福な家だったので、本人名義の家を建ててもらい、ずっと独り暮らしを続けてきたのです。けれど七十歳を過ぎて、どうしても子供に逢いたくなつて、後先考えずに「一度だけ」と訪ねたのでした。夫はすでに亡くなつていましたが後妻さんがとてもいい方で子供たちに逢わせてくれました。ところが「捨てた子供の前に、よくもしゃあしゃあと親ヅラして来れたものだ。サッサと帰れ！」と大變な罵声を浴び、逃げ帰つたのでした。

それで「死にたい」となつていたわけです。その後、後妻さんが「人の道」について子供たちにこんこんと意見したそうですが、何ヵ月もたつて「謝ろう」という氣になつたのは何故だったのでしょうか。

「そこに天茶供養の不可思議な尊い力を感じずにはいられません」

その方は毎年、お盆がくるたびにおばあさんを思い出して、わが家の先祖にするように天茶を供え、天茶供養をさせてもらうのだそうです。

【八月】天茶が青々と繁りそろそろ収穫。八月二十日には火入れ式が行なわれます。

毎日うだるような暑さ。これも大自然の恵みだとわかっていても「ツライなあ」「シンドイなあ」「黒姫高原の涼しい風が欲しいなあ」とため息が出ます。

もし、天茶供養するたびにその涼しい風が届けられる、っていうような不思議なことが起こるとしたら、うれしくなってもっともつと熱心に天茶供養するんだけれど……。

そんな冗談を言ったら、この暑さの中、天茶畑で雑草駆除等の作業をしている方々に申し訳ありません。朝晩はとても涼しいけれど日中は平地と同じように暑くなる黒姫高原。この激しい気温の差や、そのために起こる深い霧が甘味の深い良質の天茶を育てるのですが、それだけではなく、やはり、手入れを怠らない耕作従事者のおかげがあるのです。

実際、炎天下で腰を屈めて雑草を取り除く作業ほど大変なものはありません。一番きついのが無風状態になる午前十一時ころ。午後になると心地よい風が吹くので作業もはかどります。「伸び伸び育て」「イキイキ育て」と祈りながらの作業です。またダニの消毒や〈紫モンパ病〉の予防も欠かせない作業。収穫の二カ月ほど前からほぼ一カ月間、期間をあけて二〜三回、ていねいな散布が行なわれま

す。これは気をつかう作業です。散布が不完全だと細かいカニサワハダニが葉の裏に発生したり、〈菌紫〉というウイルスが天茶の株ごと枯らす〈紫モンパ病〉にかかってしまうのです。でもしすぎると葉に消毒薬が残ってしまいます。

耕作者たちが最も神経を使う紫モンパ病は〈ドウガレ〉と言われ、天茶のガンと恐れられています。ベンレートという消毒剤で対処していますが、根本的解決策はまだありません。連作を避けたり、土地の改良をしたり、病気の出ない畑づくりを心掛けているものの、いったん病気が出たら最後、そこでは天茶を育てられなくなってしまうのです。

今、黒姫・柏原地区は天茶の花ざかり。淡い青色が日ごとに紅色に変わり、見ている者を夢心地にさせてくれます。まん中の小さく粟粒状のものが花、周辺は四弁の仮花。山あじさいのようなひっそりとゆかしい花が青々と茂る葉によく映ります。

八月の半ばを過ぎると、天茶は人間の腰あたりまで成長します。ほのかに甘い草いきれが高原の清らかな空気と一緒になつてなんとも言えない安らかさのある香りが立ちこめます。最近流行の「アロマテラピー」的効果が醸しだされているのかもしれませんが。

そろそろ収穫時。八月二十日には、これから始まる収穫、調整作業の無事と、より良い製品ができるのを祈って〈火入れ式〉が行なわれます。

まず、解脱会の関係役職員と天茶耕作者組合の三役が揃ったところで工場や庭、周辺の土地を隈なく、たつぷり用意した天茶で供養します。天茶の製造がどんなに機械化されても、これだけは一人ひと

りが念じながら、杓で天茶を足元の土地に撒き尽くすのです。

続いて、工場内にある機械の炉、すべてに火を焚きます。昨年の作業終了から約十カ月間、静かな休息の時を過ごしていた機械たちは、一斉にゴーツと力強い音を立てます。それはあたかも（いのち）の甦りのように、躍動感ある音です。

周囲で祈りを捧げている関係者の胸の内はいかばかりでしょうか。

“さあ、いよいよ正念場。今年も良質の天茶を作るために頑張るぞ！”赤々と燃える火を見つめる真剣な表情にその決意がうかがえます。

昔から（火）は、しばしば（地上の太陽）と呼ばれ、新しいいのちの躍動を生み、様々な穢れを浄化すると考えられてきました。天茶生産の現場での（火入れ式）も、そこに（太陽）として象徴される神々のお力がしっかりと込められるのです。

「九月」天茶の収穫はこの一カ月が勝負。畑も工場も活気がみなぎります。

九月。黒姫天茶工場にとって一年で一番忙しい一カ月です。天茶の刈り取りから中揉乾燥を済ませた粗製品にまで、調製作業の八割方を短期間に一気に済ませなくてはならないのです。つまり、会員のみなさんがご供養に使う天茶をはじめ、一年間に消費される天茶のすべてがこの時期に作られることになります。普段の人手ではとても足りません。毎年、三十数人のパートさんを頼み、総勢五十数名が

休む暇もなく作業にあたります。

昔は八月二十日の〈火入れ式〉後すぐに、この調製作業にかかっていましたが、現在は、少しでも品質のいい天茶を調製するために、九月の声を聞くまで待ちます。収穫は一日でも遅いほうが葉に厚みが出て、良質の天茶になるのです。けれど、いくら遅いほうがいいと言つても、そうそうのんびりと待っているわけにはいきません。十月に入ると黒姫高原には霜が降ります。霜にあたると天茶は収穫できなくなってしまうのです。

勢い九月の一カ月間が勝負です。天茶の調製の第一段階は、刈り取りと葉こき。機械化が進んだ今日でもこの作業ばかりはどちらも人力による手作業です。残暑の厳しい畑で腰を曲げ、鎌で一株一株、取り残しなく刈り取るのは、かなり大変な作業です。来年の芽生えを考慮に入れなければなりませんから、力づくではだめです。コツが必要です。しかも一瞬の判断を誤ると、鎌だけがをすることにもつな갑니다。

また葉こきについても、これまで機械化への研究が行なわれてきたのですが、桑の葉のように容易にいきません。葉の千切れ方が乱雑になり、茎が多く混じってしまうのです。熟練した人たちの葉こき作業を見ると、みるみるうちに裸の茎が山積みになる素早さ、鮮やかさ、もぎ取られた葉の状態の良さは、とても機械ではできない、と感じます。やはり、ていねいな仕上がりは手仕事ならではのことでしょう。

続く、葉を萎れさせるための乾燥（萎凋）や葉を揉む作業（揉捻）、そして醗酵させ、再び乾燥させながら「より」を一定にして粗製品となる一連の作業は、今では完全に機械化しています。古くは「天

茶は手で揉むもの」とされ、〈手揉みの天茶〉が珍重されましたが、改良に改良を重ねた結果、機械でも遜色ないものができるようになりました。

この時期、気になるのが天候。秋晴れの日はかりでしたら、多少暑くても作業ははかどります。かといって雨でも作業を休むわけにはいきませんから、それなりの段取りをしなくてはなりません。

「午後から雨になりそうだから、午前中総出で刈り取りしてしまおう」

「大変だけど、この雨はやみそうもないから、合羽着て畑へ」

天気予報に一喜一憂しながらの作業になります。

また、天茶は解脱会黒姫出張所の農場でできる量は全体の約二割強。八割方が耕作者組合に加盟の四十四軒の協力農家の畑で育てられています。耕作農家では、この時期、工場と同じように刈り取りし、葉こきした天茶を麻袋に詰めておいてくれるわけですが、これを一軒一軒回って集めに行くのも、天候によってトラックにするか、コンテナ型車にするか考えなくてはなりません。なるべく早く工場に運び、良い状態のまま次の工程の機械にいれたいのです。

朝から夕方まで、昼食時に一時間、三時に二十分の休憩をとる以外、工場の人々はキビキビと働きづめに働きます。きつと、一日が終わるとクタクタになるのではないかと思うのですが、みんな、とても元気に、楽しそうに作業しています。これも天茶のエネルギーがあたり一面にみなぎっているおかげでしょう。今年も良質の天茶が期待できそうです。

（注・現在、天茶耕作者組合が解散し、甘茶の入荷が減少している）

「十月」胃腸を守ってくれる（天茶エキス）。初めはまぐりの貝殻に入っていました。

天高く馬肥ゆる秋。美味しいものがたくさん実る季節です。肥えるのは馬ばかりでなく、人もです。

まあ、肥えるのは、見かけさえ気にしなければ「ご愛嬌」で済まされるかもしれません。でも人は限度を知らないために、食べすぎ、吞みすぎで胃腸を荒らしてしまう、ちよつとキケンな秋です。

ある研究所で、人が強い酒を飲用した場合と同じように、六十%エタノールと希塩酸の混合液をネズミに飲ませる実験をしたところ、一時間後に胃の粘膜は出血して、軽い潰瘍が発生しました。ところが、あらかじめ天茶のエキスを飲ませておいた場合、胃の粘膜の損傷はほとんど認められませんでした。

つまり天茶エキスには、胃の粘膜の強力な保護作用があり、脂肪の消化を助ける（胆汁）の分泌促進効果を長く持続させるはたらきもあることがわかっています。

多くの人が「天茶エキスはいい」と言うのは、日常生活の中で最も関心のある「食べること」にかかわる悩みが解消された経験があるからに違いありません。

徳島県在住の片山由紀さんは、その天茶エキスの効果を、つぶさに経験した一人です。

「義母が、胃の調子が悪く、その上血尿が出ると言うので、神々様やご先祖様にご挨拶して御神宝（解脫会独自の御符）と天茶エキスをいただきました。すると血尿はほどなく止まり、病院での検査の結果も「胃・腎臓とも異常なし」でした。義母はとても感謝して、今も朝に晩にいただいております。

そんな義母に刺激され、私自身もいたいたところ、三日ほど経って何度も便意をもよおし、最後に黒っぽい便が出ましたので、宿便が出たのではないかと考えております」

その他、「胃弱体質のため、食事がおつくうだった、天茶エキスをいただくようになって食欲が出てきた」「酒を呑むと必ず疲労感があり、アレルギーが身体全体に出て困っていたが、天茶エキスを朝、晩、二回いただいたところ、湿疹はほんの少し、疲労感はぜんぜん違ってきた」等々、編集部に寄せられる喜びの声は枚挙にいとまがないのです。

現在、解脱会事業係で販売している天茶エキスは七十グラム入りの瓶詰と、十二グラム入りのチューブが三本セットになった「ミニエキス」です。

金剛さまご在世中、手ずから会員にお授けくださった天茶エキスは、はまぐりの貝殻に詰められており、大変貴重なものでした。

「金剛さまから分けていただいたものだから、手を合わせていただくのよと、母親がマツチ棒の先にちよつとつけてなめさせてくれたことをよく覚えてます。苦くて、美味しくはなかったけど、『濃い天茶だから、身体が丈夫になるだけでなく、守護してください』とある御霊も供養が受けられるんだよ」と金剛さまがおっしゃっていたと聞かされると、何だか、子供心にも有難く感じられてね。実際に胃が悪くて、いつも重苦しかったのが軽くなって、食事が美味しくて、気持ちも明るくなった。不思議だなあと思っていたけれど、エキスのおかげで根性の悪いのも直してもらったんじゃないかなあ」

当時を知る方々にとって、天茶エキスは「特別なもの」でした。私たちは「いつでも買える」と安易

に考えがちですが、天茶エキスのものに昔も今も変わりありません。

天茶の収穫がほぼ終わった黒姫では、すでに来年の収穫に向けて天茶の株を同じ長さに揃える「株こしらえ」と草取りの作業にかかっています。また、新たに挿し木をしますが、その挿し木にする茎を選定して揃えるのもこの時期の作業です。

天茶にしても天茶エキスにしてもこうして心をこめた作業の賜物でもあるのです。

【十一月】今年も良質の天茶が取れ、喜びの収穫祭が執り行なわれます。

黒姫高原に霜が降りました。つい先頃までの紅葉の華やきが消え、山々は静かにくつろいでいます。スキー客が訪れるまで、束の間の安らぎです。

収穫が終わった天茶畑は「株こしらえ」の作業もほぼ終わり、さっぱりとしています。ときどき見回る作業者の他に人影は見られません。畑を通り抜ける爽やかな風は、まるで天茶の株、一株一株をやさしく撫でながら「ご苦労さん」とねぎらいの言葉をかけているようです。

天茶は、刈り取らずにそのままにしておくと、春には茎の所々から新芽が出てぐんぐん伸び、横広がり大きな灌木になってしまいます。山の中に自生している甘茶のようになってしまうのです。こうなると、天茶にするための葉を摘む作業は非常に困難になります。

そのため毎年、地表に出ている茎のすべてを刈り取るのですが、とにかくすべて手作業での刈り取

りですから、株に残った茎の長さが一定していません。それをきれいに整える作業が「株こしらえ」です。この作業をしておくことによって、新芽は揃って伸び、収穫時にはだいたい同じ高さになります。刈り取った天茶の茎が一定の長さであることは、次の「葉こき」の作業にも関係してくる事です。

また「株こしらえ」をしておかないと、固くなった茎と柔らかいその年の茎とが鎌を入れる部分に混じることになります。鎌が固い部分に当たると跳ねてしまい、それが作業者の怪我につながります。その危険を防止する意味でも大切な作業です。

十月から十一月にかけて、天茶畑の活気は工場の中に移っています。収穫から葉こき、乾燥、揉捻（もんで、ひねって、よる）、醗酵、中揉乾燥（乾燥をさらに加えながら、よりを一定にする）と、一連の作業はすべて時をおかずにしなくてはならないものですし、葉こき作業以外はみな、機械にかけるので、ちよつと一休みと機械をいちいち止めるわけにはいきません。勢い、作業者も休みなく働くことになります。粗製品を倉庫に一時保存するまで気を抜くことはできないのです。

十一月二十日。黒姫天茶工場では毎年この日「天茶収穫祭」が執り行われます。

今年は天候不順で、思いがけない大雨の災害は各地に深刻な問題を残していますが、黒姫でもこの夏の大雨にはハラハラさせられました。

「今年は「片照り」でね、天茶の収穫はだいぶ減ってしまうんじゃないかと心配したんです。でも、おかげさまで例年並の収穫をあげることができました。やはり、神々様、金剛さまのお力添えがあつたん

じゃないでしょうか」

有難いことだと語る原山所長の笑顔も収穫祭の前に、いつそう晴々としてきました。

片照りとは、梅雨の時期には雨の日が少なく、梅雨明け後になってから毎日雨が続くことを言います。今年は七月末になってようやく梅雨明け宣言があったかと思ったら、もう次の日から雨ばかりが続きました。天茶の成育にとつて水が欲しい時に雨が降らず、太陽のエネルギーが欲しい時期に、カッとした日照りがなく、所長はじめ天茶工場の職員たちは、毎日空を見上げてはため息をついていました。みんな、口にごそ出しませんでしたが、心の中では「十五パーセントか、もしかしたらそれ以上の収穫減になってしまうんじゃないか」と心配していたのです。

それが何と！ 一本の茎に、下のほうまでびっしりと葉がついていて、結果的には約二パーセント減で止まったのです。もちろん、会員みなさんの需要に十分応えられる収穫高です。ご安心ください。

収穫祭が終わった今月末には、黒姫高原に雪が降り始めます。

【十二月】天茶で漬けたタクアンはおいしいし、身体にもいいんです。

瞬く間に一年が過ぎて、もう師走。天茶畑も雪におおわれ、空がいつそう広々と感じられるようになりました。雪の下の天茶はどんなことを思っているでしょう。

「一年経つのは早いものだなあ」

「けれど、これから雪解けまではちょっと長いぞ」

「そうだな。畑に人がたくさん来ている時期は、一日があつという間に過ぎてしまうんだよなあ」

「今年もずいぶん世話になったね。草取りしてもらったり、病気にならないように消毒してもらったり」

「きびきびと働く人達の姿を見ると俺たちも生きのいい葉を繁らせて、お役に立たなくてはと思うね」
天茶の株同士、地中に伸びた根を電話回線のように使って、おしゃべりし合っているような気がします。

黒姫天茶工場では、今や〈選別作業〉のまっさかり。最終乾燥の前に小さく丸まった茎や枝やゴミを
ていねいに拾い出します。すべて手作業です。とても細かい仕事で、集中力がないとできません。でも
ときおり明るい笑い声が沸き起こり、みなさん、楽しく作業している様子。

それでも、ずっと座りっぱなしですから、肩凝りしたり、目が疲れたり、足も痛くなるはずですよ。

「もう何年もですから、自分なりに疲れない工夫をしているんですよ。でもね、やっぱり天茶ってただ
のお茶じゃありませんね、こうした作業の一つひとつが楽しいんですよ」

「そう。目と手は天茶に集中させながら、口も動いてる（笑）」

「ちよつと疲れたなあ、と感じる頃にはお茶の時間でね、一息入れながらまたおしゃべり（笑）」

工場では午前十時と午後三時に、きっかり十五分の休憩があります。お茶受けはお菓子ももちろん
ありますが、一番の人気は何といつても季節の漬物です。家庭のこと、テレビの話題、旅行の相談……

身近な話題の中に必ず出てくるのが、漬物をおいしく漬けるコツ。

「このタクアン、おいしいね。やつぱり、入れた？」

「もちろん。タクアン漬けには天茶が欠かせない！」

今は季節感がなくなつて、タクアン漬けはいつでもスーパ一の棚に並んでいます。でも、本来は冬の漬物。秋に収穫した大根を十日くらい（長期に漬け込む時には二十〜二十五日）干して、塩と糠と、甘味に麹かザラメ糖を入れて、重石をのせて漬け込みます。冬のはじまりとともに食べはじめ、三月くらいまでに食べ終わるのが最もおいしい食べ方です。それ以上になると酸っぱくなってしまうのです。

タクアン漬けは、江戸時代初期の禅僧・沢庵和尚が漬け方を考案して広く普及させたところからその名がつけられた、という説が一般的ですが、〈貯え漬け〉がなまったのだとも言われています。いずれにしても庶民の食べ物としての歴史が古いだけに、少し前まではどこの家でも漬けていました。

黒姫ではずいぶん昔から麹やザラメ糖のかわりに天茶を使っていたようです。さすが産地！

天茶を入れて漬けると、品のいい適度な甘味が出るだけでなく、過剰な発酵が抑えられますから、長持ちします。もちろん、天茶は天然の甘味料としてすぐれていますから、天茶入りのタンアン漬けは、おいしいだけでなく、身体にもいいのです。建碑祭や月参りなどの折りに、御霊地のご本家に立ち寄り、タクアン漬けを御馳走になった方は、よくご存じだと思いますが、あのとびきりおいしい〈ご本家のタクアン漬け〉には、天茶が使われています。天茶を粉にして、塩と米糠によく混ぜ、漬け込んでいくのです。

今は自宅で作る人が少なくなりましたが、もし作ってみようという時には、ぜひ天茶入りにしてください。

「一月」今年も天茶でカップレへ活惚！」

謹賀新年。良いお年を迎えられましたか。清らかに整えられた御神前やご仏壇に、初水で沸かした天茶をお給仕すると、本当に身も心も新たまった気持ちになります。供養器にたつぷり透き通った琥珀色の天茶を満たし、ご供養札に今年初めての天茶を注ぐ時、ご先祖様の喜びが自然と伝わって、胸が熱くなる思いを経験している人もたくさんおられることでしょう。

江戸時代、正月をことほぐ唄としてよく歌われた常磐津の囃子詞に、〈カップレ、カップレ、アマチャでカップレ〉という、何とも陽気な言葉があります。長唄と並んで歌舞伎音楽として発達してきた常磐津は、明治大正期になって一段と飛躍して、現代では芸術院会員・重要無形文化財保持者が出現するなど、庶民にはちよつと高嶺に感じる文化となつてしまいましたが、もともとは庶民にもっとも身近な歌謡でした。おめでたい時、楽しい時、仲良くしたい時……みんな〈アマチャでカップレ〉と歌ったのです。

不思議なのは、なぜ〈アマチャ〉なのか、ということですが。四月八日の灌仏会にお釈迦さまの誕生を祝って、釈迦像に甘茶を注ぐことからイメージされたのかもしれませんが、ただそれだけではない気

がします。

カップレは〈活惚〉、活き活きと惚れると表記するようです。勝手な解釈をすれば、この囃子詞は、「サアサア、元氣よくいきましょ。元氣だすなら、アマチャがいいよ。アマチャをいっぱい飲んで、ホラホラ、活き活きした貴方は惚れ惚れするねえ」

という具合じゃないでしょうか。つまり、当時から甘茶は、さまざまな効能が体験的に知られていたと考えられます。天然の甘味を煮物等に利用したり、防腐効果や味をまろやかにする〈塩なれ〉効果を生かして醤油の製造にも使われてきました。

また〈天茶を飲むと身体があたたまる〉と喜ばれてきましたが、昔も今も、生産地と解脫会員の家以外は身近に天茶があるわけではなく、この効能は「知る人ぞ知る」の世界。貴重なのです。天茶も〈ハーブ茶〉と考えれば理解しやすいでしょうか。

「昔は甘茶の博労がいてね、うんと儲けていたんだよ。この辺りの者は金を目標に甘茶を作っていたわけじゃないから、博労はただみたいな値段で買い占めて、お寺やナオエに高く売った」

天茶博士の西沢正光先生は、甘茶の成育や効能の研究ばかりでなく、甘茶の歴史も調べています。

ナオエとは〈魚追い〉、つまり漁師のことだそうです。お寺が甘茶を必要としたのは灌仏会の供養に欠かせないものだからでしょうが、なぜ漁師が必要としていたかと言うと、〈甘茶を飲むと身体があたたまる〉ことがよく知られていたからです。

漁はほとんど夜の海の仕事。それは〈冷え〉とのたたかい。漁師は煎じた甘茶を常飲し、冷えに強い

身体づくりをしていました。

「大漁の時などは、通常の五倍から六倍の値で取り引きした。それでもこの辺りの農家は、甘茶を畑一面に作付けすることはなく、畦で栽培していただけだった」

現在、解脱会の黒姫天茶工場がある信濃町柏原地区で本格的に栽培されるようになったのは昭和十六年、森下仁丹によるものでしたが、金剛さまはその二年前に、栽培農家の一人である中村晋氏に注文のお手紙を出しておられます。解脱会で契約栽培を始め、工場を設置して、全国の会員さんの需要に因應するようになったのは、昭和四十年代に入ってからです。

以来、年々努力を重ね、現在は本当に良質の天茶が倉庫に保管されています。

どうぞ十分に天茶を活用し、身も心もあたたまって、〈天茶でカッポレ〉と、金剛さまに惚れ込んだ元氣な年をお過ごし下さい。

【二月】天茶の（土地供養）は喜びを生みます。

立春大吉。年末に金剛さまから御歳暮としていただいたこのお札を、お祀りする節分です。お正月とはまた違い、万物のいのちが動き始めた気配を感じます。外はまだ厳しい冬の最中ですが、＼ああ、もう春になるんだなあ＼と心が和む思いがするのです。

お札をお祀りした後、玄関から庭へ、そして家の周囲へ、天茶で〈土地供養〉をすると、さらに清々

しい気持ちになります。マンション等に住んでいる場合でも、玄関のたたきから外廊下を天茶で拭く
といいと思います。そしてもし状況が許せば、マンションの周囲を〈土地供養〉させてもらったらどう
でしょうか。きつと今年も、隣近所仲良く、安心して暮らせませうよ。

天茶による〈土地供養〉の大切さは多くの人が体験しており、その土地に関わりのある御霊の喜びが
どれほど大きなものであるかなど、いまさら言うまでもないことです。ですが、見えないところに心を
寄せ、感謝の心を向けるということは、とかく忘れがち。節目の日に改めて実行し、その大切さを自分
の体感として確かめてみることはとても大事なことでないでしょうか。

「天茶で土地供養を一生懸命させてもらい、水やジュースのかわりにいっぱい天茶を飲ませたところ、
うちの子のノイローゼが治ったんです。不思議ですね」

最近よく聞く話です。ノイローゼは昔からどんな年齢でも起こりやすい病気でしたが、現代は若い
年齢層、十五歳から二十五歳くらいの人の発病率が大きいです。世の中がいよいよ忙しくなっ
てきているからかもしれません。見方によれば、人間はみなノイローゼ化していると言えなくはない
状況です。ある精神科医の話では、ノイローゼ患者が治ったという例は全体の三分の一、一生治らない
が三分の一、あとの三分の一は一生薬が必要だとか。

「お医者さんは、なぜ良くなったんだろう、奇跡だと首を傾げられましたが、まさか、天茶のおかげで
す、とも言えませんか（笑）」

同じような体験は、北海道から九州に至る全国津々浦々から寄せられます。やはりどんな土地でも、
そこに埋もれている御霊の“うらみ”がそのままになっていたりと、住んでいる人がその土地への感謝

を忘れたり、礼節を怠っていたり、いろいろと問題があるものなのでしょう。

さて、いろいろな方にどういう風に天茶の〈土地供養〉をしているか聞いたところ実に様々な答えが返ってきました。ほとんどの方が、供養用のバケツにたつぷり天茶を用意して、般若心経を唱え、感謝の念を持ちながら土地の隅々まで撒いています。そのついでにちよつと、お隣さんや道路の向こう側の家の前まで供養するという方もいます。心の中で「お世話になっています。今日もよろしくお願いします」とご挨拶しながらさせていただくと、毎日とても気持ちの良いつきあいができるのだそうです。

場所によって、撒けなかったり、撒きづらかったり、天茶を持っていけなかったりする場合、天茶の葉をさりげなく撒くとか、エキスを持っていくって撒くとか、いろいろと工夫している方も大勢います。風が供養を必要としている場所に葉を運んでくれたり、雨が降って葉やエキスを程よい状態にしてくれるのです。

また、会員さんが「支部は学ばせていただいている『おかげ』の場所だから」とペットボトルに天茶を詰めて持ち寄り、支部の〈土地供養〉をしている支部があります。この支部の活躍がめざましいことは言うまでもありません。

天茶は妙薬。喜びを生む大きな力です。今年もぜひたくさん使って、たくさんのお霊と一緒に、大いに幸せになって下さい。

【三月】天茶で花粉症にならない身体づくりを！

風邪が猛威をふるった今年の冬でした。三月の声を聞きそろそろ下火になるかと思いきや、引き続き花粉症に悩まされている人も大勢います。

今年の「花粉情報」によると、過去十年間の測定で三番目に少ない飛散であった昨年の約四〜五倍、五番目に多い飛散であった一昨年と同程度、とか。いずれにしても毎年、目をクシャクシャさせ、ひっそりなしに鼻をかみ、喉の奥の痛みやボーンとする頭に悩まされている人にとつては、あまり楽しくない春の始まりではないでしょうか。

花粉症対策として、まず一番に大切なのが「悪化を防ぐ」こと。悪くなってからでは、どんな治療も十分な効果を發揮しないと、皮膚科、内科、眼科等のお医者さんたちが口をそろえて言います。また、早い時期からテレビ、新聞、雑誌等で花粉症予防治療の情報がいろいろと出されています。そのどれもある程度効くのですが、誰もが同様に効くわけではありません。

そこでぜひお勧めしたいのが、日常的に天茶をたくさん飲むことと、天茶風呂によく入ること。天茶によつて、内側から外側からも花粉症の悪化を防ぐことができるのです。

実は最近の研究で、天茶には、花粉症やアトピー性皮膚炎、気管支炎等を引き起こすアレルギー反応を防ぐ成分が多く含まれており、それが大きな力を發揮することがはつきりとわかってきました。

私たちの身体はもともと、病気の原因となるような悪いものが入ると自ずから取り除こうとするようにできています。微生物をはじめ花粉、ダニ、カビ、未消化のタンパク質等の異物が入ってくると、

鼻や気管支、腸などの粘膜と皮膚に存在する肥満細胞が破裂し、ヒスタミンとかロイコトリエンと呼ばれる化学物質が放出されます。これが咳、クシャミ、鼻水、涙となって、異物を一緒に流し出すのです。この反応が必要以上に強く、いつまでも続くのが花粉症やアトピーの症状です。

天茶に含まれるイソクマリンやベンジリデンフタリドという化学物質群は、異物と反応した肥満細胞を破裂しにくくします。それが抗アレルギー作用です。また、天茶の甘味成分であるフィロズルチンに誘導されるツンベルギノールという化学物質もまた、他の生薬や植物にはない、天茶特有の抗アトピー、抗アレルギー作用成分です。

手軽に天茶をたくさん飲むためにティーバッグがあります。これはとても便利です。一袋に二グラムの天茶が入っていて、目安としては、これで一リットルの飲用天茶が作れます。作り方の基本は、沸騰した湯一リットルに天茶のティーバッグ一袋を入れ、二〜三分煮出し、ティーバッグは取り除きます。これを保温ポットに移して温かいままでも、冷蔵庫で冷やしても一日、大変美味しく飲めます。

また、もつと手軽に飲みたかったら日本茶や紅茶と同じように、急須やティーポットに一袋入れ、その時飲む量だけの熱い湯を注いで一〜二分置き、茶碗に移して飲む、という方法もあります。この場合、一つのティーバッグで五、六杯は美味しく飲めます。

暦の上では春、三月。けれど、黒姫高原はまだ深い雪の中です。天茶工場ではティーバッグ作りのピークを迎えています。天茶を粉にし、ヒートバッグに二グラムずつ入れる作業は機械でします。けれどその後の作業、ヒートバッグ二袋を緑の小袋に包み、それを一箱に五十包（注・現在は四十包）を詰めるのは手作業です。準職員さんたちの手が機械以上に狂いなく動き、ていねいに製品化されます。

黙々と？ いえ、楽しい話の花も咲き、笑顔で作ったティーバッグです。幸せの味が届くことでしよう。

【四月】雪解けを待つ春の土作りが始まります。

春四月。連日、日本各地のお花見の様子が新聞・テレビ等で伝えられます。花に酔い、酒に酔い、歌に酔い……、楽しい春を満喫する人々。しばし、不況・リストラ・倒産等々の厳しい現実を忘れているようです。

ところが天茶のふるさと黒姫高原は、まだまっ白な雪の中。春スキーを楽しむ人々の歓声が山々にこだまして、木の芽が少しだけふくらみ始めています。もちろん天茶畑も一面の雪。それでもこの下で、天茶の株は芽吹きの時を見計らっているに違いありません。

もうすぐです。ある日ひよっこ黒々とした土が少しだけ顔をのぞかせると、次の日には天茶の株も、待ってましたとばかりに元気な姿を現わすのです。

それから十日間ほど、天茶の株は誰にも邪魔されずお日様の光を浴びて、ゆっくりとその身を温めています。雪解け水を含んだ畑の土が人の出入りを困難にして、天茶の株の幸せな時間を守っているのです。天茶はこの時間、お日様から何を教えられ、どんな指示を受け、どれほどの恵みをいただいているのでしょうか。自然のしくみは奥深く、人知では計り知れないのですが、天茶はこの後ぐんぐん新芽

を伸ばしていきます。この時期を待つていた天茶耕作者たちは、より良い天茶の成長を願って、畑の土をほぐし、肥料を入れ、美しい畑に整えます。

どんな肥料をどれくらい入れるかは天茶畑の場合、一律にはいかな問題です。これも天茶という特殊な植物の特徴なのですが、同じように成育し、同じように収穫された畑でも土壌の具合は様々に変化してしまいます。収穫量の多かった畑の土壌が疲れ切っているかというところでもなく、成育の良くなかった畑の土壌が必ずしも悪いわけではないというようなことがあります。

黒姫天茶工場では、工場所有の畑ばかりでなく、協力耕作者の畑からも、秋の収穫後の土を畑ごとに採取して、冬の間（土壌検査）をします。検査項目は、PH（水素イオン濃度）、EC（塩分）、リン酸、カルシウム、マグネシウム、カリ、アルミニウム。その結果は、三月上旬に行なわれる土壌検査報告会で報告書として一軒一軒の耕作者に手渡されます。各耕作者たちは、その検査結果をもとに、足りないものを補いながら畑の調整をするのです。

黒姫における土壌検査が本格的に行なわれるようになったのは昭和五十六年からです。翌年三月の第一回報告会から数えて、今年（十八回目）の報告会が三月十二日に行なわれました。

最近の課題としては、肥料を有機質のものに切りかえるということがあります。米、野菜、果実等、すべての作物畑でも同様のことが言われていますが、天茶畑でも、化学肥料を長年使ってきた結果、土が非常に固くなっていました。そこでここ数年、鶏糞などの有機肥料を積極的に使用し、やわらかい土作りをすることが急務となったのです。

報告会は、有機肥料に何を使ったらいいか、参加者の意見交換の場ともなります。環境問題も云々される昨今、耕作者一人ひとりが昔からの経験の中で得た知恵は、化学的な分析よりも参考になります。

「昔、田畑の畔に甘茶が植えられてた頃は、肥料なんて特別やらなかったけどなあ」

その一言から、自然と共生することの大事さを畑での栽培にも生かしていかなくてはと考えます。

たとえ土壌検査の結果が診断基準値通りで、非常に良好と認められても、それがそのまま良質の天茶の収穫に結びつくわけではないという難しさをかかえながら、今年も天茶作りが始まりました。大自然の神々様に祈りながらの作業です。

【五月】天茶石鹼は身体にやさしい石鹼です。

風薫る五月。新緑の美しさに誘われ、散歩がとても楽しい季節です。今日はこのコースを、今日はおうちよつと先まで、今日は友だちを誘ってみようか……。

散歩の後はお風呂。いいですねえ。ほどよく疲れた身体を湯槽に沈めた時の「フーッ」というため息。心も身体も嬉しがってます。

さらに、石鹼を泡立てて身体を洗う、その気持ちよさ。“ああ、人間に生まれてよかったなあ”と、しみじみ思うのではないでしょうか。

そんな時はぜひ、天茶エキスを入りの天茶石鹼を使ってみて下さい。これまで何度かお知らせしてき

たように、天茶には「抗アレルギー作用」や「抗酸化作用」があります。天茶石鹼は、この大切な成分を壊さないように、余分な添加物はいれずに作っていますから、アレルギー体質の方も、肌の老化を心配する方も、安心して使っていただけるのです。

石鹼はすでに一世紀ころガリア人により、獣脂と灰からつくられたといわれています。そして、八世紀にはヨーロッパに石鹼を製造する職人が現われ、十三〜十五世紀には地中海沿岸の最良の油脂資源オリーブ油と地中海産の海藻から得られるソーダを原料に広く作られるようになったと伝えられます。

日本には室町時代にポルトガル人からもたらされ、ポルトガル語のサボンがなまって「シャボン」と呼ばれていました。明治になって、手工業ではありましたが工業的に作られるようになり、広く一般庶民も石鹼を使うようになったようです。

現在、私たちはごくあたりまえに様々な種類の中から好きな石鹼を好きだけ使っています。泡立ちが良くクリーミーなもの、香りの良いもの、なめらかにしつとりと洗いあがるもの……、人間の感覚はとてもこまやかで、微妙な品質の差がはつきりとわかるのです。考えてみるとこれは非常にぜいたくなこと。ですがこのぜいたくさが逆に害になって、石鹼による肌のトラブルに悩まされている人もいますと聞きます。

天茶石鹼は、創業百数年という歴史ある石鹼メーカー「玉の肌石鹼株式会社」に依頼し、製品化しています。この会社は昔ながらの製法をまもり、高級化粧石鹼の分野では品質の高さが定評となっています。

るのです。

石鹼の主な製造法には、油脂をそのまま焚く「けん化法」と、油脂を分解してから反応させる「中和法」とがあります。「けん化法」は生の油（中性油）から焚いて四〜五日かかります。原料油の性質が出て、うるおい成分が自然な形で溶け込むのでやわらかな使用感があります。

一方「中和法」は油脂から石鹼の原料の脂肪酸を取り出し、アルカリと反応させて瞬時に作り、四時間ほどで商品になるので大量生産に向いています。しかしこのままではうるおい等に欠けるため、後から保湿剤を添加して使用感を調整します。現在、市場に出回っているほとんどの石鹼がこの方法で作られています。

しかし、「自然から与えられたものを、あまりいじらずにまるごと生かしていく」のは、やはり昔ながらの「けん化法」で、天茶石鹼もこの方法で作られています。

天茶石鹼の原料は天然油脂。オレイン酸の多い高品質の石鹼生地で、柔らかさ、おだやかですっきりした洗浄力、肌へのやさしい石鹼に仕上がっています。けれど、柔らかくて泡立ちの豊かな石鹼は溶けやすく、使用には多少注意が必要です。石鹼入れに湯をかけないこと、使った後もタオル等でできるだけ水分をとって、水切りに気をつけた保管を心掛けたいぶ長持ちします。

いかがですか？ お宅でも天茶石鹼を使ってみませんか。何しろ天茶の成分がそのまま生かされていますから特別な清浄感がありますよ！

【六月】天茶の花言葉は「思いやり」(？)かも……

絹糸のような雨にぬれて咲くアジサイの季節。深い海を思わせる青紫色、やさしい少女の頬の色に似た淡紅色の花は、多くの女性たちを魅了します。

でも、アジサイの花言葉は「移り気」「高慢」「あなたは冷たい」。美しいけれど香りもないし、実もならないこの花を、決して女性に贈ってはいけません。

贈るなら同じ風情の天茶の花はいかがでしょう。手鞠状のアジサイのような華やかさはありませんが、ガクアジサイのような清楚さがあります。また、どこにでも咲いていて、花屋さんでも売っているアジサイと違って、高原にわざわざ採りにいかなくてもなりません。その面倒くささ、稀少価値が良いのです。花に託して伝えたい気持ちが、きつとそのまま伝わるでしょう。さらに天茶を一袋添えれば完璧です。

これまでこの歳時記で詳しくお伝えしてきましたように、天茶は心身の健康に不思議な力を発揮します。相手に確かな愛情が伝わります。天茶の花言葉が何というのか調べたことはありませんが、たぶん「思いやり」ではないでしょうか。

こんな話を聞きました。見合い結婚をしたご夫婦の話です。見合いの日、女性の顔はニキビだらけ。特に額や頬のニキビは膿を持っていて、痛々しいほどでした。あまり話も弾まず、気まずい雰囲気だったので、仲人は「これはまともらないな」と感じていました。ところが一カ月後まず女性のほうから

「結婚を前提におつきあいしたい」という申し出があり、三ヵ月後には二人揃って「結婚したい」と言ってきたのです。

「見合いに乗り気じゃなかった私はニキビ顔で断られるのならそれでもいいと思っていたんですが……」

実は男性の方も「この女性はアトピー体質なんじゃないか」と疑い、生まれてくる子供のことを考え、半ば断るつもりでいました。しかし、結婚を別にして考えるとそのニキビ顔が気の毒になり、たまに母親が趣味で咲かしていた甘茶の花を添えて、天茶を一袋あげたのです。

「煎じて飲むだけでなく、煎じた後の葉でパックするのいいと教えられました。疑心暗鬼でしたが、もう葉が効かないほどひどくなっていたので、とにかく実行してみたいです。すると一時、さらにひどくなりましたが、半月ほど経った頃、顔を拭いたタオルがドロドロになるほど膿が出て、その三、四日後、顔を洗った時の手触りがスルスとすることに気がついたのです。うれしかった！」

この人と結婚したいって決めたのはその瞬間でした」

ユキノシタ科アジサイ属の甘茶の仲間、地球上には約三十種類あると言われています。東南アジア、北アメリカ東部や中央、南アメリカのものは常緑樹ですが、それ以外は落葉灌木です。よく混同されるアマチャヅルは、ウリ科で多年草のツル草、まったく別の別の植物です。葉を噛むと甘味があるところから命名されたようですが、薬効は証明されていません。

健康食品や健康茶が人々の関心事となっている現代、「アマチャ」と名がつく成分が入っているも

のも多くみられます。アマギアマチャはその名の通り伊豆の天城山に自生し、葉が細長く白い装飾花をつけます。甘茶の仲間で甘味があり生薬には違いないのですが、その薬効はまったく甘茶には及びません。

甘茶は昔から自生する地元の人々の間で珍重され、近年になってからは、確かな研究所で詳しい分析、効用等が研究されている真正正銘の生薬です。そしてその内在する不思議な力を〈御五法〉によって、さらに強力に引き出した解脫会特製の天茶は、本当に信頼できるものです。ご先祖の供養はもちろん、どうぞ、安心して飲食にも使って下さい。

「七月」天茶エキスを汗疹に強い身体づくりを。

梅雨明け間近。黒姫高原の天茶畑では、青々としてきた葉の間から、可憐なつぼみが見え、すでに咲き始めた花もあります。これから八月半ばまで、天茶の花は高原の陽の光を受け、爽やかな風とたわむれ、この世の生を満喫するかのように咲き続けます。

ぜひ一度、ごらんになってください。花が最も美しいこの時期は、まだ刈り取りや製造にかかっていませんが、花の見事さをつぶさに見て天茶独特の芳しい香りに包まれると、天茶の功德が心から信じられる……きっとそんな気持ちになります。

「夏は毎年汗疹に悩まされて。体質が遺伝したのか、孫も汗疹がひどくなるので、うちの夏の家族旅行

は海水浴と決まっているんですよ」

そういう方こそ、ぜひ黒姫へ。澄んだ空気の中で天茶畑を見学したことがきっかけとなって、天茶や天茶エキスを常用し、天茶の甘味にある汗疹の発生を防ぐ作用を実感すれば、汗疹に強い身体づくりができます。

徳島大和支部の今津ツヤ子さんは疲れやすく、勧められて天茶エキスを飲むようになりました。すると、日増しに食欲が戻り、元氣になり、同時に、いつもなら汗疹に悩まされる時期なのに汗をかいても湿疹はできないことに気がついたのです。

うれしくて、支部の仲間に話したところ、「私もよ。私も天茶エキスをいただき始めてから、汗疹が出なくなったのよ」と、長船美津子さんがひと膝前に進み出しました。

長船さんは看護婦さん。周りで聞いていた人たちは少なからず驚きました。看護婦さんなら当然、病院の薬で治すはずだと思っただからです。

実は長船さん。何十年と花粉症アレルギーに苦しめられ、最新の治療薬が出るたびに試したり、予防には細心の注意をはらっていました。けれどどれも効果なく、一年中、花粉症が頭から離れませんでした。そんな中で天茶エキスに出会い、半信半疑で飲み始めたところ、その年からピタッと、目チカチカ、鼻ズルズルがなくなったのです。今日出るか、明日出るかと心配し続けた初めの年は、花粉症の時期が何事もなく終わってしまったことが信じられないほどだったと言います。そして、気がついたら汗疹も出なくなっていたというわけです。

「素人考えなんですけどね、人間の身体は老化によって酸性になるでしょ。ところが天茶のエキスをいただくことでアルカリ性に戻るんじゃないかしら」

天茶エキスを勧めの発生源、支部長夫人の松村美栄子さんは、ご自身も貴重な体験を持っています。カラオケが三度のごはんよりも好きだという美栄子さん。ある日のどに異常を感じて医者にかかったところ、いわゆる「カラオケポリープ」ができていたとの診断。手術をお願いすると、医師は「これはもう十年くらい前からできているものだね。まだ声が出ているので、出ないようになったら切ります」との返事。それならと、天茶エキスを飲み始めました。そして一カ月。げっぷをした拍子にのどから血が流れ出、びっくりして何か悪い病気を心配したのですが、血が出たのはその一回だけ。その後の朝食時に、それまでであったのどの違和感がなくなっていることに気がつき、たぶんポリープが裂けて取れたのだと思ったそうです。それ以来、「くせになつてしまつて」天茶エキスを常用しておられます。「エキスを飲んでいると疲れないから、つい活動的になりすぎて。息子が年を考えろよ、つて（笑）」天茶エキスの良さを日々実感している美栄子さんは、会員以外の人にも自信を持つて勧め、とても喜ばれ「胃の調子がよくなった」「肝臓癌が快方に向かった」「痔が良くなった」と、うれしい話をたくさん聞いておられるそうです。

【八月】天茶で歯周病の予防を！

夏一番。ビール、素麺、かき氷。日本の夏にはやっぱりこれです。食欲があってもなくても歯の浮くような冷たいものがとつてもおいしいのです。

ですが、歯槽膿漏など歯周病に悩まされている人は気の毒です。

「ウツ、シミルーツ」

それでも暑さにほてった内臓が欲求するのでしょう、決して、食べないとは言いません。顔をしかめながら最後までちゃんと食べます。もつともあまりの冷たさに、だんだん口の中の感覚がマヒして、痛みを感じなくなるのかもしれませんが……。

歯周病は歯肉の炎症で、歯周病菌というバイ菌がはびこって起こると言われています。歯茎が、歯と接している部分から破壊されてゆき、そのまま放置しておくと、歯周ポケットと呼ばれる溝がつかれ、膿んだり血が出たりします。

人間はみんな年齢を重ねると、多かれ少なかれ歯や歯茎は悪くなつてゆくものですが、その速度を遅らせることはできます。

天茶で、できます。もう三十年このかた、お茶を飲むなら天茶、と決めて、日に湯飲み茶碗何杯でも飲み続けてきたある六十代の男性が、次のような話をして下さいました。

「私は若い時から歯茎がボコボコで歯磨きするといつも血が出ていました。親やきょうだいもみんな、

程度の差こそあれ、似たりよったりだったので、まあ、遺伝かな、とあきらめていたんです。しかし、現在、他のきょうだいは歯槽膿漏がひどくなって、総入れ歯になってしまった者もいるのに、私はかえて若い時より歯茎がしっかりと生きてきたんじゃないかと思うんです。

歯医者に注意されてから、固い歯ブラシでマッサージするように歯磨きを熱心にしてきたことも良かったのでしょうか、他のきょうだいと決定的に違うのは、天茶を飲み続けてきた、ということだと思います。何でもおいしく食べられて、健康なのは天茶のおかげだと、私は信じています」

口臭の原因ともなる歯周病。気になる方は飲むだけでなく、うがいにも利用すると良いようです。つい先頃発刊された「健康」という雑誌の五月号に「甘茶が十五もの（アトピー・花粉症・リウマチ・湿疹・腰痛・肝機能・高脂血症・便秘・尿潜血・活性酸素除去・糖尿病・前立腺肥大・口臭・胃弱・歯周病）症状に効果アリ」という特集記事が出ていました。この中にも「甘茶には歯周病を抑制する働きがある」との記述があります。

天茶に含まれる歯周病を予防する効果のある成分、それはツンベルギノールやヒドラングノールと呼ばれているものです。この成分に歯周病の原因となる歯周病菌を殺してしまう効果があります。しかも天茶は天然のもので、これらの成分も天然のものであり、身体の中の有用菌には殺菌作用を示さないという優れた性質を持っています。一般に、歯周病や口臭の治療には抗生物質や殺菌剤が使われているようですが、これらの科学物質は身体の中の大切な微生物と一緒に殺してしまうのです。高齢化社会を迎えた今、歯の健康はとても大切です。冷たいものでも温かいものでも、固いものでも

軟らかいものでも、いろいろなものを食べることによって健康は保たれるのです。それに、自分の齒で、思う存分、好きなものを食べられるということがどんなに幸せか……。いつまでも元気でいきいきとした生活をするために、天茶をたくさんいただきましょう。

黒姫天茶工場で心をこめて作っている天茶は、他のどんな所で作られるものにも負けない、本当に確かな製品です。今年も、この暑さの中で天茶畑では草取りに余念がありません。収穫はもうすぐです。

【九月】黒姫の九月は天茶の収穫真つ盛り。

風のおいが変わりました。黒姫高原に秋が訪れたのです。日中の暑さはまだ真夏なみですが、朝晩はとても涼しくなりました。霧のまいた朝などは、肌寒いとさえ感じます。

いよいよ天茶の刈り取り時！

畑では青々と繁った天茶が、刈り取りを待っています。今年は天候が「イマイチだなあ」とため息がもれるほど不順な日が続きました。花も例年ほどたくさん咲かず、色もちよつと鮮やかさを欠いていました。

「花の良し悪しは天茶そのものにはあまり関係ないんじゃないかなあ。お茶になるのは葉の部分だけ。かえって、花を咲かせるエネルギーが葉のほうに注ぎこまれて、良質の天茶になるんじゃないかな」

外野の関係者は、想像力を頼りに希望的観測をします。

「花がついてないと、葉こきが楽ですね。取り除く手間が省ける」

作業にたずさわる工場関係者は、無責任なことは言えません。現実的なことを言いながら、一人ひとりが心の中で、「良い天茶を、今年もみなさんに届けられますように」と祈りながらの刈り取りです。

鎌で株の根本から刈り取る作業は見るとやるとでは大違い。茎が意外と固いので、力もコツも必要です。どんな熟練者でも腰の痛みは避けようがありません。

そして流れる汗！

長袖シャツに作業用ズボン（モンペ）。大きなツバの麦わら帽子をかぶり、テッコウをはめ、左腰に天茶を束ねるための荒縄を下げ、右腰には汗ふき用タオルをぶら下げる——。これが正しい（？）刈り取り作業スタイルですが、その暑いこと、暑いこと。それでも、真夏と同じように強い紫外線や、葉陰や土にいる虫たちから身を守るには、この恰好でないとダメなのです。

この大変な作業をなんとか機械化したいと、いろいろと模索しましたが、これには大変難しい問題が山積していて、未だに良い答えが出ていません。緑茶のように新芽だけ刈り取るのなら、あらかじめお茶の木の剪定を機械で刈り取りやすいようにしておけばいいのですが、天茶は株の根元から刈り取らなくてはならないためにそれができないのです。たとえ強力な刈り取り機ができたとしても、株と株の間に生えている雑草を取り除きながら刈り取ることはできません。ほんの少しでも天茶に雑草が混じってしまったら、味や香りが違ってくるばかりでなく、第一、効能がまったく違ってしまいます。

天茶の製造はこの一ヵ月が勝負です。刈り取り、葉こき、萎凋（葉をしおらせて水分を取り除くこと。昔は工場敷地内に葉を広げ、天日で干した）、揉捻（葉をもむこと）、醃酵、中揉乾燥（よりを一定にする）まで一気に行ない、その粗製品を倉庫に一時納めるまで作業を中断することはできません。高原の秋は瞬く間に深まります。十月に入ると霜が下りてしまうので、その前に畑の天茶はすべて刈り取らなくてはなりません。

毎年のことながら、この時期、天茶工場の人たちは「頭を使うことは一切しない」と言つて笑います。面倒なことをあれこれ考えている時間はないのです。

けれど、身体を動かしながらの気遣いは、他のどんな時期よりもしているはずです。天候のこと、作業の進み具合のこと、機械の調子等々。

赤とんぼが、まるで作業の応援をするかのように飛び交いはじめました。かの小林一茶の句に「そば所と人はいふ也赤とんぼ」があります。ちよつともじつて「頑張れと天茶の里の赤とんぼ」とでも作句したいような情景です。

赤とんぼは、もしかしたら天茶供養を受けられている全国の会員さんのご先祖の御靈魂かもしれません。

【十月】天茶のエネルギーを受けて幸せになりましたよ！

青い空がさらに青く澄み、爽やかな秋です。黒姫山から妙高山のすそ野はなだらかな草原になっていて、その上の空がいつそう広々としてきました。両手を大きく広げて深呼吸すると、天茶工場で精製し終わったばかりの、今年の天茶の香りが高原一帯に漂っているような気がします。

九月一日の収穫開始から一カ月、天茶工場では三十名ほどの助っ人を頼み、総勢五十数名で、収穫、粗製品作り、苗木作り等の一連の作業を一気に行なってきました。

「活気があるだろう！ みんな喜んで仕事してくれる。やっぱりこれも天茶の力なんだと思うヨ！」
そう言う原山所長が一番元気で、一番喜んでいるようでした。

十月に入り、潮が引くように助っ人たちが去ってしまった工場は、やはり、ちょっと淋しくなります。これからの作業は根気との闘いです。粗製品からゴミや茎など丹念に取り除き、さらに乾燥させます。二十数名の職員たちが目をさらのようにしてこの作業に取り組むのは、もちろん、良い天茶を会員各家に届けたいという一心でしているのですが、この作業をしていると、何だかとても心が安らいで、楽しくなってくると言うのです。

「同じ恰好で長時間続けても、ちつとも疲れない。不思議だなあと思うんだけど、やっぱり、天茶のエネルギーをいただいているのかしら」

天茶のエネルギーといっても、目に見えるわけでも量として計れるわけでもありません。でも、天茶づくりに携わる人々がみんな元気で明るい、といった現実がその確かさを証明しています。工場で働

く人たちばかりでなく、耕作者組合員である天茶生産協力農家を訪ねても、同じように感じます。かなりのご年齢になって、もう他の畑仕事はしていないという方でも、天茶の刈り入れ、葉こきなど先頭立ってしています。

今年は四月になってから霜が降り、成育が心配されました。収穫時、確かに例年より背丈はかなり短く、葉の収穫量も落ちていました。けれどわずかです。天茶は一本の茎につく葉の数がほぼ一定しており、背の低いものは、葉と葉の間が短いというだけなのです。

沈んだものを浮かせて、明るい喜びに変える天茶の不思議なエネルギー。それは、現界ばかりでなく、霊界においても、現界と霊界との交流においても感じられるものです。

愛知教区・碧南新川支部の藤井博司さん（四三歳）は昨年、町内会長と地区の墓の管理委員長をされ、今年になってから二百基ほどの墓の名簿作成調査をしました。百六十基は難なく持ち主がわかりましたが、四十基は詳しい調査が必要でした。このままでは無縁墓になると一生懸命探しましたが、どうしてもあと十数件がわかりませんでした。

そこで藤井さんは天茶の葉をこの墓の一基ずつに撒き、心の中で「どうぞご子孫を教えてください。お参りされている方があるなら教えてください」と祈ったのです。本来なら沸かした天茶の撒き供養をするところですが、「雨が降れば、この葉が天茶に変わるだろう」との思いからとにかく真剣に祈ったのです。

すると不思議なことに、その日から三日間のうちに次から次へと、絡んだ糸がほぐれるようにご子

孫がわかりました。藤井さんは「先輩たちから、強い祈りで念ずれば、金剛さまの遺された天茶と御五法の力によって、いろいろなものがほどこけてくるよ、と教えていただいたことを本当に実感させていただきました」と力強く話しておられました。

天茶は、活き活きとした喜びのエネルギーをたくさん含んでいます。謙虚に有難く受けると、誰でも必ず幸せになる力をいただけるのです。

【十一月】天茶の生育は黒姫弁財天に守られています。

秋の陽は釣瓶落とし、と諺に言います。一日の短さが身にしみると同時に、月日の流れる速さも実感する秋の終わり、今月二十日には天茶の収穫祭が行なわれます。天候不順が続いた今年、様々な心配事もありましたが、まあまああの収穫高を神々様にご報告できるのは、関係者みんなの喜びです。

黒姫天茶工場には、二柱のご守護神が祀られています。試験農場西の黒姫弁財天は、主に天茶の生育をご守護下さっており、工場敷地内玄閼脇の天圀蔵五柱五成大神は、天茶製造過程から出荷に至るすべてのことをご守護下さっています。この二柱のご守護神のおかげを語らずして、会員の皆様に自信を持ってお渡しする天茶は作れません。これまでに、見えないところでどれほどご守護いただいていたか……。

そもそも黒姫弁財天を祀らせていただくことになった経緯には、大変不思議なことがありました。

黒姫における天茶生産の充実化に伴い、天茶畑の拡大を図っていた昭和四十年代半ば、登記の終わった農場地の整備をしていた時のこと。山麓地帯のため多数の石が掘り出され、作業は困難を極めました。ある日、大きな石を数人がかりで掘り起こしたところ、そこは何と蛇の巣。その中に、二匹の白蛇が棲息していたのです。

「これは……！ 黒姫弁財天のご神体ではないだろうか」

作業者たちは急ぎ土で覆い、もとに戻しましたが、体調を崩し、寝込んでしまった作業者も出ました。

黒姫弁財天の祠は黒姫山の頂上にあり、大宝二年頃、役小角が登って拝し、寛仁四年に恵心僧都が誓願し、その仏体を刻んだと伝えられています。またこの一帯は「北信州霊地」と呼ばれ、時折り、戸隠、妙高、飯綱、斑尾の神が集い、黒姫弁財天が琴を弾き、五山の神々の酒盛歌舞があると言われているのです。この時黒姫弁財天の別当である雲龍寺に安置されているご本尊近くで、鉦の弱い音に似た妙なる調べが聞こえるとか……。

とまれ、黒姫弁財天のご神体とも考えられる白蛇を拝したことについて、解脱会本部において検討に検討を重ねた結果、この地に御五法による黒姫弁財天の御鎮座を願うこととしたのです。

御鎮座祭が厳かに執り行なわれたのは昭和四十六年五月二十日。本部より法主さまはじめ役員の先生方が参列され、地元来賓多数を迎えた祭りはとても盛大でした。式典が済み、直会に移る頃にはみんなの気持ちが高揚し、言葉にできないほどの満足感がありました。それは黒姫弁財天の喜びがそのま

ま参加者の心に届いたのかもしれませんが。関係者の安堵と喜びはいかばかりだったでしょう。御祭神が決まってからこの日を迎えるまで、不思議なことが何度もありました。

御鎮座祭に先立って、二月に謹製され御法楽された御祭神札は、本部「お浄めの間」に安置され、日々お給仕、ご挨拶させていただいておりましたが、ある日、黒姫弁財天にお給仕した天茶だけが白く濁ってしまったのです。これはお給仕が届き、祀つても良いとのお知らせだったのでしょうか。そしてお祀りする三日前の五月十七日、本部より御祭神札を奉持し、工場御神前に仮安置。冬季の積雪を考慮した石造りの社に安置の儀式は五月二十日の午前零時。この時、天気予報に反して黒雲が低く垂れ込め、ライトに照らし出された空から美しい水の粒が降り注いできたかと思う間もなく、風まじりの激しい雨となりました。そして儀式が終わると同時に、急に雨音が消え、静けさが社を包んだのでした。

それから四半世紀が経ちました。黒姫弁財天のご加護は、いつも変わらず天茶畑に注がれています。

【十二月】天茶の変化は「供養が届いた証です。」

木枯らしが黒姫高原を吹き抜け、いよいよ冬の到来。周囲の山々に五回雪が降ると平地に根雪が降ると言われ、天茶畑では、それまでに冬支度をすっかり整えます。自然が時を違えず教えてくれる「知らせ」は、天茶を育てるための貴重な情報です。

ところで私たちが天茶供養をさせていただく中でも、様々な「お知らせ」があるのを感じません

か？ お給仕した天茶が濁った、まるで茸のようなかたまりになった、供養札が真っ黒に変色した……等々。

現在、解脱会の相談役をなさっている小林俊弘先生のお宅は、入会時に天茶の不思議な体験があり、以来解脱のみ教えに対する絶対の信仰を持ち続けていらつしやいます。

「私が小学校三年生頃のこと。母が導き親の中野さんから『天茶を仏様にお供えし、ご主人にも飲ませてあげて下さい』と言われて実践していたんだけど、その天茶が濁るんですよ。毎朝新しく沸かすそばから濁る。でもそれは『ご先祖が喜んで受けて下さった証』だと教えられ、御礼申し上げた。その後母は、濁りの原因となっている小林家の悪い因縁を解消するのが嫁の役目だと日々努力しましてね、ある朝まったく濁らず、琥珀色の美しい天茶をお供えできた時には、まだ寝ていた家族中を起こして喜んでものです。そして床につくほどの胃腸病を患っていた父も天茶のおかげで治ったんです」

父上の正司先生がその後、金剛さまの直弟子となられ、会の発展に貢献されたことはよく知られていることです。（詳しくは『恩愛の絆』四七八頁をご覧ください）

小林先生は強調されます。

「天茶の濁り等の変化は、決して悪い知らせではありません。天茶供養を受けられたご先祖は、すべて良くなるように教えて下さっているんですから、有難く受け取って、すべてを喜びに切り換えましょう」

最近、小林先生が支部長をつとめられる下馬支部会員の佐藤昌男さん宅では、供養器の中の、天茶だけが突然真っ黒になりました。御五法修業をさせていただくと、信仰関係の御守護神から「よく努力し

たから一切の邪氣が抜け、そこにしるしが現われたのだ」と教えられました。そしてその言葉を喜びで受けられた佐藤さんは、かつて経験したことのない、さっぱりと晴々した心地になったそうです。

み教えにご縁のあった当初に天茶の貴重な体験をされた小林俊弘先生は、後に父上に続いて解脱会本部に奉職し、出版部長、事業部長、内務局長等を歴任される中でさらに天茶へのかかわりを深められました。実を申せば、二年間にわたり掲載してまいりましたこの「天茶歳時記」は、小林先生の丹念な記録に負うところ大なのです。

みなさんのお手元に届く天茶のパッケージも、小林先生が事業部長の時に、いろいろな方々の意見をもとに作成されました。たぶん、中身の天茶に気をとられ、袋をよく見た方は少ないかもしれませんが、ちよつと注意してご覧になって下さい。袋は形が崩れないように裏表両面をポリエチレンでコーティングした和紙でできており、さらに外側に湿気を防ぎ、香りを保つためのアルミ箔、その上をデザイン印刷したポリエチレンでコーティングしてあります。つまり単なる厚紙ではなく、五層からなる包装で仕上がっているのです。袋のデザインは、西方の浄土を背景に見立て、東から望んで中央に黒姫山を、右に妙高山、左に飯綱山を配し、下方のグリーンと白線は天茶畑を表現しています。

物事の終わりはまた、すべての始まりです。歳時記は今回で終わりますが、どうぞこれからも天茶に関心を持たれ、ご供養に、そして健康づくりに、大いに活用して下さい。

あがき — 多くの運びに感謝 —

解脫会立教七十周年を目前にした平成八年、教学出版部では日々の学びに欠かせない天茶の記事の企画が出されました。会員から寄せられる「天茶は尊い」「天茶はすごい」「天茶によって救われた」等の声からの発想でした。ですが単なる説明とか解説ではない読み物にしようと、栽培現場、製品工程、成分分析、活用方法等を取材し、「歳時記」として著すことにしました。

記事を担当した私は黒姫天茶工場に何度も足を運び、長年黒姫高原で気象と甘茶の生育を研究されていた西沢正光先生にお話を聞き、資料の提供等もいただきました。また当時相談役の小林俊弘先生はじめ多くの関係者から貴重なお話を伺い月々の原稿をまとめました。当初は一年間の掲載予定でしたが、伝えたい内容が多く二年間の掲載となりました。掲載後より今日まで、記事についての問い合わせがある度に掲載頁のコピーを送る等してまいりましたが、出版部を辞してより年月が経ち、私は数え年でいえば八十歳になります。おかげさまで元気にしておりますが、この先どれ程の期間、生命をいただけるのか心もとないものです。

そこで「天茶歳時記」を次の世代に伝えるために冊子にしたいと考え、自費出版の許可を教学出版部に願い出、許しを得られ出版の運びとなりました。ご活用いただければ望外の幸せと思っております。

尚、冊子化に当たって、自費出版のご経験のある宮坂保徳先生よりご助言をいただいただけでなく、出版の最終的な調整までしていただきました。心から感謝しております。

令和七年五月八日

中江サチ

天茶歳時記

令和七年五月八日発行

発行者 中江サチ

東京都練馬区関町南三―十二―二十一五〇一