

食の王道  
1  
人の王道

● 完全無農薬の食材を求めて

# 標高800mの手摘みの逸品

日本茶

金丸 弘美 (フリーエディター)

かなまる・ひろみ ● 1952年、佐賀県生まれ。フリーエディター。ライターズネットワーク代表。食材を探して全国を歩く。著書に「おいしくて安全な食べ物ガイド」(廣済堂出版)、「まともな食べ物が食べたい!」(タイヤモンド社)、「食材宝庫九州農水産物加工品取り寄せガイド」(西日本新聞社) など多数。

昔ながらに山間で有機堆肥で栽培され、手摘みで一番茶のみ。しかもほとんど農薬も使用しない極上の煎茶となると、もうこゝろしかない。

標高800メートルでの、刈り込みをしない自然仕立ての茶畑は日本で唯一だ。







下が築地勝美さん。茶は仲間9人との共同の製茶工場で、製品化される。手揉みと同じ状態にするため、一回に50キロ以内で、蒸して乾燥させる。蒸し時間も短くし、量も少なめにする事で、葉の形状を残した渋みと甘みのあるお茶が誕生する。

これほど上質のお茶はほかにないといわれる茶作りをするのは、築地勝美さん(46歳)。標高800メートルの茶畑はおそらく、日本ではここだけといわれる、静岡駅からおよそ一時間も行った山間の急斜面にある。茶摘みは年に一度だけ。すべて手摘みで、一番茶のみを煎茶にする。

「800年前に、お茶は山に植えた。霜が降りるところはうまいお茶ができる。昔の人は、お茶が山の作物とわかっていたんだね。山吹色の渋みのある、昔ながらのお茶が欲しかった。労働条件としてはいちばん悪い場所だが、お茶としては

いちばんいいところなんだよ」

築地さんのお茶畑は、何から何まで常識破りなのだ。

畑には各地の惚れ込んだ熱心なお茶屋さんを訪ねてくる。そもそも一般的にはお茶屋さんが、畑までやってくること自体が、めつたにないことだという。

お茶畑の最大標高は600メートルまで。それ以上の高さでは無理といわれたなかでのお茶作り。しかも今は機械で茶摘みは行われるのに、ここは手摘み。

平場では害虫や病気にかかりやすく、20〜25回の農薬散布が常識なのに、ここは一回のみ。それも昔ながらに硫黄や石

灰が最小限用いられる。化学肥料も使わない。タネ粕、米糠、魚粕、骨粉などを配合した有機肥料を使う。

高地なので虫もあまりいない。発芽が遅いので霜にあたりにくい。土作りをしつかりし、木を丈夫に育てる。だから病気にもなりにくい。

「高い山のおい、香華、味が出ると思ってたことにした。そりや農業試験場や農業普及所には、絶対やめたほうがいいと言われたよ。こんな山中じゃ、お茶はできないうって言われた。でも、亡くなつた親父と女房は賛成で、親父は「われが、やりたきやれ」と言ってくれた。機械



茶摘みは5月下旬。山間で芽が遅く出るため、5月初旬の平地の茶摘みが終わってしまった後だ。機械では二人でもできる茶摘みも、山間地の自然仕立ての茶畑では、総勢30名もの人をやとって手摘みとなる。摘まれた新芽はその日のうちに工場に運ばれ、朝までかけて製茶にされる。このときにできた細かい葉や粉などは、普通は改めて混入させたりするのだが、ここでは最上の葉だけを残し、余ったものはすべて畑に戻してしまう。



化はできない、生産コストは高くなる。  
ということ、ほかの人はマネできない  
つてことだよね(笑)

山を開墾し、お茶が育つまでにまるま  
る4年を要した。

お茶は一番茶、二番茶と時季をずらし  
て摘んでいくが、ここでは最良期の一番  
茶しか摘まない。だから年間で300キ  
ロしか収穫できない。これは大手のお茶  
工場のわずか一日分なのである。