

特集

曾於市内を走れば、必ず目に入る「茶畑」。

4月下旬からお茶のシーズンが始まっています。

最近、お茶を飲んでますか？

あまり飲んでいないという人にも知ってほしい

「もっとお茶が好きになる」情報をお届けします。

もっと、お茶を 好きになる

step 1 作り手を知る。



鹿児島県初の「玉露」全国品評会入賞のため、試行錯誤を続けてきた親子三代で。



Interview

財部町大川原 本村製茶

曾於市で「伝統本玉露」での栽培に挑戦し続ける本村製茶。年に一度行われる手摘みでの収穫を取材した。

県

内でも珍しい玉露を育てて手摘みで収穫する農家さん

があるよ、と知り合いのお茶農家さんが教えてくれた。鹿児島県内では「煎茶」を育てている農家が多く、「玉露」をつくっている農家はまだまだ少ない。また「手摘み」は曾於市内で見たことがなかった。

茶摘み当日。「今日しか人数が集まる日がなかったんです。せめて曇りだと良かったんですけど…」と、雨が降りしきる中で出迎えてくれたのは3代目である本村雄太さん。案内された茶園は屋根が藁で覆っており、茶はよく見るかまぼこ型ではなく、自然な形だ。

『「伝統本玉露」と呼ばれるもので、福岡県の八女で盛んなお茶づくりです。親父がこの玉露づくりを始めて、もうなんだかんだ30年近くやってますね」

本村製茶は雄太さんのおじいさんである育雄さんが昭和47年にスタート。その後、かごしま茶として一般的な「かぶせ茶」をつくる傍ら、昭和57年2代目である弘一さんと「玉露づくり」に挑戦し始



① 手摘みは人海戦術。30 名ほどの人をお願いして 1 日かけて全員が丁寧に新芽を摘み取った。② 3 代目である雄太さん。8 年前父・弘一さんのケガをきっかけに帰郷し、本村製茶を支える。③ 2 代目である弘一さん。30 年近くこの玉露作りに情熱を注ぎ続けているのは「ロマンだよ!」と話す。④「伝統本玉露」となる条件は様々あり、その一つがこれ、「被覆は棚掛けの間接とし、稲わらを使った資材とする」というもの。

めた。弘一さんが全国茶品評会で目にした玉露の「美しい緑」に惹かれ、自分たちもこんなお茶を作りたいと思ったのがキッカケだった。

「当時も挑戦する人はいたけど、品評会に出そうという人はいなかった。お金がかかるから、お茶が厳しい時期、親父は自分のご飯を我慢してここに肥料やってたこともあったそうです」

この「伝統本玉露」の茶畑からできる茶葉はわずか5キロほど。その中から4キロが品評会に出される。

「全国茶品評会の玉露部門で鹿児島から入賞したところは今までひとつもないんです。だから、それを目標にしています。やるには、一種のバカにならないとダメですよ。振り切ってやるしかない。食べ物我慢してでもやるっていう情熱がすごいですよね」

今年はまだ準備の年。来年鹿児島で行われる全国茶品評会での入賞を目指している。新たな道を開くため、前を見据えている。



山口製茶工場前の茶畑にて。
丸山地区は曾於市内でも屈指のお茶どころ。山口製茶のまわりにもいくつものお茶農家が並ぶ。「この辺りは昔からやっているところも多くて、だから切磋琢磨してやってこれた」と山口さん。

Interview

末吉町丸山

山口製茶 お茶の博香園

志布志との市境、左右どちらを向いても茶畑…という光景がひろがる丸山地区。茶業振興の記念碑などもある、お茶と縁深いこの土地でその黎明期から茶業をされている山口製茶で話を聞いた。

お

茶農家さん取材するから、まずは話を聞いてみて

欲しいと紹介されたのが、山口製茶の山口博海さん。曾於市の茶業振興会会長をされている方だ。

「曾於市は茶業のスタートは県内でみると遅い方だけど、それでも高く評価されるお茶を作ってる農家さんがたくさんいるよ」

そんな曾於市の中で、丸山地区で茶業がスタートしたのが昭和5年ごろ。台風被害による畑作農業の悩みを解消するため、地域をあげて茶業振興をすすめたのが始まりだ。

「最初は地区で一つだった共同工場が茶業の発展とともにどんどん独立していった、今のよういくつもできた。近くの茶畑でも、農家によって全然違うお茶ができるから面白いよね」

その違いは、土壌の状態や油かすなど肥料などででてくるという。「だいたい8、9月に土壌分析をしてから、来年の新茶に向けてやっていく。とはいえ、気候によって全然違うから難しいんだよね」



① 山口製茶の茶畑で見つけたテントウムシ。虫を食べるテントウムシは「益虫」で農薬をあまり使わない茶畑だからこそ、こうして葉についた様子を見ることができる。② できたばかりの新茶を自らふるまってくれる山口さん。最後の一滴まで入れる様子が印象的。③ かぶせの深蒸し茶らしい鮮やかな緑の緑茶。

茶業の難しさは「育成」だけではなく「製造」にもある。送風、蒸し、冷却、揉み、乾燥…など様々な工程を行う。

「一言で『蒸す』といっても、生葉の状態や製造中の湿度や気候など状況で少しずつ調整しないといけないんです。機械で全自動化しているとはいえ、細かいところはお茶の状態をみながら自分たちでやらないと」

少しのことで色も味もダメになってしまうこともあるという。良いものを作って、良いものに仕上げて、届ける。その全ての工程に妥協は一切ない。

「お金を稼ぐというのは大前提だけど、『納得できるものを作りたい』って思ってるから半分道楽みたいなもんだな（笑）。世界は今、抹茶ブームでかなりニーズがあるし、みんな世界基準が当たり前になっていくだろうね」

量をつくるだけなら簡単だけど質をあげることに意味がある。全ての農家のために、曾於市の鹿児島のお茶の価値をあげるために。

有機認証茶園にて親子で。
息子の拓郎さんは県外に就職したものの、都心部での「有機栽培」というニーズを感じ、戻ってきて後継ぎとして支える。

Interview

大隅町伊屋松 お茶の月野園 伊地知製茶工場

20年以上前にお茶の有機栽培に着手して
曾於市で最初に有機JAS認定を受けた
伊地知製茶。なぜ「有機」だったのか、
その歴史をきいた。



大 隅町で昭和30年にスタートした伊地知製茶。2代目である伊地知厚博さんは長男だったこともあり、自然と家業を継ぐことになった。その頃はいわば「普通のお茶づくり」を行っていた。

「お茶の栽培は、県が配布する栽培スケジュールに『この時期にこの化学肥料を入れましょう』って書いてあるくらい、化学肥料を使うことが当たり前です。土壌の養分がお茶の味に直結するので」

養分だけでなく、虫に葉を食べられたり、病気になつては元も子もないため、防除のために薬剤散布も必要になる。しかしそれも、収穫期は避け、年間でも必要最小限なので分解され消失する。だから伊地知さんも特に農薬など使うことを疑問に思ったことはなかった。それを気にするようになったのは、奥さんである悦子さんの存在。

「農薬をまくときは10月後は後にさがって『自分に農薬を振りかけられたくない』っていうんだ。それが何回も続くから、じゃあ農



1



4



3



2

① 有機認証を受けるためには、周囲でも農薬散布がない環境であることが必須。場所選びもとても重要になってくるといふ。② 製品に貼られた赤い「認証」シールは毎年の検査をクリアしないともうすることはできない。製品は道の駅おすみ内の農土家市などで買うことができる。③ 5年前から製造の工場を任されている拓郎さん。④ 息子さんに工場は任せ、厚博さんは茶畑で収穫を行う。

薬使わないのでできるかやってみようってなったんですよ」
悦子さんは元々医療従事者だったことから「茶の木も薬漬けの病人と同じようになっていっているのでは」と思っ。実際、土や木に元気がないと感じてたんです」と教えてくれた。

そうして「農薬に頼らず、元気な茶の木にすることが大事なのではないか」と家族で話し合った。

そうして平成7年から土づくり、根づくりに着手。その後土着菌との出会いや肥料づくりなど様々な試行錯誤ののち、平成11年には有機JAS認証を受けた。

「有機JAS認証は毎年検査があります。だから今でも化学肥料は一切使っていません。今ではクモなど益虫も増えて、土も柔らかくなりました。とはいえ、美味しいお茶をつくるためにこれからもつと土づくり、根づくりをしたいですね」

現在では東京など県外のファンも増やしている伊地知製茶。これからも有機茶の最先端を目指し、進んでいく。

特集

もっと、お茶を 好きになる

step 2 茶道具を持つ。

家

で美味しいお茶が飲みたい！そう思ったなら、まずは急須。売

場に行くと、色も形もさまざまな急須たちが…。せっかくだから美味しいお茶を入れるのにぴったりの急須を選びたい…。だけどどれを選んだら良いかわからない…。途方にくれますよね。

「うちに来るお客さんも、すぐ迷われてます。デザイン重視か使いやすいか重視かなど人によって気になるポイントは違うので（笑）」

そう教えてくれたのは、財部町にある橋口明治金物店の橋口由紀子さん。この店には週に何人か急須を買いに来るお客さんがいるそう。

何百種類もの急須が並ぶ橋口金物店で、さまざまな産地の急須の特徴を覚えてもらった。

一言に「急須」といっても種類がたくさんあります！



橋口
由紀子さん

ばんこ 萬古焼

(三重県四日市市・菰野町中心)

土鍋も有名な萬古焼だが、常滑焼と同じく半磁器であり、常滑焼と並んで急須に合う性質をもつ。中でも鉄分を多く含む地元の赤土粘土を使用し、還元焼成を行って釉薬不使用で作られる「紫泥の急須」は萬古焼急須のシンボルとなっており、使えば使うほどに味わいと光沢を増すとされている。お茶の渋みを吸収して味をまろやかにする効果がある。



とこなめ 常滑焼

(愛知県常滑市中心)

常滑焼は陶器と磁器(*)の間の性質を持つ半磁器(炻器)。中でも「朱泥土」で作られているものは急須に最適といわれ、粒子がとても細かく、酸化鉄が多く含まれている。顕微鏡で内面をみると細かいでこぼこになっており、これが苦みやえぐみなどの雑味を吸収して、お茶の味をまろやかにしてくれるという。朱色のものだけでなく、還元焼成(*)することで黒色にも発色する。



※ 陶器は粘土質の陶土を原料としており、叩くと鈍い音がするのが特徴。「磁器」は陶石を砕いたものに水を加え、粘土状にしたものを原料としており、器質は薄手で、叩くと金属音がするのが特徴。

※ 還元焼成とは酸素が足りない状態、いわば窒息状態で燃焼が進行する焼き方をいう。炎は酸素を必要とするため、窯の空気からではなく焼かれている土や釉薬から酸素を奪って燃焼し、器に様々な変化が起きる。

は さ み 波佐見焼 (長崎県東彼杵郡波佐見町中心)

有田焼きと同じく磁器であり、丈夫で耐久性に優れている。日用食器の全国シェア 12%をもつ波佐見焼は急須も多種多様で、現代の暮らしと食文化に調和したデザインが特徴的。



あ り た 有田焼 (佐賀県有田町中心)

陶石から作られた磁器のために、硬くて丈夫なため耐久性に優れている。表面はガラスのようになり、めらかでにおいも移りにくいため、ほうじ茶や紅茶なども他の種類のお茶も飲めるという利点も。



急 須の種類は本当にさまざまで、今回はうちで取り扱いのある代表的な産地の急須を紹介しましたが、もちろん他の産地でも良いものはたくさんあります。

素材自体も磁器や陶器のもの以外にも、鉄製のものステンレス製のものもあるんですよ。鉄製の急須は急須ごと直接火にかけられ、しかもIHにも対応しています。保温力も高いので煮出して飲むお茶などに使えます。

ステンレスの急須はなんといっても軽くて割れないですね。お子さんがいるご家庭などにはピッタリだと思います。においが移りにくいので、複数のお茶をひとつの急須で飲むことができます。



鉄製



ステンレス製

他 にも選ぶ時のポイントとしては、「どういうお茶を入れたいか」や「自分にとって使いやすいのはどれか」ですね。

例えば、ほうじ茶や紅茶は熱湯で入れるので注ぎ口とほぼ直角に棒状の持ち手があるタイプだと熱くて持てないので、上についている方が良い。

あとは、中に入っている網も種類があって、茶葉を捨てやすいようにステンレスが取り出せるタイプが良い人もいれば、お茶にステンレスのにおいがつくのが嫌な人は急須と一体になっている陶製茶こしを選ぶ方もいます。色んな急須を手にとってみて「お気に入りのひとつ」をみつけたら、きっとお茶を淹れるのが楽しくなると思いますよ。



ステンレス網



陶製茶こし



急須を持っていれば準備万端！

どうしたら美味しいお茶を飲める？

「美味しいお茶の入れ方」は次のページへ！

協力していただいたのは…

橋口明治金物店

曾於市財部町南俣 11367

☎ 0986-72-3199

instagram hardwarelife 3199

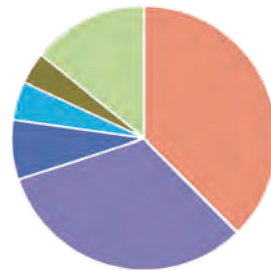
特集

もっと、お茶を
好きになる

step 3 地元のお茶を知る。

荒茶生産量の都道府県別内訳 (2017 年)
※荒茶…製品になる前の段階まで加工されたお茶

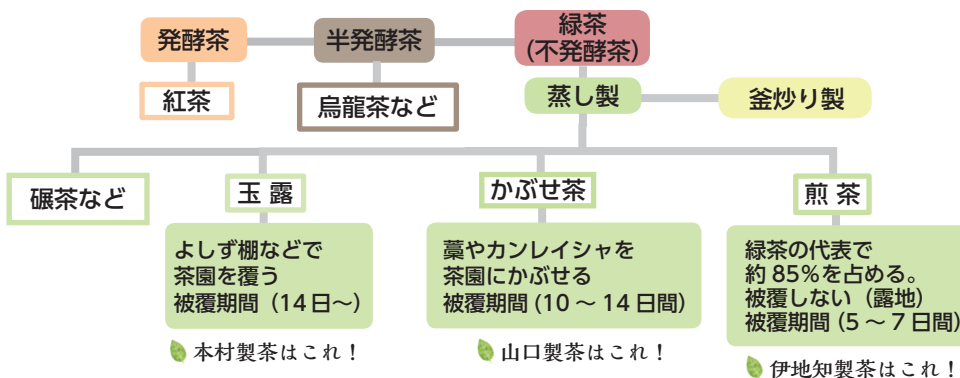
生産量
日本では北は秋田、南は沖縄まで広範囲で生産されています。かごしま茶は1位の静岡県に次ぎ、2位。全国でかごしまのお茶は飲まれています。ちなみに曾於市は鹿児島県で5位の生産量を誇っています。



1位	静岡県	(30,800t)
2位	鹿児島県	(26,600t)
3位	三重県	(6,130t)

お茶の種類

一言に「お茶」といっても紅茶や烏龍茶など種類はさまざま。でも、これは全て同じ茶葉からできています。製造方法によってさまざまなお茶に変化します。かごしま茶は主に煎茶を生産しています。



製造工程

緑茶 (不発酵茶) は基本的に新芽を適採後に蒸すことで発酵をとめ、その後揉み乾燥させてできています。この工程の中で蒸し時間の長さがお茶の三要素 (色・香・味) に大きく影響します。一般的にお茶の香りを出したい時は浅蒸し、味にコクを出したい時には深蒸しにするなどの工夫があります。また湯飲みに注がれた色も変わります。

▶製造過程 (緑茶)

新芽を摘む⇒**蒸す**⇒もむ・乾かす⇒製品
 (※碾茶には揉む工程はない)

▶蒸し時間

通常より短い時間 (～30秒)	浅蒸し
通常的时间 (30秒～40秒)	普通蒸し
通常より長い時間 (2～3倍)	深蒸し

▶蒸し時間での色の違い



浅蒸し / 普通蒸し
 ・澄んだ黄色系
 ・香り高い



深蒸し
 ・鮮緑色
 ・濃厚な味わい

かごしま茶と全国のお茶の違い

鹿児島のお茶は地域によってできる時期が違います。種子島は日本で一番早く新茶がとれます。（3月末頃～）中間期には大隅町・知覧、遅い時期に財部町・霧島など、鹿児島県内でも取れる時期はバラバラです。また、鹿児島県ではほぼ全域でバロン（黒い遮光ネット）をかけています。前ページでも少し触れましたが、遮光することによって**苦味（カフェイン）・渋み（カテキン）が抑えられ、うまみ（アミノ酸）が増え、味わい豊かになります**。また、2杯目以降にも味に違いがでできます。

曾於のお茶の特徴って？

曾於市は寒暖差が大きく、霧深い土地です。そんな曾於市で作られるお茶はしっかりとしたうま味とコクがあるのが特徴です。また、曾於市は八十八夜の町と呼ばれています。八十八夜とは、立春から88日目のことで、秋から春にかけて栄養を蓄えたお茶を摘むのに最適な時期といわれています。曾於市ではこの時期に一番茶（新茶）の製造のピークを迎え、一番美味しいお茶ができます。

step 4 美味しいお茶を飲む。

おいしいお茶のいれかた

- 1** 人数分の湯飲みにお湯を8分目ほど入れてお湯を冷まします。

※お湯はよく沸騰させますが急ぐ時には少量の水を加え冷ます。



- 2** お茶の葉を急須にいれます。
※1人分は小さじ大盛り1杯（約2g）

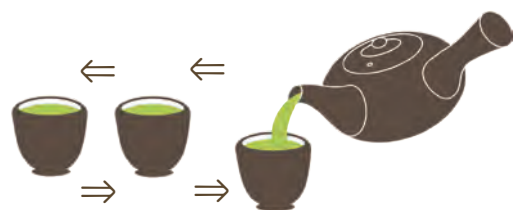


- 3** 湯飲みのお湯が70℃くらいになったら急須に注ぎ、1分くらい待ちます。

※湯飲みを持ってみて熱いけど持てるくらいが70℃



- 4** 湯飲みに均等につぎわけ。最後の一滴まで残さずに注ぎましょう。



おいしいお茶を保つためのコツ

茶葉は、湿度・空気・におい・温度・光などの要素に影響を受けやすい性質があります。その性質を考えて保存方法を意識しましょう。

▶**湿度・空気・におい** 湿度が高くならない環境＝密封性のあるものに保存しましょう。例えば、**茶缶**。除湿剤をいれて、蓋がちゃんと締まり中に入れたお茶の量に対してあまり大きすぎない方が好ましいです。また、においの強いものの近くに置かないようにしましょう。

▶**温度・光** 高温下はNG！茶たんすなどの暗く、温度変化が少ない場所（＝**冷暗所**）がよい。また、茶を購入する際は、**少量**で包装の大きさを1週間～3週間程度で飲み切る量を目安にすると、新鮮なうちに使い切りやすく、保存も楽です。

