

A Challenging Job

明日へ未来へつながる農業⁽²³⁾

急峻(きゅうしゆん)な山あいに、いく筋もの曲線を描いたように広がる茶畠は、下伊那南部ならではの美しい風景。茶摘みが始まる5月になると各地の製茶工場は大忙しです。そんな中、昔ながらの「手のみ」の技術を守り、継承しようと飯田市上村(同南信濃天龍村の有志)が2004年に発足させたのが「南信州茶手揉保存会」(大平邦芳会長、会員7人)です。

浅蒸しした茶葉を焙烘(ほいろ)と呼ばれる木製の台の上でもみ、乾燥させること約5時間。出来上がったお茶は針のように細くつやがあり、お湯を注ぐと元の葉の形がそのままよみがえります。いれたお茶は美しい山吹色で、独特の深い香りと味わいが特徴です。葉が薄く渋みの少ない南信州の茶は、とくに手もみに適しているそうです。

同会は天龍村の「おきよめ温泉祭り」(4月)、飯田市内で開かれる「中央JA祭」(10月)、「勤労者まつり」(11月)などで実演と販売を行っているほか、全国専用茶園(5ルア)では、木の若返りを促す「台切り」や施肥についても、手もみ茶に適した管理を行っています。

新茶の香りを楽しんで「赤石銘茶」

下伊那南部は長野県内で数少ないお茶の産地。天竜川とその支流が刻んだ深い谷は気候が温暖で、育成期に十分な降水があるために茶の生育に適しています。

JAL出荷されるお茶は1964年に「赤石銘茶」のブランド名で統一され、県内はもとより都市部でも販売しています。日照時間が少ない山間地で育つ茶は渋み成分が少ないとから、赤石銘茶はお茶本来の香りを残す「浅蒸し」製法が特長。静岡産などの深蒸し茶と比べ、粉っぽさがなくまろやかな味わいです。

2003年には、南信濃産の二番茶を利用した紅茶「南アルプスの紅茶 うまいんだに」がデビュー。最近では紅茶や緑茶を練りこんだキャンディーも発売され、お土産として人気を集めています。

赤石銘茶のいれ方は、ぬるめのお湯(70°C)で2~3分かけてじっくり浸出させるのがコツです。こしほは遅霜などの影響で茶摘みが遅れ、新茶が出来るのは主に6月からとなる見込み。南信州の農家の皆さんが丁寧に摘み取った新鮮なお茶をぜひ味わってみてください。



記事に関する問い合わせ
●飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217



手もみの技で地元茶のレベルアップを

南信州茶手揉保存会(飯田市、天龍村)

複雑で繊細な手もみの技

温度、時間、もみ方など、一つでも狂いがあれば品質が落ちてしまうのが茶手もみの奥深いところです。

焙炉の上に和紙を張った「助炭(じよたん)」と呼ばれる部分の表面温度は75度。茶葉の温度は34~36度の範囲にどめなければなりません。温度が高すぎると葉が切れたり色が悪くなる原因になります。

茶葉を左右に転がすように「軽回転」、練り込むようにして水分を均す「重回転」、空中で躍らせ水分を飛ばす「手ぶり」、仕上げに茶葉の形を整える「こくり」など、もみ方にはさまざま工程があります。合わせて2時間以上を要する重労働です。製茶工場の管理指導でも活躍している会員の岡井武司さんは「製茶機だって元は人間の手作業をねたもの。機械を操作するときにもみの知識が役立つんですよ」と話します。

交代で手もみする会員たちの額には汗が光り、手はお茶の渋で鮮やかな緑色に。お茶の成分は美容にも良いといわれており、唯一の女性会員、熊谷美沙子さん



▲保存会は天龍小学校でお茶作りの指導を行っています。校内で茶摘みをし、手もみして完成品を味わうまでを一日かけて体験します



◆専用の茶園で一番茶の収穫。愛知淑徳大(名古屋市)や下伊那農業高校の学生たちに手伝ってもらい、手もみ茶用に葉を一枚一枚摘み取りました(2012年5月)