

【特集】^{てんぢや}碾茶農家インタビュー

わずに発生する害虫や病気など、自然が相手なので思うようにならないことがほとんどだ。

だから、欠かさず茶園で仕事をする。毎日、葉の様子や木の状態を見ているから、ちよつとした変化に気づくことができ、何か起きたときに、様々な対応ができる。

「うまくいかなかったことを改善したり、新しいアイデアを試したり、さまざまな取り組みの結果が出るのが年1回なんです。だから茶農家にとって1年はとても貴重。もし、大学卒業後に就職して5年間勤めていたとしたら、5回分の茶づくりの経験ができないことになる。考えただけで、ぞつとします」

祖父が碾茶づくりをするなら早いほうがいいと何度も言ってくれていたことの意味を理解し、碾茶農家への道へと導いてくれたことに、本当に感謝しているそうだ。

昔ながらの本質の茶園で碾茶づくりをこれからも続けていきたい

宇治茶の茶園では、春に新芽が出たら、覆いをかぶせる。茶葉に含まれる旨味成分のテアニン^{※1}は、日光が当たるとでカテキンに変化して、渋みが出るからだ。この覆いには、化学繊維の寒冷紗^{※2}を使うのが一般的だが、菊岡さんは一部の茶園で昔ながらの葎^{※3}や藁で作った本質を使っている。

「同じように手をかけている畑でも化学繊維と本質では、茶葉に差が出ます。寒冷紗は、遮光率を調整して一定に日光を遮ることができ、それに対して本質は、日光の当たり具合が異なり、茶園の中は温度が低くて湿度が高くなる。設置や手入れに手間も時間もかかりますが、本質の茶園では本当に良い茶葉が育つので、代々受け継いだこの

※1寒冷紗：日差しや霜から茶の木を守る黒い遮光カーテン
※2葎：藁の木の茎を編んだすだれ ※3藁：稲や麦の茎をほしたものを

手法をいつまでも大切にしたいと思っています」

1等1席は嬉しいけれど皆さんが笑顔になることが碾茶づくりの一番の喜び

菊岡さんのつくった碾茶は、平成27年全国茶品評会の碾茶部門で1等1席の農林水産大臣賞を獲得した。菊岡家としては9回目の受賞になる。

さらに今までの関西茶品評会や京都府茶品評会でも1等1席に何度も選ばれており、菊岡さんのつくる碾茶は全国の茶業界から注目されている。目標があるほうが、仕事にも

張りが出て、やりがいになる。

しかし1等を意識すると、本来の目的を見失って碾茶づくりがぶれると菊岡さんは語る。

「1等1席に選ばれたら嬉しいし、努力が報われたと思います。でも2席に選ばれても、自信と責任を持ってつくっているの自分の中では1等なんです。それに私たち家族は、抹茶を召し上がる方々に喜んでいただき、去年より美味しいものをつくりたい一心で碾茶に向き合っています。品評会の結果より、皆さんが笑顔になってくださることが一番の喜びです」



鷺坂の昔 20g 2,000円
「城陽の抹茶を」の要望でつくられた抹茶。菊岡さんをはじめ、木津川碾茶組合に属する碾茶農家の碾茶を、芳香園が石臼で挽いている。毎年11月頃より売切れまで城陽旬菜市直売所で販売。8:45～16:00 月曜休 ☎0774・52・0382



碾茶の香り、色、味を確かめる菊岡さん



手摘みの茶を蒸して乾燥させた碾茶の荒茶

湯を注いで香気、水色、滋味、から色（茶葉の色）を見る



魚かす、油かすなど有機肥料を与えている



魚かすではイワシ、カツオ、カニ殻、油かすでは菜種や胡麻の有機肥料も与えている



ニギンの魚かすの有機肥料は魚そのもの

お気に入りの味や香りを探して茶問屋を巡る。

抹茶を買う。

茶師が、最高の茶葉から最高の抹茶をつくる

「茶師」という職業をご存知でしょうか？ 茶葉の特徴を見極めて選び出した茶葉を合組（ブレンド）することで、独自の味、香り、色を作り出す、茶づくりの指揮者のような存在です。

抹茶をつくる場合、良い碾茶が必要になりますが、茶農家から荒茶（茶農家が蒸し・乾燥まで仕上げた状態の茶葉）を直接買い付けるか、茶市場で入札して落札することで、手にすることができま

茶問屋や製茶会社では、茶師が中心になって、その年の茶葉の出来、味わい、色、風味、品質、

価格などを考慮しながら、最良の茶葉を手に入れるよう努力されています。

京都府内の茶業者が京都でつくる宇治抹茶

宇治茶の定義を公益社団法人京都府茶業会議所は、次のように定めています。

「京都・奈良・滋賀・三重の四府県産茶で、京都府内業者が府内で仕上げ加工したものである。ただし、京都府産を優先するものとする」

この条件を満たしたものが宇治茶・宇治抹茶になります。

城陽市内には、多くの茶問屋や製茶会社があり、茶師の方は最高の宇治抹茶をつくられてい

ます。碾茶は栽培

された環境や茶農家の方の思いによって

色が鮮やかなもの、香りが良いもの、味わいにコクがあるものなど、個性が異なるため、いかにして個々の良さを引き出してまとめるかが、茶師の腕の見せ所だそうです。

お気に入りの宇治抹茶で、日々の暮らしを豊かに

抹茶のスイーツや洋菓子が人気ですが、みなさんは、日々の暮らしの中でどれぐらい抹茶を飲まれていますか。

城陽市にある茶問屋や製茶会社では、自社の茶商品をつくられていることもあり、小売り



してもらえるところもあります。また、インターネットや通信販売されているところも多く、気軽に買うこともできます。

抹茶を自由に楽しみながら、美味しく味わってみて、自分の好みのものを見つけてみてはいかがでしょうか。

抹茶をいただく素敵な時間が、心にゆとりや寛ぎを与えてくれて、日々の暮らしが豊かになるような気がします。



●抹茶「泉東の昔」30g 2,160円
●宇治茶 煎茶「童仙房」100g 1,620円 ※価格税込

産地にこだわらず一葉、一葉の味を大切に 茶審査技術九段の主人がつくるお茶

親戚の宇治の茶問屋に就職した昭和45年、昼休みに必ず呷き茶をしていた様子を見ていた周囲の勧めで、全国茶審査技術競技会に参加。19歳最年少・初出場で初優勝し、その才能を開花させた「もりた園」主人の森田治秀さん。

昭和56年度、平成4年度にも

全国優勝で農林水産大臣賞を受賞され、茶審査技術九段の栄誉を得ました。

24歳で勤めながら現在の場所に自らの店を構え、昭和61年に独立して本格的に茶問屋を開始。その当時から今も変わらないのは、お客様に召し上がってほしいお茶を思い描きながら、産地

もりた園 もりたえん

☎0774・52・1276

城陽市富野堀口37
[営]8:30~19:00
[休]土曜・日曜・祝日



にこだわらず、そのときに出会った一葉、一葉の味を大切に、茶づくりを精進することだそうです。

もりた園の抹茶は、まろやかな甘みと香りを十分に堪能してほしい、との思いから、渋みを抑えたとてもやさしい味です。運良く森田さんに出会えたら、おすすめのお茶を選んでみましょう。さらにお茶が好きななる話をしてもらえるかもしれません。



日本一の茶鑑定士の森田治秀さん



良い抹茶は濃く、値段が安いものは薄く点てるのが良いとか



町家の外観がまち並みに溶けこんで雰囲気がいい。駐車場は裏の空き地を利用