

Enjoy Slow Food Times 7

Feature article — 丹沢遠山茶

手摘みの質と、手揉みのぬくもり

お茶作りの命は、葉を人肌の温度に保つことだという。それはすなわち、手揉みの感覚。秦野・菩提の地にお茶作りを根づかせた祖父の遺志を継ぎ、さらに手作りの質にこだわる高梨孝さんの手によって作られる一番茶には機械を使っても、どこかヒューマンなぬくもりが漂っていた――。

文=金丸弘美 写真=阿部雄介



東京の副都心新宿から電車で約

70分。神奈川県秦野市に銘茶の産

地がある。小田急線秦野駅から車

で約20分ほど行った高梨茶園だ。

市街地を抜け住宅地をしばらく走

ると、突然、一面の緑に囲まれた

里山になる。菩提と呼ばれるこの

地域は、標高約300メートル。

奥に丹沢山地を控え山間地の斜面

を利用した茶畑がいくつもあ

る。高梨茶園の木造の家屋と店舗、

それに一昨年誕生したという新型

の機械を導入した製茶工場が一か

所に固まってあって、新茶の蒸す

香りがそこらじゅうに漂っている。

40名での手摘みのお茶摘みが行わ

れていた。これは「最上煎茶」と

して販売されているという。

「今年は異常な温暖で日にちを早

めました。毎年、八十八夜の5

月2日に手摘みは決めてあるんで

す。実は、手摘みのほうが、いい

は収量がいい。量を追うのではな

く、付加価値のあるものを作ろう。

それで手摘みにも、機械にもこだわ

った」と、園主の高梨孝さん(44歳)。

手摘みは一部だが、機械摘みも、

葉を見ると、まるで手摘みのよう。

これはわざわざ、機械の歯を深く

せずに、新芽のいい部分だけを刈

るようにしているのだという。

秦野は、かつてたばこ栽培で栄

えた所。高梨さんの祖父・伊助さ

んもたばこを栽培していたが、た

ばこが次第に衰退していくなかで、

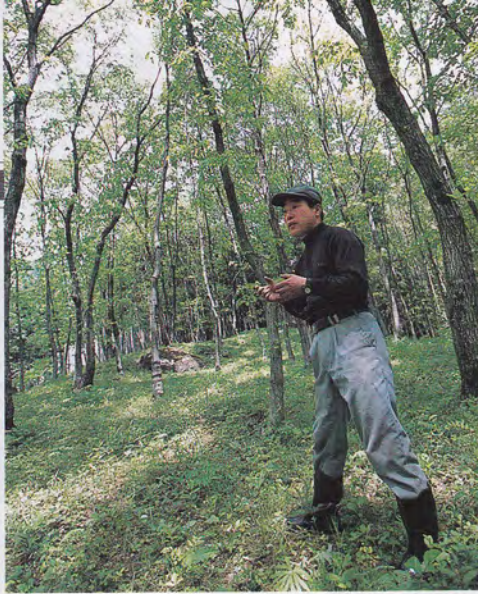
昭和初期に始めたのがお茶だった。

静岡から種を持ち帰り、栽培を始

めたのである。



毎年、八十八夜の5月2日に手摘みを行うが、今年は異常に温かかったため、4月28日に変更。熟練の茶摘衆のほかに近所の方々のお手伝いにより、ていねいにしかも手際よく摘まれた。



高梨さんの山は周りと比べて格段によく整っている。ここで堆肥用の落ち葉を集めるほかに、製茶工場を建てる材木も切り出したという。堆肥にこだわるようになったのは李さんの代からだろう。

現在、秦野には52軒のお茶農家があるが、すべては高梨伊助さんから始まったという。伊助さんの偉業と、原点を忘れないようにと、全10アールある原種の茶畑は当時そのままに、今も茶摘みは続く。種からの原種の茶畑で作るお茶は、今では珍しい。いいお茶だけを採れるようにした、挿し木をする品種と呼ばれるものが主流だからだ。その代表がヤブキタである。高梨茶園の中心もヤブキタだが、祖父の原種も大事に育てている。「先祖の思いを自分なりに継いで

いこう」と思うと、原種は葉のつきもばらばらで作りにくい。しかし、蒸しや乾燥を工夫すれば味わい深いお茶ができるということをし、ここ数年間の新芽とのふれ合いから直感しました。そうしてできたお茶は、とても評判がいい。お客さんに摘んでもらうこともしています。もともと高梨茶園のヤブキタは、苗木を購入するのではなく、自ら7年もかけて育て、そして茶畑を作るといふのだから半端ではない。全部で茶畑は100アール。茶畑からお茶を摘み、製造から、販売までを行う。しかも市内の上得意先には高梨さん自らが届けるといふのだから、徹底している。

それだけではなかった。茶畑に敷かれた萱を「珍しいですね」と褒めると、我が意を得たりとばかり、「これは、雑草を抑え、夏場の乾燥を防ぎ、冬は寒さを防ぐ。秋には、小さく切って、山の落ち葉から作った堆肥と一緒に、肥料にするんです」とのこと。

なんと萱を山から刈り出し、敷き詰めているという。また驚いたことに、茶畑専用の落ち葉を得るために、檜と樺の山林を持ち、そこから集めた枯葉を用いて堆肥作りをする。「厚みがある葉でないとだめなんです。枯葉を正月に山から採って、これを堆肥にして、土に力をつけるんです」。

さて、健康な土づくりから生まれた茶畑から摘んだ茶だが、園内の工場で、お茶にする。これはすべて手採みの工程と、量産より質を生かした設計だという。生葉の



「採みの工程は手採みの茶を知らないときできない。だから、昔ながらの蒸籠で蒸して手採みの茶を作ることを必ずするんです」

持ち味を出すために蒸しを軽く、蒸気も圧力を掛けないなど、大手工場とあきらかに違う製造方法でお茶が生まれる。

採みの工程に、高梨さんはつきつきりだ。「採みの工程は手採みの茶を知らないときできない。だから、うちでは二番茶までしか摘みませんが、三番茶を摘む時期の8月、子どもさんたちを招く研修で、昔ながらの蒸籠で蒸して手採みの茶を作ることを必ずするんです」。

生まれたお茶は、味わい深く、香り高く、渋みも甘みも存分にある、心くつろぐお茶であった。



高梨茶園のお茶は、すべて手採みの葉で作った「最上煎茶」をはじめ、贈答用まで多くの商品がラインナップされている。通り掛かりの登山客が立ち寄って購入していくことも多い。

問い合わせ：(有)高梨茶園
〒259-1302
神奈川県秦野市菅提1387
☎0463-75-1104
☎0463-75-3922

