



熊本県水俣市「桜野園」 自然栽培お茶物語

金丸弘美

食総合プロデューサー

料理家・馬場香織さんから「熊本の水俣みなまたで自然栽培のお茶を作っている桜野園の松本（和也）さんに我が家に来ていただきセミナーをしていただきます」「熱心すぎてお話が飛びますが、とにかく面白い方なので（笑）」と案内をいただいた。早速、参加申し込みをした。

食や農業の取材を始めた頃、早くに訪問したのが水俣市。きっかけは岩手県陸前高田市の醤油店・八木澤商店を訪ねたことから。店主の河野和義さんに「君はこの出身だ」「佐賀県唐津市です」と答えると「水俣には行ったか」「いやまです」「九州なら水俣を知らなきゃ」と言われ、翌日、飛んだのが水俣。

紹介されたのが、当時、水俣市役所勤務の吉本哲郎さん。地元の資源や環境を地図に描き、そこから暮らしを考える「地元学」を教えていただいた。市ではゴミの23品目別でリサイクルに繋ぐ活動が行われていた。「環境モデル都市づくり」宣言が出され、水俣市の産業公害から環境の町づくりを実践。2001年には環境と調和した「水俣エコタウンプラン」が環境省にも登録されている。

吉本さんが自宅に泊めてくださり、網元の娘さんで、水俣の語り部・杉本栄子さん（故人）の家も案内してくださり、食事までご一緒させていただいた。

農業に取り組む方々も紹介しようと、お会いしたのがお茶づくりの松本和也さんだったのだ。

松本さんのセミナー会場は東京都世田谷区桜木町にある馬場香織さんの自宅兼料理教室。駅前にはサザエさん家族の銅像が迎えてくれる。「長谷川町子美術館」も、すぐ近くにある。

駅から徒歩5分ほどの住宅街にある馬場さんの自宅内に、2023年に新たに作ったという料理教室は広々として大きなキッチンがあり、それに2つのテーブル、椅子、ソファがあり、ゆとりある空間になっている。参加は、馬場さんの教室に通う皆さんを中心に席は22名満員。

松本さんも私を覚えていてくださり、感激の再会の場となった。



お茶を語る松本和也さんのセミナー風景

講座は午前10時から午後1時まで。松本さんの話は、実に巧み。写真も豊富で語りも素晴らしい。「桜野園」の始まり、水俣のこと、煎茶・抹茶・ほうじ茶・紅茶などの違い。お茶ができるまでの行程。

栽培環境など。イギリスのお茶のコンテストに応募したら入賞したこと。ロンドンの紅茶専門店で見られていることなど。飽きさせない。

まず出されたのは和紅茶。茶畑の情景が浮かびあがるような香りがあり、優しい味わい。紅茶は鹿児島県知覧町ちくわん（現在、南九州市）の仲間に栽培してもらっている「べにふうき」。それを紅茶にしている。何度も現地に足を運び生まれた。「外国産に負けない紅茶を作り続けている」と松本さん。テーブルの各席には「べにふうき」の冷凍した茶葉が配られて、それを揉み解しながらの聴講。発酵が進み紅茶になるという趣向。家に持ち帰り翌日開けたら、本当に美しい黄褐色の見事な紅茶に。淹れると、優しいうま味の広がる味わい。

石臼で挽いた抹茶も頂いた。お昼は馬場さん特製ニューバーグ。そしてデザートには抹茶のソフトクリームが登場した。色合いも見事で瑞々しい。水俣市は、平地が少なく、尾根が多い。山間地は75%を占める。松本さんのお茶農園「桜野園」



参加者に松本和也さん(左)を紹介する馬場香織さん(右)

は、熊本県水俣市すまぼろ薄原の標高1000〜600メートルの中山間地にある。3.5ヘクタールで、完全無農薬、無化学肥料。在来種やぶきた、サヤマカオリ、紅ふうき、などのお茶を栽培されている。

1927年、桜野上場かじんで開墾から始まり茶園が生まれる。「桜野園」は、当時交流のあった徳富蘇峰とくとみの命名。松本和也さんは4代目。静岡のお茶の試験場を卒業後、家業を継いだ。

最初は農薬を使っていたが、害虫も病気もなくならないことに疑問を持った。無農薬栽培の静岡県藤枝市の杵塚さんの畑を見に行つたことなどの経験から、1990年より化学肥料・農薬を使わない茶づくりを始めた。親との葛藤もあった。2005年から、畑の一部では、一切の肥料・農薬を使わない自然栽培も取り組んでいる。

馬場さんと松本さんは、塩川恭子さん主宰「食の学校」での出会い。そこから水俣の茶園を訪問。「お茶のお話を伺い感激した私は是非東京で私の生徒や知人に！とお願いしました」と馬場さん。セミナーのあと、松本さんは、特に予定がないとのこと。ただ、和紅茶を菓子に使い紅茶も販売されているパン屋さんがあると聞き、同行させていただいた。1軒目が三軒茶屋の「ウルトラキッチン」。古い建物をリノベーションしたお店。2軒目が同じ系列の二子玉川・玉川高島屋2階「365日とCOFFEE」。本棚があり、話もできる広い空間があるくつろぎの場となっている。若い世代や女性にも支持の高いお店。

松本さんは、お店の方に紹介もしてくださり、菓子も試食。感心したのは、販売先を自ら営業し、語らい、賛同を得た方と、コミュニケーションをしながら販路を広げてきた方なのだと、改めて知ることとなる。松本さんの語らいを横で聞いていると、お茶の味も物語も、大きな世界が目の前に広がった。

そして最後にプレゼントと渡されたのは、樹齢80年のお茶の木を削り、漆を塗り作られた特製のマドラー。その日から、我が家の宝物となった。