

茶師十段 前田文男さんと無農薬栽培で茶をつくる松下農園の四代目、松下彰さんの初めての対面は意外にもPCの画面だった。現在の茶業は分業がすすみ、案外接点は少ない。それだけにお互いの興味は尽きなかった。松下さんは茶を育て摘採し、蒸し、揉み、乾燥させて半製品の荒茶にするまでが主な仕事となる。その荒茶を仕入れて茎や粉を取り除き、形を整え、火入れをして合組（ブレンド）をして完成品にするのが前



茶師十段 前田文男さん

田さんだ。新茶を前にして畑に期待する前田さんの言葉にも力が入る。「かつては高知のお茶なんかテカテカして釘みみたいにカラカラと音がするほど

お茶のしむげとつくり屋

茶師十段・前田文男

松下農園・松下彰

硬くてキュツとしたお茶が採れてたけど今はそんなお茶に巡り合うのは難しい。どうも無難になって、面白味が少なくなってきた。『早ような気がしてます。『早く摘んでよ』って言っても摘むタイミングもあるんですよね。』

「早くは摘んでいるんですが、肥料が親葉から新芽に以降して栄養が行き届かないと新芽の香りはしても色も味も追いつかない。掛川では4月20日頃から始まりですが、5月に入った頃の方が味や色ものつてき

「荒茶づくりでもやっぱり香りですかね。新茶どきは畑に行つて葉を刈ると香りがブンブンしてきて、それを工場に持って行って蒸すと工場全体が新茶のいい香りになって…不思議なもので工場の外までいい匂いがするときに、父にも誉められて結果、いい出来のお茶になってるんです」と



松下農園四代目 松下彰さん

藤はいつもあります。そして合組みには8種から10種くらいの茶を合わせますが、いつもなかなかイメージどおりのお茶にはなりません。火入れも温度一度ごと

りならではの悩みがある。「自然災害はどうしようもないけど、病気や害虫は

はいつも隣り合わせなんです。でもそれを防ぐ手立て

があつて、それをやれば良

く育つ可能性があるのにや

らないというところは人災に

なっちゃう。新茶のときな

ら虫も病気も少ないんだけ

れど、二番茶や秋冬番茶に

なると目立ってきます。こ

れを減らせれば品質もよく

なるし、収量も上がるので

これを目指すのがこれから

の課題です」と言う。

茶葉は摘み取られると最

初に蒸される。荒茶製造で

たなつて感じます」と松下さん。また前田さんは最近の静岡の茶畑の現状を心配する。特に山の傾斜地の畑では手入れされていない場所が増えてきている。「俵峰つていう場所じゃ身の丈より高い茶樹があつ

たりして、いいお茶が採れる処なのに残念です。もつと私たち問屋も生産家を支えていかなくてはと思つて

「山の上方で荒れたす」と中腹部も排水や地盤が悪くなつて影響があるんです。どうしても平らで広い場所

「お茶をどこまできれいに仕上げることが出来るか。当然突き詰めれば仕上げ量は減ってきますが、それをどこまで許せるかという葛

藤はいつもあります。そして合組みには8種から10種くらいの茶を合わせますが、いつもなかなかイメージどおりのお茶にはなりません。火入れも温度一度ごと

