

3月11日、秋田県仙北市角館では雪が降っていた。長いゆれが続いたが幸いなことに甚大な被害はなかつた。4月末から5月初旬、武家屋敷の枝垂桜や桧木内川の堤に続くソメイヨシノは満開だった。しかし、いつもはそこにいるはずの観光客の姿はまばらだつたという。そう話してくれたのはこの地で樺細工の製作所を経営する経徳紘一さんだ。

もともとヤマザクラは「かには（迦仁波）」と呼ばれていたことから後にこれが転化して樺と呼ばれるようになつた。一般的には桜の皮を貼つた茶筒などが有名だが、その歴史は20年以上も前に遡る。樺細工は明治時代に入つて禄を失つた下級武士の手内職として広がつた。当初は印籠（携帯用の薬入れ）を主に作つていた。その後昭和20

年頃までは胴乱（きざみたばこ入れ）が主力商品となるが、紙巻たばこの出現によって今では茶筒や文庫、硯箱などがそれに代わつて共通していえるのが、桜の皮自体がもつ湿気を避けるという特性をじょうずに生かしながら作られてきたということだ。

ここ角館には現在12人の樺細工の伝統工芸士がいて、その技を競い合つてゐる。私はその中のひとりである経徳明夫さん（64歳）の工房を訪ねた。

「樺細工にはヤマザクラの皮だけしか使えません。白っぽい花をつけるオオヤマザクラと赤っぽい花をつけるカスミザクラの2種類があるんですが皮を見ただけや私たちがみても判断できません。峰に生える木

と沢に生える木、杉林の中にある木とかでいろんな樹皮ができます。ヤマザクラ自体は全国にあるのですが、やつぱり寒い方で育つた木のほうが上質の皮が採れるようです。最近は雑木林ができるが、木の皮は色が良く出

うかです。老木と沢に生える木、杉林の中は樹皮が厚くなつて細工はやりに薄い板を直径7cmほどの円柱形をした木型に巻きつけ4枚ほど重ねて、茶筒の原型ができる。この板を重ね合わせることで乾燥や衝撃にも強くなる。そしてこの茶筒の芯と上に貼る樺双方にニカラワを塗り、一度乾燥させたあと熱したコテでニカラワを溶かしながら少しづつ貼り付けていく。トクサという植物で角をきれ

いに削つた後、ワックスで磨いて艶を出し作業は終わる。「削りながら一番いいところを出すのがむずかしい。皮によつて深く削る場合とあえてあまり削らないで元の色を保ちながら活かしていく場合があつて、これだけだつて習得するには5年くらいはかかる」と経徳さんは目を細めた。

私は工房を出て再度武家

屋敷のある通りを歩いてみた。大きな屋敷の庭には必ず空に向かつて真っ直ぐに伸びるモミノキを見つけることができる。かつてこの地に住んだ武士は、この木の姿のような生き方を望み、好んでこれを植えてきたといふ。この心意気はこの角館の氣質となつて脈々と続いていることを感じながら



平成23年10月

まごころの銘茶

狭山園だより

有名だが、その歴史は20年以上も前に遡る。樺細工は明治時代に入つて禄を失つた下級武士の手内職として広がつた。当初は印籠（携帯用の薬入れ）を主に作つていた。その後昭和20年0年に一度でてくるかど



ものになります」と経徳さん

ていかないといふ材料の木が見つからなくなつてしまつた。特に樹齢150年く

くれた。

200年の木から採れる木

は5年に一度でてくるかど

は一度でてくるかど

</div

不作の原因は食害

千葉県富津市



昨年暮れ、千葉県の海苔問屋から「海苔が高くてとても手が出ない」と悲痛な声が届く。例年なら11月後半から12月の初めは一番高級の海苔が採れる時期である。わくわくしながら『秋芽の手入れ海苔』を待つはずだった。つ

まごころ銘茶 狹山園だより

平成29年10月



主任上席研究員 林俊裕さん

クロダイはさらに暖かい水温を求めて富津へと南下していました。富津岬の南側は2月になつても不安定でやつと3月の後半になつて芽が伸びてきた感じです。

この富津の減産が千葉全体の生産量に大きく影響しました。瀬戸内海や伊勢湾ではもう20年以上前から食害対策をしているんですが、千葉では平成27年から急に被害が多くなつて、まだ対策が十分にとれていないというのが現状です」と林さんは話す。

平成28年、11・12月の千葉海苔の出荷枚数は690万枚で、不作だった前年を190万枚上回つたが過去10年の平均値(474

8万枚)の15%にとどまつている。漁期末になつてようやく生産枚数が増大したが、28年度の生産枚数は結局1億8000万枚で過去10年の平均値の55%どまりだつた。一方食害のない九州有明海の海苔は若干の落ち込みはあるても総量ではほぼ問題はなかつた。全

国で80億枚が必要とされるなか、75億枚(最盛期は100億枚を超えていた)

用を中心には不足し、相場全体が押し上げられた。「クロダイも水温が10℃以下になるといなくなるんですが、昔より水温の下がる時期が遅れていることも関係しているのかかもしれません。ノリは11月下旬の水温(18℃くらい)のとき、一番よく伸びてくれます。東京湾の海苔は、三番瀬と呼ばれる湾の一一番奥にある船橋の海岸線、そして木更津、富津が漁場となる。「水温の低い三番瀬は順調に生長して問題もなかつたんですが、木更津では12月終盤まで食害が続き、

い数年前までは生産過剰気味の情報さえあつたのに、それが2年続けて海苔が採れずに高値が続いている。

その理由が知りたくて富津市にある千葉県水産総合研究所センターの林俊裕さん(47歳)を訪ねた。ここで

は東京湾の水質調査や環境、海苔の試験研究などが行われている。

「昨年、一昨年の不漁の原因で分かつてているのは食害です」私からの「何故」の質問に林さんから最初に出たことばだつた。

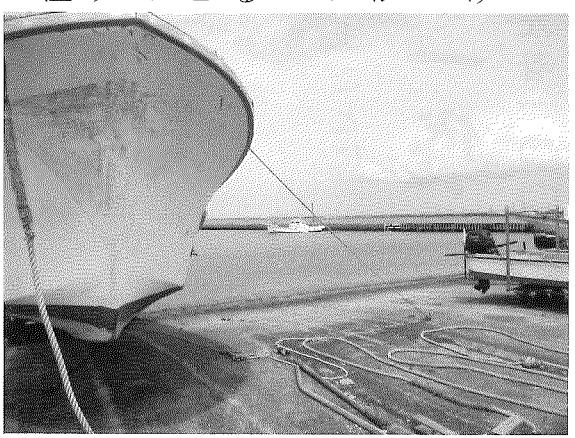
「10月下旬から11月上旬にかけて木更津の漁場で小

千葉海苔の出荷枚数は690万枚で、不作だった前年を190万枚上回つたが過去10年の平均値(4748万枚)の15%にとどまつている。漁期末になつてようやく生産枚数が増大したが、28年度の生産枚数は結局1億8000万枚で過去10年の平均値の55%どまりだつた。一方食害のない九州有明海の海苔は若干の落ち込みはあるでも総量ではほぼ問題はなかつた。全

国で80億枚が必要とされるなか、75億枚(最盛期は100億枚を超えていた)

に支柱を立ててノリ網を張る「支柱養殖」が中心で、バリツとした食感と味の溶け

狹山園
まごころ銘茶



8月30日の朝、私は車で金沢市内から南砺（なんと）市へと向かっていた。世界遺産で知られる白川郷とのちょうど中間点に位置するこの街に目指す工場はあつた。

『柿山』とくればピンとくる人もいると思うが、当店でも店頭にこの『おかげ』が並ぶ日を楽しみにしている人は多い。そのおいしさの秘密をちょっと覗いてみよう。

たくなつた
唐突ですが、『おかき』、『あられ』、『せんべい』

のちがいを知っていますか。
『おかき』は鏡餅を欠いて
焼く一欠餅（かきもち）か
ら付いた名前と言われ、原
料は「もち米」です。『あ
られ』も「もち米」を使い
ますが形状の違いから呼び
名を変えているようです。
一方、『せんべい』は「飯
と同じ「うるち米」を原料

まゝころ銘茶

狭山園だより

平成22年10月

富山県南砺市——「柿山」のおかき工場を訪ねて

にも選ばれる銘水です。」
のうまい米と鉛水とくれば、
「酒」…なのでしょうが、
初代社長は、「おかき」
の会社を大正13年に興しま
した。

家からの買い入れも増えて、
精米するさいに出るヌカも
肥料などに再利用してもらつ
ています」と工場長の辻倉
さんは話しながら、工場内
へと案内してくれた。

焼く一欠餅（かきもち）か
ら付いた名前と言われ、原
料は「もち米」です。『あ
られ』も「もち米」を使い
ますが形状の違いから呼び
名を変えているようです。

富山県南砺市一
にも選ばれる銘水です。
のうまい米と銘水とくれば、
「酒」…なのでしょうが、
初代社長は、「に」「おかげ」
の会社を大正13年に興しま
した。

「柿山」のおかげ工場
家からの買い入れも増えて、
精米するさいに出るヌカも
肥料などに再利用してもらつ
ています」と工場長の辻倉
さんは話しながら、工場内
へと案内してくれた。

を訪ねて

とします。ご存知のように富山県は日本有数の米どころであるばかりでなく、岐阜県の烏帽子岳を源とする豊富な地下水を有しています。この水は全国名水百選

【原料米は『新大正糯（もち米）』と富山県の推奨米でもある『てんたかく（うるち米）』という品種で、ほぼ県内産のものを使っています。最近では契約農

た。いきなり目の前にもう
もうと上がる蒸氣、その中
で白衣姿の作業員が忙しそ
うに働いている。精米され
た米は洗米し、一晩浸漬さ
れたあと蒸米へと移されて

「（一）の蒸米機はネットヨンベアーモードのものを改良したもので、もともとは酒米用の蒸し機です。この蒸し機だと米の厚みを一定に保つ

「いきます」と辻倉さんの言葉にも力が入ってくる。杵つきされた餅は木の杵に入れて成型し、二晩冷蔵庫で冷やして固める。冷蔵庫から出された餅はそれぞ

へとすすむ。ガスの炎で真っ赤に焼かれたセラミックの板の間をゆっくりと通りながら、炭焼きと同じ遠赤線で焼かれていく。ここでは辻倉さんは焼きあがつたば

まず目に入った光景はおかき工場というよりは機械工場だった。ここでは購入した機械を柿山独自の機械に改造したり、修理をしたりしている。以外ではあつたが「こだわり」の片鱗を垣間見たような気がした。その大小の機械を横目にいいよ製造工場へと向かっ

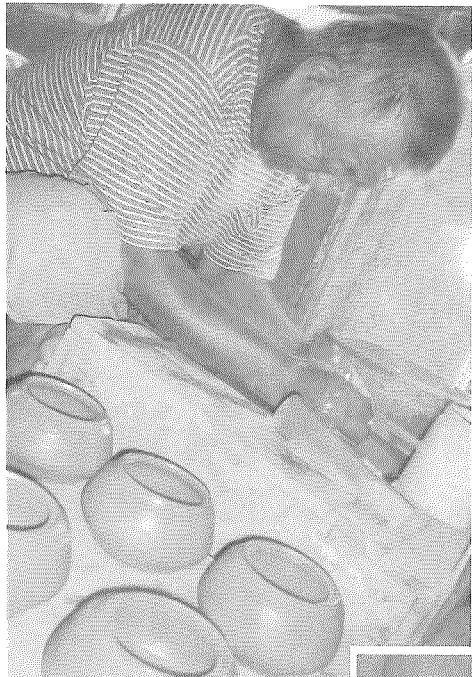
A black and white photograph of a smiling man with curly hair, wearing a light-colored shirt, pointing towards the camera with his right hand. He is standing in what appears to be a workshop or laboratory setting, with shelves filled with various items in the background.

んでみて『いい感じや』といふ言葉がでれば合格です。このあたりは長年の感覚がものをいいます。この乾燥がうまくいくと焼きもうまくいく、言いおかきになるんです。それだけにこの乾燥という工程は重要な工程になります。

（）には富山県の誇る米、水、そして消費量日本一の昆布や富山湾の白えびなど、の伝統や文化が息づいている。そこに人間の技が深くかかわってこのおいしいおかきができるがつて、それを十分に感じることができてなぜかうれしくなった。



私たちの来訪を歓迎してくださった
「柿山」のみなさん。左から西岡さん、
川合さん、辻倉さん、宮崎さん。



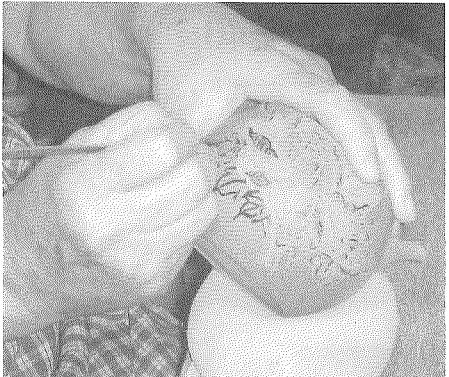
一代目 北龍氏

北龍窯に 若く熱い血が 流れ始めた

愛知県常滑市

北龍窯

名古屋から知多半島を下り、どしゃ降りの雨の中、陶芸の街常滑を目指した。10年ぶりの常滑市だったがその間に道路は整備され、海岸には中部国際空港（セントレア）が開港していた。しかし、海岸からの湿った空気と、工房や登り窯のあら散歩道から流れてくる風のにおいが自然に心を落つかせ、10年前に訪れたときのことを一瞬にして思い出させてくれた。



北龍窯は海岸線の道から少し入ったところにあった。二代目北龍氏（69歳）がや

り、私たちを迎えてくれた。思っていたより少し小柄だったが、まさに彼の作り出す急須そのもののような印象だった。その工房は10畳ほどの部屋が二つ続き、明るい窓

に面して二つのろくろが並んでいた。●

北龍窯は海岸線の道から少し入ったところにあった。二代目北龍氏（69歳）がや

数多くの作家がこの牡丹の彫りを入れていった。その中でも北龍氏の朱泥の牡丹は出色の出来だった。ちょっと肉厚だが丸く柔かな本体から蓋にむかって堂々と咲く牡丹は、しつとりとした朱泥の色に見事に映えていた。

北龍氏のろくろの後では乾燥が終わっただけの急須に印刀で彫りを入れる奥さんの姿があった。「彫りを入れるには急須にさしい笑みをうかべながら私たちを迎えてくれた。思つていていたより少し小柄だったが、まさに彼の作り出す急須が、まさに彼の作り出す急須そのもののような印象だった。その工房は10畳ほどの部屋が二つ続き、明るい窓

に面して二つのろくろが並んでいた。●

北龍窯は海岸線の道から少し入ったところにあった。二代目北龍氏（69歳）がや

牡丹を彫つたりしてはじめて絵が浮き出できます。同じ

昭和40年代、常滑の急須が隆盛をきわめていたころ、作家たちは自分の急須に競うように彫りを入れていった。東海道五十三次、だるま、千羽鶴や松の模様を彫り師に託した。その中でも特に代表的なものに、牡丹の彫りがある。中国ではこの牡丹が縁起のよい絵として珍重されていたことから

初代北龍には三人の息子があり、四人で急須を作っていた時期もあったが、次男「三更」はそれぞれ石龍窯、昭龍窯として独立し、長男が北龍の銘を継いだ。

「昔のことだから、教えて男「三更」はそれぞれ石龍窯、昭龍窯として独立し、長男が北龍の銘を継いだ。

初代北龍には三人の息子があり、四人で急須を作っていた時期もあったが、次男「三更」はそれぞれ石龍窯、昭龍窯として独立し、長男が北龍の銘を継いだ。

初代北龍には三人の息子があり、四人で急須を作っていた時期もあったが、次男「三更」はそれぞれ石龍窯、昭龍窯として独立し、長男が北龍の銘を継いだ。

最後に三代目北龍氏にたずねてみた。「まだ考えてないけど、もう少し親父ができなくなつても親父みたいな牡丹は作つてないでしようね。きっとぼくのスタイルの新しい牡丹の急須になつちやうと思うから」という答えが返ってきた。その言葉を聞いてわたしは再度、北龍窯を訪ねてみたいと思った。その時もまた、この常滑に吹いている風が同じであることを祈つて…。

●

そして北龍窯では三代目が急須を作り始めた。数年ことはない。北龍の銘をかたつてもそこから生まれるものは全く別なものだ。初

に面して二つのろくろが並んでいた。●

北龍窯は海岸線の道から少し入ったところにあった。二代目北龍氏（69歳）がや

牡丹を彫つたりしてはじめて絵が浮き出できます。同じ

に面して二つのろくろが並んでいた。●

北龍窯は海岸線の道から少し入ったところにあった。二代目北龍氏（69歳）がや

牡丹を彫つたりしてはじめて絵が浮き出できます。同じ

に面して二つのろくろが並んでいた。●

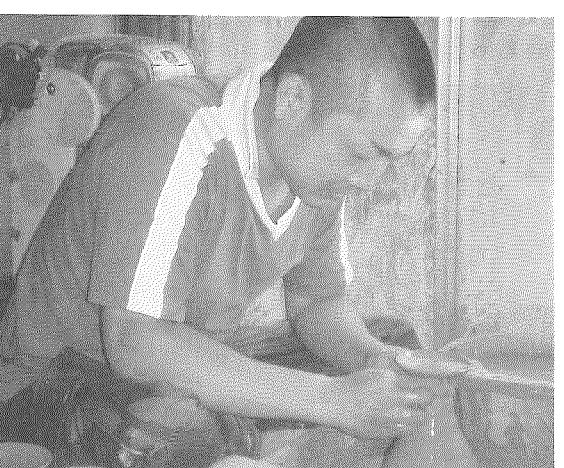
北龍窯は海岸線の道から少し入ったところにあった。二代目北龍氏（69歳）がや

牡丹を彫つたりしてはじめて絵が浮き出できます。同じ

に面して二つのろくろが並んでいた。●

北龍窯は海岸線の道から少し入ったところにあった。二代目北龍氏（69歳）がや

牡丹を彫つたりしてはじめて絵が浮き出できます。同じ

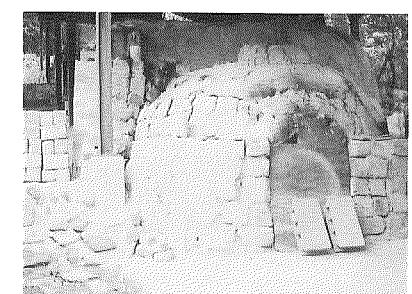


三代目 北龍氏



レ・ム・ル

8月末、私たちは山口県萩市に向かっていました。しつとりとしたあたかさのある萩焼きの窯元を訪ねてみたかったからだ。



道具として発展してきた。

現在でも130ほどの窯があり若い作家も育っている

のびる耐火煉瓦のトンネルに横向きのカマボコの形をした窯が等間隔で並ぶ。それらの窯と窯の間はス穴と呼ばれる通し穴でつながっている。ひとつの窯の広さは畳一帖より少し広いくらいで高さも150cmほどだ。床

の半分は火をたく場所になり、それより30cmほど高くした。博多に新幹線が着いた頃をピーカーに観光客がすこしずつ減ってきましたが、赤松の薪を手前、中、奥へと均等に投げ続け、120°Cまで温度を上げていく。

そしてその上の窯が余熱であたたまるとき度はまた次の窯に薪が入る。この作業が30時間ほど続いて終わる。作家はこの登り窯に執着する。

釉薬の種類によってもちがいができるが、窯の中でおこる変化はもっと複雑になる。なった焼座には作品が置かれる。素焼きして釉薬がかけられた器がそれぞれの窯に収まるとまず、灰窯とよばれる最下段にある窯に火が入る。この窯は窯全体を

暖めるという役割のためだけに存在する。ス穴から伝わった余熱が最初の窯をあわしての存在感があります」と岡田氏は力をこめて話す。世界的にもめずらしいと岡田氏は力をこめて話す。

たちは山口県萩市に向かっていた。しつとりとしたあたかさのある萩焼きの窯元を訪ねてみたかったからだ。海岸線の国道から川に沿つて少し登つたところに岡田窯はあった。

山にむかってせりあがる登り窯、その窯に命を吹き込む赤松の薪の束、そして工房、私の気持ちもおもわずたかまつてくる。

「いらっしゃい」と気軽に声をかけてくれたのがこの窯の八代目、岡田裕(おかだ ゆう)氏(61歳)だつた。少し小柄な体にジーンズとポロシャツがよく似合っていた。

萩焼きには400年の歴史があり、武家の社会で茶を見せていました。裏山の頂きにむかって

て発展し、それとともに萩焼きも生産をのばしてきました。

時代から続いている窯元が八ヶ所あって、わたしのところも約200年の歴史があります」と話してくれた岡田氏だが、環境のことなどとよく似合つていて、新しく登り窯をつくることはむずかしいという。

私たちさつそく登り窯を見せていただきことにしました。裏山の頂きにむかって

て作るものを変えながら生きてきました。今でも江戸時代から続いている窯元が八ヶ所あって、わたしのところも約200年の歴史があります」と話してくれた岡田氏だが、環境のことなどとよく似合つていて、新しく登り窯をつくることはむずかしいという。

灰が被り、その灰が熱で変化して独特の模様をつくりあげる。一段上の焼座でも炎に一番近い場所は器に直接火床に置かれる器には直接接火があることで色が変化している。

「好きで始めましたが、充実感はあって楽しいとは思わないですね。いつもプレッシャーと戦いながら苦労しています。でもその苦労が報われる瞬間がうれしいんです。また翌日からは苦しみが始まりますが、展示会に毎年出品するのも、入選することが一年間の成果になります。入選作はその時の『私』ですから」。

岡田窯の展示室には氏の作品が所狭しと並べられている。中には不思議な形をした器もある。

「もしもその作家の作品を見せていただくことにしました。裏山の頂きにむかって

て作るものを変えながら生きてきました。今でも江戸時代から続いている窯元が八ヶ所あって、わたしのところも約200年の歴史があります」と話してくれた岡田氏だが、環境のことなどとよく似合つていて、新しく登り窯をつくることはむずかしいという。

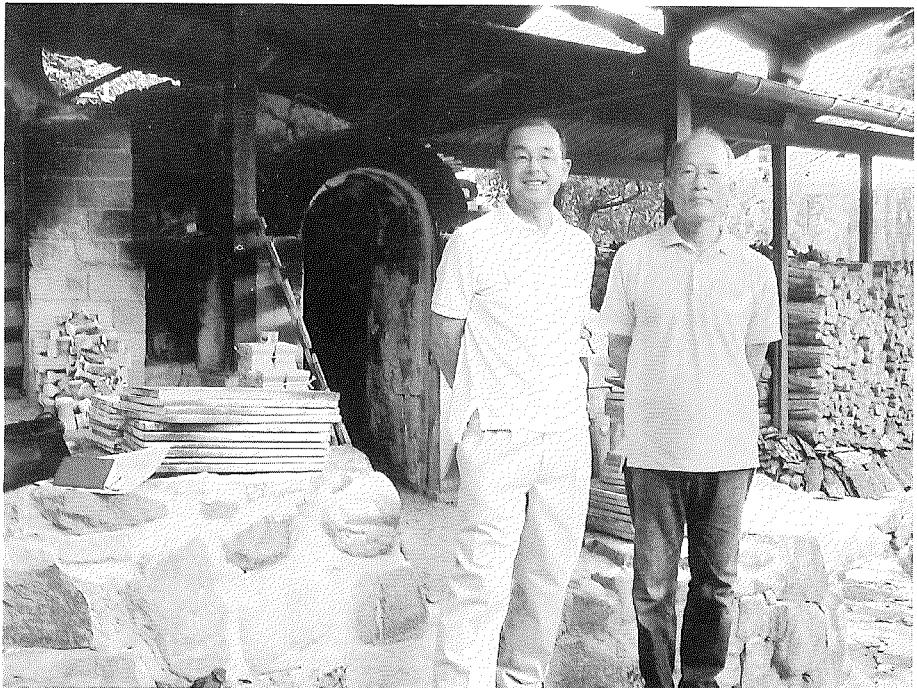
灰が被り、その灰が熱で変化して独特の模様をつくりあげる。一段上の焼座でも炎に一番近い場所は器に直接火床に置かれる器には直接接火があることで色が変化している。

「好きで始めましたが、充実感はあって楽しいとは思わないですね。いつもプレッシャーと戦いながら苦労しています。でもその苦労が報われる瞬間がうれしいんです。また翌日からは苦しみが始まりますが、展示会に毎年出品するのも、入選することが一年間の成

果になります。入選作はその時の『私』ですから」。

まごころ銘茶 狹山園だより

平成19年10月



使って、ほっとする 器であったら…

山口県萩市

山口県無形文化財・岡田窯八代
岡田裕氏を訪ねて

使おうと思ったら、あなたのきらりな形の、しまいにくい形の、使いにくいような形を選びなさい。それが今一番その作家が作りたい形ですから。その器に何を盛るか、それは使う側の間

化する。また窯の入口は酸化という焼き方になり、これは萩窯特有のびわ色を作り出す。窯の奥は空気がうすぐなり、すこし黒ずんだ還

元焼きになる。

灰がぶりという偶然を作家は計算して、圧倒的にねらうわけです。そこに作家と作家とした余熱が最初の窯をあわしての存在感があります」と岡田氏は力をこめて話す。

「もう一つの窯は窯全体を暖めるという役割のためだけに存在する。ス穴から伝わった余熱が最初の窯をあわしての存在感があります」と岡田氏は力をこめて話す。

岡田氏は以前数人の仲間と何度もシルクロードを訪れた。今はその心のイメージを作品にした器が受賞を続けています。

「好きで始めましたが、充実感はあって楽しいとは思わないですね。いつもプレッシャーと戦いながら苦労しています。でもその苦労が報われる瞬間がうれしいんです。また翌日からは苦しみが始まりますが、展示会に毎年出品するのも、入選することが一年間の成

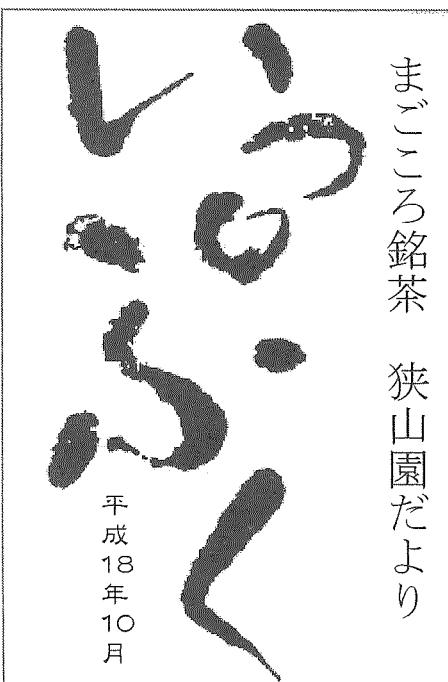
果になります。入選作はその時の『私』ですから」。

岡田窯の展示室には氏の作品が所狭しと並べられている。この萩焼きの伝統と文化がいつまでも続くことを願いながら私たち

いいし、実際に使うのもいい。萩焼きのこのザングリとした味わいは使う人の心のやすらぎになる色「あいと肌あい」をもつているんです」とむすんだ。

今、岡田裕氏のもとで、岡田窯九代目が育ちはじめている。この萩焼きの伝統と文化がいつまでも続くことを願いながら私たち





まごころ銘茶

狭山園だより

平成18年10月

三重県四日市市
萬古焼二代目伊藤実山

萬古焼（ばんこやき）

は18世紀中頃回船問屋、沼波（ぬなみ）家の子、弄山（ろうさん）によって始められた。弄山は伊勢の小向に良質の陶土をみつけると、窯を開き、独自の形

状、図柄を持つ焼物を世に送り出した。弄山がその一つひとつ焼物に「萬古」（萬古不易）——永遠に残り繼がれるものという意味——の印を捺したことから萬古焼と呼ばれるようになつた。

「古萬古」、「有節萬古」など時代によりその作風や技法は少しずつ変化しながら現在に至つてゐる。

「萬古焼」の急須は、昭和四十年代に盛んを極めた。

萬古という言葉が急須の代名詞になつていたくらいその名前はよく知られていた。その後あざやかな色使いの常滑焼などの台頭により、いつの間にかその姿を見かけることがなくなつた。

30年ほど前、私は一つの急須を手に入れた。それは両方の手のひらを合わせた

「萬古焼（ばんこやき）」は、國柄を持つ焼物を世に送り出した。弄山がその一つひとつ焼物に「萬古」（萬古不易）——永遠に残り繼がれるものという意味——の印を捺したことから萬古焼と呼ばれるようになつた。

「古萬古」、「有節萬古」など時代によりその作風や技法は少しずつ変化しながら現在に至つてゐる。

「萬古焼」の急須は、昭和四十年代に盛んを極めた。

萬古という言葉が急須の代名詞になつていたくらいその名前はよく知られていた。その後あざやかな色使いの常滑焼などの台頭により、いつの間にかその姿を見かけることがなくなつた。



「東京の人で、ずいぶん

前に私の家を訪ねてきて急

須を買い求めていた方が

あるんですが、最近また

またおじやまする機会

があつたんです。その時出

私のきゆうすは 飾りものじゃない

中にちよど入るくらいの大きさで、茶褐色で丸い形の急須だった。表面には鶴の飛び立つ姿が細かく全体に彫りこまれている。まだ勤めはじめて間もない私は決して安い買い物ではないが、その急須を手に勤めたときのうれしさは今もよく覚えている。「一度会つてみたい」という気持ちちはその頃からずっと心のなかにあつた。

「この仕事は若いうち、まだ手が柔らかい時にならうのがいいと昔から言われているんですよ。若いときには覚えた技術はなんとなく抜抜けた感じがするもんで、歳をかさねると仕事は丁寧にならんんですけどなんか違つてくるんです」と話しながら現れる。萬古焼の急須は暮らし山の方へ向かつた静かな住宅街の中にあつた。玄関脇のショーケースにいくつかの焼物が飾つてある以外はごく普通の家だ。裏口から案内された私の前にいきなりレンガ作りの窯が二つ現れた。萬古焼の急須は還元焼きといって、酸素を遮断して焼成する。言わば蒸し焼きのような状態で焼くことによって、土に含まれる鉄分が変化してあら「紫泥」と呼ばれる独特の鈍い光を放つ茶褐色が生まれる。

「二代目実山」は堅固な職人の姿を想像していた私の思いを見事に裏切つた。その穏やかでやさしい話し方には、決して多く話をそぼのうしないが端々には確固とした信念が垣間みえた。

昭和12年生まれの69歳。16歳の頃より父、初代実山の工房で修行が始まる。初代の死後、平成2年から実山もとで修行が始まる。初代の銘を受け継ぐ。この仕事は若いうち、まだ手が柔らかい時にならうのがいいと昔から言われているんですよ。若いときには覚えた技術はなんとなく抜抜けた感じがするもんで、歳をかさねると仕事は丁寧にならんんですけどなんか違つてくるんです」と話しながら現れる。萬古焼には昔から「型萬古」という技法がある。薄く延ばした板状の土を急須の形をした木型に沿つて貼り付けていく方法だ。木枠はいくつかの木枠が組み合わされてできいて、それを分解しながら枠を抜いていく。ろくろ成形とはちがつた素朴な良さがある。工房によって独自の形があり、お互いに暗黙の了解ができる。もう手作りの急須を作っている人も10人ほどになつてしましましたが」。

蓋のつまみの部分は各工房によつて独自の形があり、お互いに暗黙の了解ができる。実山のそれも初代から受け継いでいる。最近は珍しさもあり人気だから取り付ける。つまみだけは乾燥を待つて削りだし、仕上げ、焼成へと工程は進められていく。

「丸い急須を作る人は何人かいるけど、それぞれどうのがいいと昔から言われているんですよ。若いときには覚えた技術はなんとなく

台風16号に追われるよう
に私たちは新潟県燕市に向
かっていた。

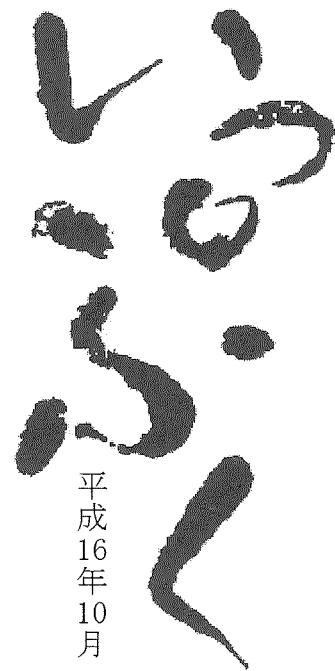
その建物は燕駅から少し
離れた街道沿いにひっそり
とあり、築二百年という木
造の家の入り口には『玉川
堂』と書かれた一枚の木の
看板があるだけだった。

『鎧起(ついいき)銅器』の
技術を伝承し、県の無形文
化財にも指定される工房で
ある。

想いを 銅に 叩き込む

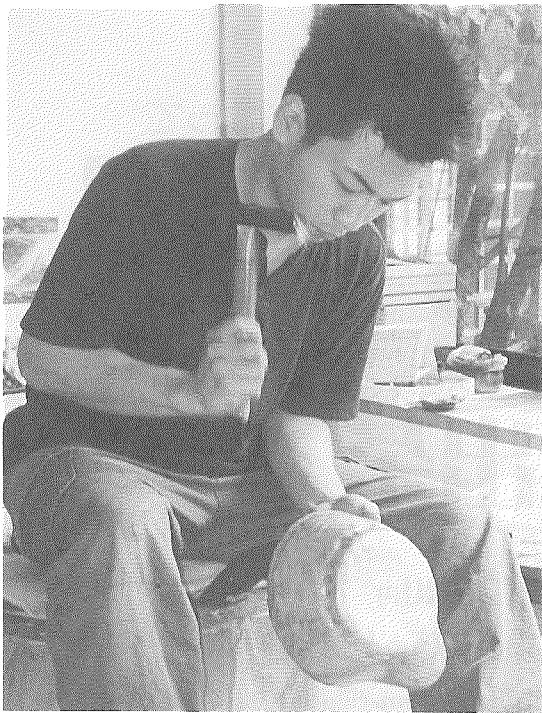
鎧起工房 「玉川堂」「清雅堂」

新潟県 燕市



まゝゝゝろ銘茶 狹山園だより

平成16年10月



「清雅堂」三代目 西片 亮太さん

少し奥まった玄関をくぐると左側に小上がりがあり、そのままさらに進むと工房へとである。

コンコン、キンキン、カ
ンカン。銅を金鎧で叩く音
が工房中にひろがる。一枚

の銅版を鳥口(とりぐち)
と呼ばれる鉄棒にかぶせ金
鎧で打っていく。金鎧の種

類だけでも200種を越す
という。銅は叩くと堅くな
る。それを火の中に入れ柔
らかくして、また叩く。そ
の工程を20回ほど重ねて形
にしていく。そしてその器
に錫(すず)を焼き付け、
磨き、硫化カリウムの液に
漬けると、あの鈍く光る黒
ずんだ銅の色になる。それ
をさらに研磨剤を付けた布
でいねいに磨いていく。

この地で茶筒が作られる
ようになるのは、一般的に
お茶を飲む習慣がひろがる
明治後期からである。茶筒
にほどこされる鎧目(つち
め)と呼ばれる金鎧で叩き
出された美しい模様はずつ
しりと重量感のある銅の茶
筒をさらに引き立たせてい
だった。玄関に入るといき

この気の遠くなるような作
業が数台の扇風機の廻る工
房で黙々と続けられている。
「全ての工程を理解して
熟練するには20年から30年
かかります」と私たちに付
きつきりで説明をしてくれ
たのは玉川達士さん。まだ
30代の青年である。この工
房には他にも銅に魅せられ
た若者が数人汗だくになつ
て働いていた。

この気の遠くなるような作
業が数台の扇風機の廻る工
房で黙々と続けられている。
「いんな素敵なお茶筒を通
い缶に使つてもらえたら」
ふつとそんな気持ちがよぎつ
た。するとそんな気持ちがよぎつ
たのは玉川達士さん。まだ
30代の青年である。この工
房には他にも銅に魅せられ
た若者が数人汗だくになつ
て働いていた。

この気の遠くなるような作
業が数台の扇風機の廻る工
房で黙々と続けられている。

る。

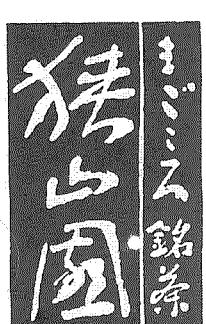
「いつも何か新しいこと
をしていないと作品に魅力
がなくなつてくる。創作で
は食べてはいけないが、こ
の意欲が商品に生きてくれる」
と正さんは熱く語る。

正さんは東京で夜間高校
へ通いながら工房で働き、
鍛金の技術を学んだ。当時
景気の良かつた工房は、各
工程が分業化していった。
「全部の工程を自分でや
りたい。自分の作品を作り
あげたい」という想いは正
さんを故郷へと向かわせた。
この時25歳だったという。

「いつも『これでいいの
か』という問い合わせをしな
がら銅を叩いています。気
をぬくとどんどん作品がだ
めになつていく。そのため
に廃業していく工房をいく
つも見てきました」。

「いやでも鍛金という伝統
技術に追風は吹いていない
が、この工房では父の後ろ
姿を見ながら三代目が育ち
始めている。

「父の技術には生涯おい
つけないかもしれません。
でも今は銅を叩くことが樂
しいんです。銅の魅力は堅
牢であること。できあがつ
く飾られている。



工房を出た私たちの前に
は、黄金色に変わろうとし
ている稻穂がとおくまで広
がっている。その上空には
まじかに迫る台風の重苦し
い雲が漂つていた。

「私の仕事は次の世代に
へ通いながら工房で働き、
鍛金の技術を学んだ。当時
景気の良かつた工房は、各
工程が分業化していった。
「全部の工程を自分でや
りたい。自分の作品を作り
あげたい」という想いは正
さんを故郷へと向かわせた。
この時25歳だったという。

「いつも『これでいいの
か』という問い合わせをしな
がら銅を叩いています。気
をぬくとどんどん作品がだ
めになつていく。そのため
に廃業していく工房をいく
つも見てきました」。

立川市羽衣町
2-45-1
■FAX (042)
527-0146

日本最古の茶園

京都、梅尾高山寺。私たちが訪れたのはまだ残暑の残る八月下旬のことだつた。京都駅から北へバスでゆられること40分。その寺は山の中腹にあり、市街とはまったくちがう風が漂つていた。



参道を上ってゆくと石水院が見えてくる。ここには数多くの国宝や重要文化財が安置されていて、その中でも特に有名なのが鎌倉時代に描かれた鳥獣戯画であつた。

鎌倉初期、栄西禪師が宗から持ち帰った茶種は明惠院が見えてくる。ここには数多くの国宝や重要文化財が安置されていて、その中でも特に有名なのが鎌倉時代に描かれた鳥獣戯画である。

その国宝や、秋の紅葉のすばらしさを知る人は多いのだが、ここに日本最古の茶園があることはあまり知られていない。その茶園は石水院の前の石垣の奥に、杉や松や楓の老木に囲まれてひっそりとあり、なにか特有の気配を感じる。

まいこじろ銘茶 狹山園だより

平成12年10月



そして、宇治へ

翌日、私たちは近鉄線で小倉駅に向かった。京都駅

日本茶のふるさと遊ぶ

宇治紀行



「最近では、『もう社長は工場にくるな』といわれてちょっと寂しい思いをしているところなんですよ」と、うれしそうに笑う。

「抹茶の原料となる碾茶は、よい状態で保存するとひと夏越した今頃に熟成され、ふくよかな香りと、なんともいえないまろやかな味が生まれてきます。抹茶の旬は今とも言えます。作法とかにこだわらず、もっと気軽に飲んでほしい。保存に關しても、1カ月くらいで飲み切るのであれば常温で十分。むしろ冷蔵庫で出したりしまったりする方が傷みやすい」と、終始笑顔で話してくださった社長

をはさんで南に位置するこの場所は宇治茶の中心地である。四方を山に囲まれた典型的な盆地である。そこには宇治川、木津川といった大きな川に添つて宇治市、城陽市、宇治田原町、山城町などの茶産地が並ぶ。

小倉駅を降り、国道を横切り左手に入ると、昔ながらの格子の窓が見える。この宇治にいくつかある抹茶工場のひとつである『山政小山園』がここにある。事務所の戸を開けると、さつそく専務の小山茂樹さんが迎えてくれ、そのまま事務所奥の座敷に通された。その生産量はこことのところの抹茶の滑らかな舌ざわりが生まれない。碾茶は昔から花崗岩の石臼で碾かれる。この石臼の芯木の納め方、目立、すり合わせのふくみの調整が微妙だという。す



ここには社長の小山洋一さんが待ついてくれた。挨拶もほどほどに社長の洋一さんは傍らにある抹茶々碗を人数分取り出し、抹茶を点てはじめた。その抹茶を一度は丁寧に説明したところで、話は始まつた。

翌日、私たちちは近鉄線で小倉駅に向かった。京都駅が数えて4代目。今年70歳になるという。この宇治で茶業を営んで100年をゆくに越える老舗をささえている。

抹茶と並んで、宇治では玉露が有名である。この抹茶と玉露の葉は同じもの。抹茶の原料となる碾茶は蒸した葉を揉まずに乾かれていた。

洋一さんは初代政次郎か



江戸時代末期から明治時代にかけて、幕府の保護の下にお茶を栽培する。抹茶、玉露の生産は増えていく。特に抹茶は戦

す。揉みながら乾燥させると玉露になる。乾燥が終わつた碾茶の荒茶はその後、いくつもの選別機を経て茎や葉脈を選びわかる。そして最後は熟練した人間の手で機械では取りきれないと古葉や不純物を取り除く。この作業を怠るとあの抹茶の滑らかな舌ざわりが生まれない。碾茶は昔から花崗岩の石臼で碾かれる。この石臼の芯木の納め方、目立、すり合わせのふくみの調整が微妙だという。す

ぐ。この作業を怠るとあの抹茶の滑らかな舌ざわりが生まれない。碾茶は昔から花崗岩の石臼で碾かれる。この石臼の芯木の納め方、目立、すり合わせのふくみの調整が微妙だという。す

ぐ。この作業を怠るとあの抹茶の滑らかな舌ざわりが生まれない。碾茶は昔から花崗岩の石臼で碾かれる。この石臼の芯木の納め方、目立、すり合わせのふくみの調整が微妙だという。す

静岡県藤枝市街から瀬戸川に沿って北へ15分ほど車で走ると、瀬戸ノ谷というところにいる。周りをぐるりと山に囲まれた静かな山村だ。山の急斜面には茶畠が点在している。そんな景色の中に『手揉み茶名人』住田恵朗さん（60才）の家がある。

玄関でにこやかに出迎えてくれた名人は思っていたより小柄だった。案内された部屋の床の間には並び切れないほどのトロフィーがあり、そのどれにも『全国手揉み茶品評会』と記されている。

「今年は私が一等の三席で女房が六席でした」と話しあじめた住田さんは、小さめの湯飲みに入った一杯のお茶を私の前に置いた。そのお茶はほとんど透明に近い黄緑色をした液体だった。私達が普段慣れ親しん

でいる深蒸しの濃い緑色のお茶とは明らかに違っている。その水面にはびっしりと茶葉の産毛が浮いている。品質の良いお茶の証拠だ。その液体をひと口舌の上にころがしてみると

手揉み茶は蒸籠と、
焙炉の二つの道具である

文化財）や父の作業を見て育った住田さんは3年前には農林水産大臣賞を取っています。

「手揉み茶はお茶づくりの原点です。いま使われている製茶機械も手揉みの技術を機械化したもののです。わたしはこの手揉みの技術を保存して、お茶の文化を残すことが使命だと考えています」と力をこめて話す。

住田さんは県の手揉み茶保存会の指導員にもなっています」

注①蒸籠—手揉み製茶における蒸し器具。直径48センチ、深さ12センチくらいの網底の円筒で、これに500g程の生葉を入れて蒸す。

注②焙炉—手揉み製茶の揉乾操作用に用いる製茶用器具。本式には下部をややすぼめた木枠の板を張った外周を作つて内面を赤粘土で固め、中央の火度の強いところには煉瓦を使う。この上に和紙を張った枠（助炭）を乗せて手揉みを行ふ。内部には木炭またはガスなどの熱源を置いて乾燥の用に立てる。

で年代もののワインのような濃厚な舌ざわりと、さわやかな甘味が口いっぱいにひろがった。

「ほうが柔らかくていいと言う人もいるんですよ。でもいくらやってもこれでいいことはなかなかないね」。

のほうが柔らかくていいと返さなければならない。今年も7月12日に行われ、全国から111点の手揉み

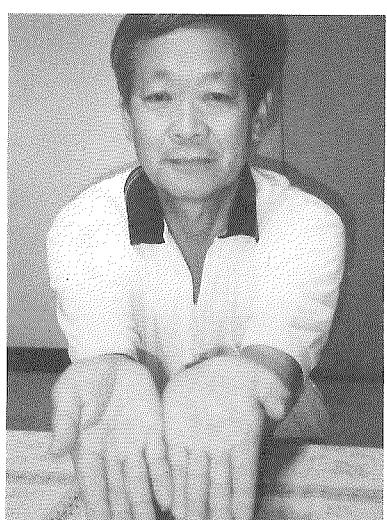
茶が集まつた。審査では、手揉み茶のもつ、手のぬくもりや蒸籠のあつたかさや、作業ひとつにつけてほしい。最近はペットボトルのお茶もあるけれど、お茶の本質

のほうが柔らかくていいと日本だけでなくイタリア、ドイツにも行ってこの技術を紹介してきた。

私はこの秋、狭山園の店頭に住田さんの手揉み茶が届くことを楽しみに待ちたいと思います。

私の使命は手揉み茶の文化を残すことです。

手揉み茶名人 住田恵朗さん



まじこころ銘茶 狹山園だより

平成13年10月

針のようなお茶がつくられていく。

「揉み切りという工程で茶の細胞を壊し、お茶の成分が抽出しやすい状態を作りながら、最後のこくりとい

う作業で形を整え乾燥させていくんです。特にこの二つの作業が大事になります。力だけじゃないんだ

よ。コツを覚えると女人人

5時間の作業となる。ひと通りできるようになるには

10年はかかるという。全国品評会の出品には450g

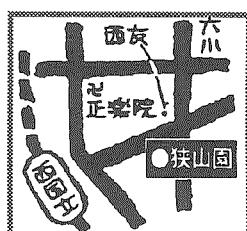
育てるこ

私は帰り際に、思い切って言つてみた。

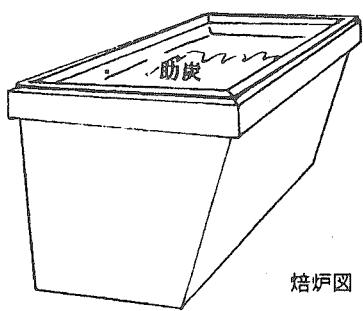
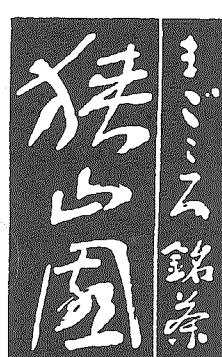
「狭山園のお客様に住田さん

の夢は使命感から解き放たれて、自分のためだけに作つたお茶をゆっくり味わうことだという。

そんな唐突なお願いに「がんばってみましよう」と、



立川市羽衣町
2-45-1
■FAX (042)
527-0146



焙炉図

1832年、埼玉県日高町に高林謙三といふ、後に茶業界の先駆者と呼ばれる人物が生まれる。16歳で医学を目指し、医者になった謙三は入間郡で開業して財を成す。

明治初期といえば日本は開港したものの輸出品は生糸と茶だけしかなく、その茶も手揉みによる効率の悪いものだった。謙三は「国益のために茶の振興は急務」と考え、私財を投じて製茶機械の製造にその生涯をかける。明治17年に焙茶器を開発し、素人にも良い焙じ茶ができると評判を得た。明治18年には生茶葉蒸し器、製茶摩擦器械と次々に製茶器を発明し、翌々年の20年には謙三の理想である蒸しから乾燥までの工程を順次に機械がやるという自立軒製茶機械を世に送り出した。ところがこの機械の購入者からの苦情が

相次ぎ不良品となり、これまでの財産を失なってしまい、体も病み経済的にも苦境に陥りながらも研究を続け、明治30年には手揉みの動作を機械内部に備え付けた茶葉揉乾機を完成させた。この粗揉機は従来のものに比べ4倍の製茶能力を持ち、茶の品質も損なわない画期的な発明となつた。

高林謙三はその後静岡県菊川市に家族と移住し明治34年、70歳で命を閉じる。

今年百歳を迎えた双木陽二さん。戦前から戦後の狭山茶の歴史をつぶさに経験してきた。

「親父はここちよつと東の根岸っていう場所から婿養子で来たんだ。根岸の人は手揉みがうまかった。すばらしい茶を作った。

教わったけど、そんな簡単じやあなかつたなあ」となつかしそうに話す。

そして戦後の経済成長とともに、この入間市金子地区にも機械化の波が押しよせ競うように茶工場ができ、自園の茶を自分の工場で加工し、そこで販売するという狹山独特の形態ができる。双木園も荷車しか入れなかつた工場を今の場所に移転し、新工場を建てることになる。

「在来の品種もやぶ北やさやまかおりに変わって、おいしい茶ができるようになつたし、機械も当時はそれぞれ独立して手作業でお茶を次の機械に移していく



平成30年10月

まごころ銘茶 狹山園だより

さやま火入れ

狹山園
まごころ銘茶

梅の方から『くらさん』といふ人が来ていて、うちの茶の火入れを専門にやってくれてたんですよ。もうそろそろです。

「わたしの小さい時、青梅の方から『くらさん』といふ人が来ていて、うちの茶の火入れを専門にやってくれてたんですよ。もうそろそろです。

の頃は焙炉（ほいろ）じやなくって直径1メートルくらいの銅の筒を炭火の上で転がしてたなあ。おじいさんは気の強い人で高崎の方まで茶を売りに行つてたみたいだよ」と話しあげたのは、双木陽二さん。戦前から戦後の狭山茶の歴史をつぶさに経験していくからね。霜にもすいぶんやられてきたが防霜ファンのおかげで心配も少なくなつた」と笑みがこぼれる。



伝統の継承者

埼玉県入間市・「双木園」・双木陽二

その後訪れた埼玉県茶業試験場では、新しい品種の茶が育っている。所長の横塚さんによると、この30年で狭山の茶畠は3分の1

ががんばつてて、狭山抹茶にも期待したいと話してしてほしい」と言われる狭山茶入れ、その味と香りをくれた。

時代や環境は変わつたが、

かつて高林が目指した独創性と、「宇治の下揉み、静てほしいと願つた。



平成11年10月

まごころ銘茶 狹山園だより

坪島の駅から八高線に乗り換えて3つ目の駅が『金子』。改札をぬけて少し歩くと辺り一面が茶畠である。この金子台地には埼玉県のお茶の作付面積のほぼ3割にある約400ヘクタールの茶畠が広がり、いなくなれば狭山茶の中心地である。



捨てたもんじゃないぞ！

がんばれ狭山茶

埼玉県入間市

つたものが茶畑に変貌してきた。この狭山の地は茶産地としては北限であり、茶にとっては寒冷地できびしい環境ではあるが、それでも現在まで続いているのは、その環境のきびしさを乗り越える製茶技術があつたからである。栽培の方法はもちろん、葉肉の厚い健山茶独特の『狭山火入れ』は今もその特徴を残している。

理由のひとつには、この二月から始まつた所沢のダイオキシン問題がひつかかっていたこともありました。「最初のテレビ朝日の報道があまりにセンセーションルだったせいか、後の安全宣言がどうもよく皆さんに伝わっていないうどんは続けた。

「3月25日の県の発表によると、煎茶一グラムあたり1.1ピコグラム（一ピコグラムは一兆分の一グラム）の量で、静岡県のものより若干高いようですが、ほとん

(1ℓ中) という量で問題はありません。普通お茶の浸出液には2%以下しか出ません。だから安心して飲んでほしいと思います。むしろ緑茶のもつ葉緑素と水溶性の食物纖維はダイオキシンを吸着して、体外へ排出する効果をもつています。他にもカテキンを始め、緑茶には健康に良い成分がたくさんあります。積極的にお茶を飲んで健康維持に役立ててほしいと思っています」と、言ってから最後に、

ることにした。双木さんは狭山茶の特徴を活かした火入れの強い『がんこも』というお茶をつくってもらっている。昔ながらの手入りのほうじ茶も自信の逸品である。最近では、農薬もかなり減ってきて、自園の中には95%有機肥料の畑もあるということだつた。新しい品種のお茶にも取り組んでいて、当分この挑戦は続きそうだ。

たものが茶畑に変貌してきた。この狭山の地は茶産地としては北限であり、茶にとっては寒冷地できびしい環境ではあるが、それでも現在まで続いているのは、その環境のきびしさを乗り越える製茶技術があつたからである。栽培の方法はもちろん、葉肉の厚い狭山茶独特の『狭山火入れ』は今もその特徴を残している。

●

そろそろ秋の気配の感じられる九月のある日、私は金子台地のほぼ中央にある『埼玉県茶業試験場』の岡野さんを訪ねた。

「平成元年には2900ヘクタールあつた埼玉県の茶畑の作付面積が平成10年には半分の1400ヘクタールに減つてしまっています。都会に近いということと、畑が宅地へと変わり、若い人たちとは会社勤めに出て行つてしまつ。特に生葉だけを生産している農家が少なくなつてきています。でも、製茶工場を持つ自園農家では茶業青年団という組織を作つて若手の後継者ががんばつているので頼もしく思つてます」。

私がこの試験場を訪ねた月から始まつた所沢のダイオキシン問題がひつかかっていましたこともありました。

「最初のテレビ朝日の報道があまりにセンセーションだつたせいか、後の安全宣言がどうもよく皆さんに伝わっていないうど、前置きしながら岡野さんは続けた。

(1ℓ中) ほれんそうは汚染が心配? いえいえ、
ダイオキシンを排出する正義の味方です

厚生省の調査をみると、ほうれんそうを含む野菜類全般の汚染度は魚介類や肉類、乳製品に比べて格段に低い。さらに野菜には人体に入っても肝臓で代謝されてしまう毒性の低いダイオキシン類の割合が多いのも事実。

食べないというより、ダイオキシンの体内蓄積を減らすためにもどんどん摂取すべきなのだ。自分で料理をする際には、ほうれんそうや小松菜などの葉菜類は念入りに洗うようにして、キャベツやレタスなどは外側の葉を2-3枚取り除く。ただし、この時期にこのよされ方をしたこ茶にとって良いつて関心がたか

福緑維はダイオキシンして、体外へ排泄をもつていて、もカテキンを始は健康に良い成るあります。積分を飲んで健康維持ほしいと思つと、言つてから

福緑素と水を噛み締めを後

さん。普通お茶のは2%以下しか出たから安心して飲むと思います。むろもつ葉緑素と水を噛み締めを後岡野さ

つでも自
くれるこ
しい目が
す」。

野菜の場合、ダイオキシン汚染のマイナス効果よりもダイオキシン類を体の外に出すプラス効果の方がはるかに大きい。ダイオキシンが怖いから2~3枚取り除く。たいこんやごぼうなどの根菜類ならよく洗ってから、皮をむく。ちょっとひと手間かけるだけでリスクはかなりの部分減らせるはずです。

園を持ち、製造を双木園の茶畑に寄
りながる、茶業試験場にいた私は、このことを探していま

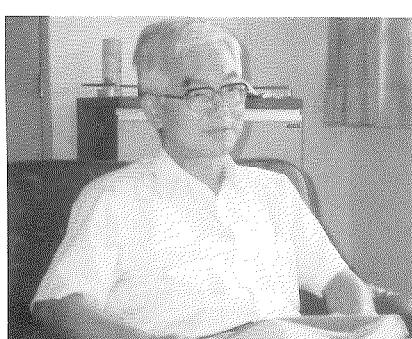
るの頼もしい言葉

狭山茶を熱く語る双木さんと

は狭山茶の特徴を活かしたもの』というお茶をつくつてもらっている。昔ながらの手入りのほうじ茶も自信の逸品である。最近では、農園の中には95%有機肥料の畑もあるということだった。新しい品種のお茶にも取り組んでいて、当分この挑戦は続きそうだ。

いろいろむずかしい環境のなかで狭山茶を育てている人たちを見て、心の中に熱くなる想いを感じながら、「捨てたもんじゃないぞ。がんばれ狭山茶！」とそつとつぶやいてみた。

参考／ダイオキシン対策法によると耐用一日摂取量（TDR）は体重1kg当たり4ピコグラム以下のダイオキシンならば、生涯毎日取り続けてても健康に影響がないとされています。



茶業試験場の岡野さん

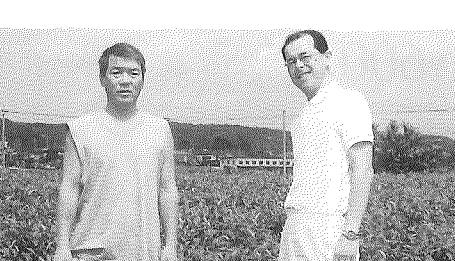
ほうれんそーは汚染が心配? いえいえ、
ダイオキシンを排出する正義の味方です

厚生省の調査をみると、ほうれんそうを含む野菜類全般の汚染度は魚介類や肉類、乳製品に比べて格段に低い。さらに野菜には人体に入ってしまふ毒性の低いダイオキシン類の割合が多いのも事実

野菜の場合、ダイオキシン汚染のマイナス効果よりもダイオキシン類を体の外に出すプラス効果の方がはるかに大きい。ダイオキシンが怖いから2~3枚取り除く。たいこんやごぼうなどの根菜類ならよく洗ってから、皮をむく。ちょっとひと手間かけるだけでリスクはかなりの部分減らせるはずです。

（1ℓ中）という量で問題はありません。普通お茶の浸出液には2%以下しか出ません。だから安心して飲んでほしいと思います。むしろ緑茶のもつ葉緑素と水溶性の食物纖維はダイオキシンを吸着して、体外へ排出する効果をもつています。他にもカテキンを始め、緑茶には健康に良い成分がたくさんあります。積極的にお茶を飲んで健康維持に役立ててほしいと思っています」と、言ってから最後に、「私は、この時期にこのようないい注目のされ方をしたことは、狭山茶にとって良い警鐘だと思っています。このことがあって関心がたかまり、よりいつそうのきびしい目がそそがれ、少しずつでも良い環境に向かってくれることを望んでいます」。

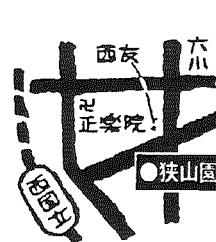
岡野さんの頼もしい言葉を噛み締めながら、茶業試験場を後にした私は、この金子で自園を持ち、製造をしている双木園の茶畠に寄り、双木さんと一緒に話を聞く。双木さんは、この茶園の歴史や栽培方法、加工工程などを詳しく説いてくれた。特に、茶園の整備や栽培管理の細かい手間が、とても丁寧で、その姿勢がとても印象的だった。



ることにした。双木さんは狭山茶の特徴を活かした火入れの強い『がんこも』の『』というお茶をつくつてもらっている。昔ながらの手入りのほうじ茶も自信の逸品である。最近では、農薬もかなり減ってきて、自園の中には95%有機肥料の畑もあるということだつた。新しい品種のお茶にも取り組んでいて、当分この挑戦は続きそうだ。

立川市羽衣町 2-45-1

•FAX 527 - 0146



王之石
銘菴



平成29年5月

茶師冥利

み よ う り

60余年に及ぶ品種改良の功績を残しながらも『やぶき』の隆盛を見ることなく84歳の生涯をとじる。昭和6年頃、その樹勢や品質の優良性が認められるが、本格的に普及するのは戦後になってからだった。早生（芽出しが早いもの）で霜

して育つてある。●

ない魅力です。後熟した秋の茶には火入れの温度を1～2度上げてやるとぐつと深みが出てきて」と前田さんは絶賛する。

『やぶきた』といつても産地によつて様々な表情をもつ。宮崎県串間ではひろびろとした平地に茶畠があ

る。ここではかぶせ茶の栽培が盛んだ。かぶせ茶は新茶を摘む前3日～10日ほど樹に遮光幕をかけて、直射日光をささえぎつて栽培する。平地のため陽が当たり過ぎて苦味が強くなるからだ。遮光することによつて茶葉の色も鮮やかになり

の傾斜地が多い。山に囲まれ、霧もかかるので日差しもやわらかくなる。そして昼夜の温度差は強い香りを濃い味を作り出す。このパンクトのある『やぶきた』も前田さんのお茶には欠かせない。

しばらくすると一軒の製茶工場が見えた。この周辺の茶農家數十件の茶がここで揉まれる。前田さんはこの工場で作られる荒茶を指名して買う。川から上がる霧と溫度差が、すつきりとした喉^ノしと品のある香りを醸し出す。



今から770年前、聖一国師が中国より茶の種子を持ち帰り、この地に蒔いたのが静岡茶の始まりといわれる。』

遠くてはつきりとは見えないが、一歩間違えればあつという間に下まで転げ落ちてしまいそうだ。ここでも『やぶきた』は育っている。

今年も4月中旬から新茶の摘み取りが始まる。各地から前田さんのもとに集められた『やぶきた』はどんな競演を見せてくれるのだろうか。前田さんの演出に期待して待とう。

る。」の『やぶきた』もまた違う一面をのぞかせてくれる。

えた。見上げたずつと先に
作業をしている人がいる。
遠くてはつきりとは見えな

で使う。
高知県の四十萬や仁淀川
水系の茶畑は川に向かって

広い牧之原台地でも、茶は別格だという。深い、ここまで養分がある独特的の

が現れる。どの敵もきれいに整枝されていくがその作業さえ簡単ではない。突然、

とも早く新茶が採れる場所だ。うぶい香り、明るい色、マイルドで品のある甘

は山がせまつてくる。その
斜面にはじようずに石垣が
組まれ、棚田のような茶畠

せない。
眼下に大井川を望む静岡
県牧之原台地。この東端に

した喉（のど）」しと品のある香りを醸し出す。

り
う
・
く

平成25年5月

まごころの銘茶 狹山園だより

3月下旬、私は静岡市街から北に向かう車中にいた。ハンドルを握るのは日本で最初に茶の鑑定で十段位を取得した前田文男さんだ。彼の「ぜひ見てもらいたい」という茶畠があるんです」という

説いていた。安倍川に沿って走る街道の先に、周りの景色とはちょっとと異質な新東名の近道的な道路が現れた。右手

が点在している。

●

高齢者がこの急斜面で作業するのはつらい。

この時期朝起きて、寒くて

風もないと「やばいな、霜

だいじょうぶかな」と思つ

てしまうという。この感覚

は生産者と共通だ。ひと通

りの仕上げ加工が済むと、

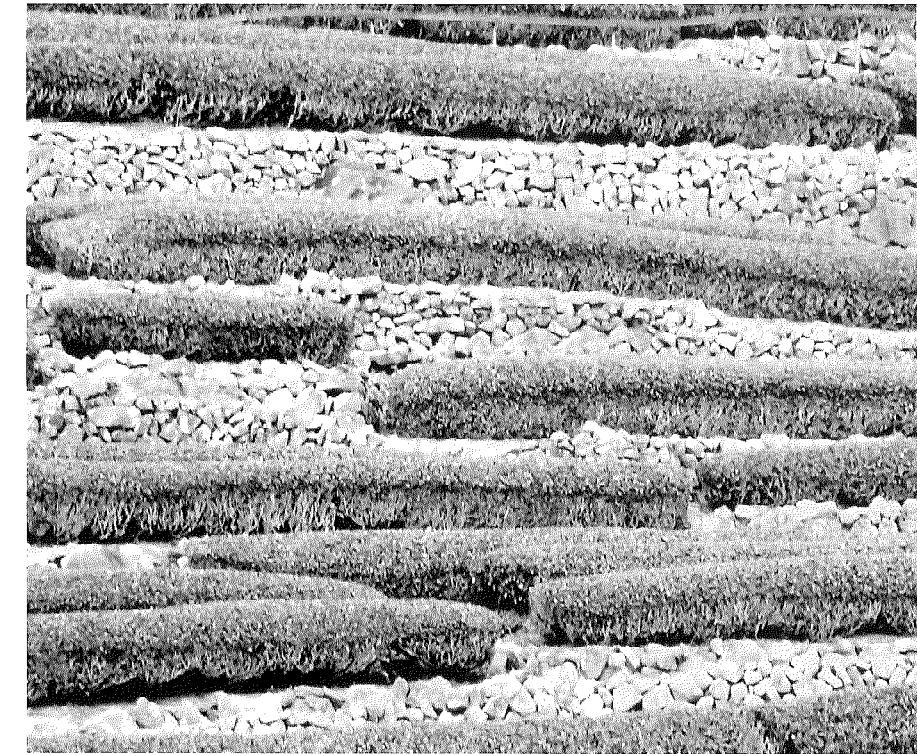
最後は合組み（ブレンド）

作業に入る。

「合組みの柱はやっぱり

いい結果がでるとは限りま

せん。そんな時は周りの人



地に植えたのが静岡県の茶の始まり、いわば本山茶から静岡のお茶の生産が始まつたともいえる。

車は『俵峰』という小さな標識を右に曲がり山道を登り始めた。山の中腹には安倍川へと流れる沢の橋があり、ワサビ田が上流に向かって続いている。さらに山道を登ると道はいちだんと急になり、折り返すよう

にカーブを曲がっていく。気がつくと道の脇には茶畠が点在している。

「ここは静岡県の棚田十選に認定されている『つづら折り茶園』です」と言われて、登ってきた道をあらためて見下ろしてみた。この俵峰は標高500mに満たない山だが急斜面に沿って植えられている茶樹、そ

してこのつづら折り茶園、何故この厳しい環境であえて茶を育てているのかとい

り付いたように見え始める。市街からはまだ30~40分しか走っていないが、このあたりいつたいで採れるお茶が本山茶と言われる。かつて聖一国師（1202~1280）が宋から茶の種子を持ち帰り、足久保という地に植えたのが静岡県の茶の始まり、いわば本山茶から静岡のお茶の生産が始まつたともいえる。

車は『俵峰』という小さな標識を右に曲がり山道を登り始めた。山の中腹には安倍川へと流れる沢の橋があり、ワサビ田が上流に向かって続いている。さらに山道を登ると道はいちだんと急になり、折り返すよう

にカーブを曲がっていく。気がつくと道の脇には茶畠が点在している。

「ここは静岡県の棚田十選に認定されている『つづら折り茶園』です」と言われて、登ってきた道をあらためて見下ろしてみた。この俵峰は標高500mに満たない山だが急斜面に沿って植えられている茶樹、そ

してこのつづら折り茶園、何故この厳しい環境であえて茶を育てているのかとい

う疑問が浮かんだ。

農家の茶を扱う斡旋商との度差と、沸き立つ霧が直射日光を遮つて天然の覆いになりました。この辺りの茶は葉肉

は厚めで香氣があります。

飲むと清涼感があつてすつきりとしているんだけど、鼻からぬける香りが立つて、その住人が茶を育てている。しかしこも例外ではなく、後継者がい

ないという問題をかかえて

いる。見渡してみると背丈より高く伸びた茶の樹が見えて、明らかに何年も手入れされていない茶畠だ。お

茶にとって良い環境が育てやすい環境とは言えない。

●

高齢者がこの急斜面で作業するのはつらい。

●

高齢者がこの急斜面で作業するのはつらい。

●

高齢者がこの急斜面で作業のはつらい。

●

静岡県のJR島田駅から南に10分ほど歩くと、大井川のほとりに着く。そこからむこう岸まで一本の木の橋が延びている。

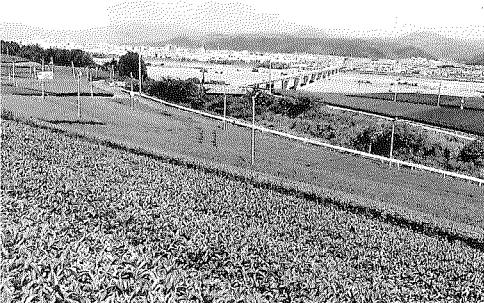
蓬萊橋

明治維新後、土族の授産事業として牧之原台地を開墾するため架けられた橋である。大水のたびに何度も流された橋脚は近年コンクリートにかえられたが高さ

7メートル、長さ897・4メートルあるこの橋は世界一の木造歩道橋としてギネスに登録されている。幅は2・4メートル、欄干は膝くらいまでしかな

い。橋の上に立つと欄干の頼りなさと大井川の雄大さに足がすくむ。その橋の先に広がる牧之原台地には約5000戸におよぶ広大な茶畠がある。茶師十段、前田文男氏が絶賛する初倉茶はその台地の東端で育つ

候が茶の育成に適していた。静岡県下でももとも早く新茶が採れる場所でもある。



牧之原台地から大井川を望む

げでおいしいお茶が採れるんです。葉肉も柔らかく、蒸しもあまりたくさん入れる必要がありません。若い人も後を継ぎはじめたし、

これからも前田さんの期待に応えられる茶を作つてい

JR金谷駅に向かった。駅から南に車で5分ほどのところに四方を茶畠に囲まれた『お茶の郷博物館』があ

る。牧之原の茶の歴史や世界の茶の文化が紹介されていて、石臼で茶を挽く体験

静岡県

初倉・川根・掛川の茶畠来訪



ていち日に一本だけ走る蒸気機関車が人気だ。事前に予約しておくと指定席にお弁当が届いている。出発は正午少し前、景色を眺めながらの昼食に最高のおもてなしとなっている。列車が

上流にむかうにつれ少しずつ山深くなつてくる。大井

川に目を奪われていると逆の車窓には美しい茶畠が広がっていた。この辺りで採れるお茶は「川根茶」と呼ばれる。夜の温度差が山間部特有の風味をつくり出す。やがて

さらにバスで上流を目指すところに、ここには「ひより」の茶畠がある。新茶のときはうつて変わって誰もいない静かな茶畠は、二番茶の収穫も終わり秋芽がうつす

る。車で緩い斜面の茶畠を縫うように登つっていくと台地の上に出る。そこには一面の茶畠が広がり、きれいに整枝された茶樹が見事な

畠を並べている。台地から見下ろす大井川の上流には遠く蓬萊橋が望めた。

今回の旅のもう一つの樂

しみである大井川鉄道へと

いた。新金谷駅から千頭まで約80分、大井川に沿つ



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



日々少し傾きかけた頃、

私たちは掛川市小笠山の『ひより』の畠に立つて

いた。新茶のときはうつて変わつて誰もいない静かな茶畠は、二番茶の収

穫も終わり秋芽がうつす

る。茶が、この牧之原

初倉が牧之原の東端なら

ここは西端になる。前田

氏が合組をしてつくるお

茶、松下氏が無農薬で育てるお茶が、この牧之原

台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。

秋を前に、それぞれのお茶の挑戦が始まる。夏の間に後熟をむかえたお茶に、

今度はお茶の職人が向き合う。「土地」、「茶」、こんな味と香りを引き出してくれるのだろうか。楽しみに待たいと思う。



台地でつながっている。しかし「うまいお茶」をつくみたいという思い以外の共通項は無い。どちらの方がの答えはお茶好きのあなたにゆだねたい。今回、牧之原周辺の旅だったが、どこにいっても必ず茶畠に出会う。また新たに「静岡」と「茶」の関係の奥深さを感じた日だった。</p

4月8日の松下園のプロ
グには早朝の茶畠の写真が
掲載されていた。スプリン
クラーから勢いよく放水が
始まつていて、茶樹の表面
には薄つすらと氷がはつて
いた。一見大丈夫かと思つ
てしまふような光景だが、
茶の葉に水を付着させ、そ
の水が氷結するときに放出
する潜熱で茶芽は0°C以下
にはならない。柱の上の方
では夜中から防霜ファンが
まわり、上空の暖かい空気
を茶樹に送り続けている。

「いよいよ今年も始まつ
たか」と独り言をつぶやき
ながら、つい3日前に訪れ
た松下さんの畠での会話を
思い出していた。

「満月の日は風がなくて、
おとなしい日が多くてね。
そういう時に気をつけてな
いと霜にやられるんですよ。
でも最近は息子が、朝烟を見
に行つてくれて『あの扇

風機がまわつてないぞ』な
んて教えてくれるようになつ
たから」と松下さんはちよつ
と安心した表情をみせる。
その長男章さんもこの茶畠
で3年目の春を迎えた。

「茶業試験場でけつこう

同級生にもお茶が好きなや
手を突っ込んでいるやつは
初めてだ』って言われて、
『お茶が好きなや

りなげだ。とくに生育が良
かった場所だけにくやしい
思いはつる。

「虫が出始めたときに手
で全部取つちゃえばよかつ
たんだけど、準備が間に合
わなかつた。女房なんかあ

きて、『もうやめたら』つ
て言いますけど『やめない』つ
て10年も言つてたら、きっ
とよくなつてきますよ」

「最近は、紫外
線もカットできるようになつ
て茶かぶ面の温度を上げず
に育てられるので香氣もよ
くなりました。ただ甘味が
増えるからといつてあんま
り長く遮光すると、樹も弱
るといわれているので品種
や茶種によってうまく付き
合つていかないと」

「お茶の芽が伸びてくる
のは積載温度だからね。た
だひどい寒さがくるとそこ
で一日くらい芽が止まつちゃ
うから。採れるまでわから
ないのが農産物ですよ」と
は言うものの今年にかける
期待は大きい。



始まつていて、茶樹の表面
には薄つすらと氷がはつて
いた。一見大丈夫かと思つ
てしまふような光景だが、
茶の葉に水を付着させ、そ
の水が氷結するときに放出
する潜熱で茶芽は0°C以下
にはならない。柱の上の方
では夜中から防霜ファンが
まわり、上空の暖かい空気
を茶樹に送り続けている。

茶の葉に水を付着させ、そ
の水が氷結するときに放出
する潜熱で茶芽は0°C以下
にはならない。柱の上の方
では夜中から防霜ファンが
まわり、上空の暖かい空気
を茶樹に送り続けている。



「虫が出始めたときに手
で全部取つちゃえばよかつ
たんだけど、準備が間に合
わなかつた。女房なんかあ

きて、『もうやめたら』つ
て言いますけど『やめない』つ
て10年も言つてたら、きっ
とよくなつてきますよ」

「お茶の芽が伸びてくる
一方、池の谷の茶畠の堆
肥置き場には大量の遮光ネット
が準備されていた。松下
ツノロウムシにやられた。

園ではこのネットを利用して
た『かぶせ茶』や抹茶の原
料となる『碾茶』づくりも
始めている。お茶の旨味成
分であるテアニンは葉の中
で光の影響を受けてカテキ
ンに変化するが、新芽の出

必要だった。松下さんは09
年独自で回転釜加熱処理装
置を開発した。そしてそれ
を使つた新製法で特許をと
り、有機抹茶の生産に成功。
そして製品化も成し遂げた。

「お茶なんか興味がない
なんていう人の入り口にこ
の抹茶が役立てばいいし、
少しでもお茶が好きだと言
う人が増えてくれればうれ
しいんだけど」と松下さん
は結んだ。茶畠にはこの想
いを継承する若者が育つて
きたが、松下農園の進化と
挑戦はまだまだ続きそうだ。



まごころ銘茶 狹山園だより

平成24年5月

つが多いもんだから楽しそ
うにやつてますよ」

このあたりは父親ゆづり
かもしれないが、松下さん
もまんざらでもなさそうだ。
松下農園にも確実に若い血
が流れ始めた。

私たちも小笠山の茶畠に

負けだからね

静岡県掛川市
松下農園 松下芳春

くやしい

黄色の新芽で覆われ、一年でもつとも華やいだ景色を見てくれるはずなのに。

4月1日の朝早く、私は少しの不安を抱えながら静岡県掛川市の松下農園にむかつた。あの日までは暖かい日が続き、桜の開花も早かつたし、お茶の新芽も順調に萌芽が始まっていた。

『あの日』とは、突然に寒気が襲つてきました。3月30日のこと。東京でも朝方、季節はずれの雪が舞い、御殿場市での積雪がニュー^スになつた。高速道路で静岡県に入ると窓から見える茶畠の色がいつもと違つて見える。時折激しく降る雨のせいであることを願いながら掛川へと急いだ。この時期の茶畠はうつすらと萌芽がはじまつていた。

4月1日の朝早く、私は少しの不安を抱えながら静岡県掛川市の松下農園にむかつた。あの日までは暖かい日が続き、桜の開花も早かつたし、お茶の新芽も順調に萌芽が始まっていた。

『あの日』とは、突然に寒気が襲つてきました。3月30日のこと。東京でも朝方、季節はずれの雪が舞い、御殿場市での積雪がニュー^スになつた。高速道路で静岡県に入ると窓から見える茶畠の色がいつもと違つて見える。時折激しく降る雨のせいであることを願いながら掛川へと急いだ。この時期の茶畠はうつすらと萌芽がはじまつていた。



10時くらいまで回りどうしで。予報じや朝方マイナス1度になりました。

から回りだして、翌朝10時くらいまで回りどうしで。予報じや朝方マイナス1度になりました。このまま20度になるつて言つてたけどね」と、話しだした松下さん。茶樹の畠を見回してみると、ところどころがまだ茶葉が変わつていて、今年は15台の新しい防霜ファンが設置された。通



常のものより3倍も大型のファンを持ち効果も大きい。それにもまして、畠の隅々まで張りめぐらされたスプリンクラーでの放水は現在の凍霜害防止法としては、もつとも効果が高いと言われている。でもどこの畠でも設置できることは限らない。相応の水源が確保されないと無理だからだ。この小笠山の下には伏流水が流れている、畠の下の方には湧き水が池を作っている。この水を汲み上げながら散水で

そうに話す。

想いよとどけ

今時期は、夜明け前に茶畠の様子を見に来る。放射冷却がおこる朝方に気温がいちばん下がるからだ。真っ暗な畠の中を懐中電灯を持ち、スプリンクラーの水でぐちやぐちやになりながら歩き回る。だから帰りは寒いし、眠いという。でもそれをするから、どこに防霜ファンがほしいかがよくわかる。昼間来て、霜にやられている畠を見てがつかりしたくはない。今朝も2時に目が覚めたという。

百年学校

自宅に程近い山の上にある『22世紀の丘公園』に案内してくれた。ここはまだ新しい施設だが、児童向けの大型遊戯やコミュニティセンターなどがある。その公園のいちばん奥には古民家ふうの家が建つていた。これまで野菜を作つて、合鴨を使つた有機農法を受け、また新しい茶の苗木



自然のままで

—15年ほど前に一度松下さんの工場に仲間と邪魔したことのあるんですよ」と話しながらテーブルについた大石明宏さん（46歳）。

毎年秋から販売が始まる『秋ごころ』を栽培している

生産者だ。たくましい体は真っ黒に日焼けしている。その口元から覗く白い歯がとっても印象的見えた。

そしてそのテーブルには、無農薬栽培のお茶『ひより』を栽培する松下芳春（54歳）さんが待っていた。松下さんの畑には毎年たくさん的人が訪れる。下は小学生から、農業大学の学生、大学の教授や外国からの留学生まで、さまざまな人が話しながら聞きにきたり、実際茶畠で仕事をしていったりする。

松下さんはその中の一人であつた大石さんの姿は記憶に残つてはいなかつたようだ。

まごころ銘茶 狹山園だより

平成21年10月



大石明宏さん



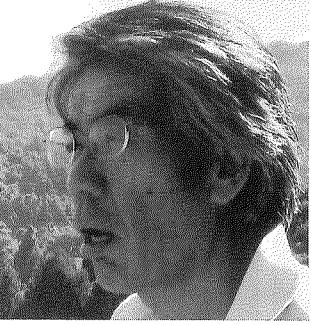
邂逅の夏

静岡県牧の原で「秋ごころ」を栽培する大石明宏さんと掛川市で「ひより」を栽培する松下芳春さんのめぐりあいの夏

和50年代は農家にも夢が持てた」という言葉だった。それだけ今の農業の状況が

「自分の子どもが小さい時に『おいしいと思うけど飲んでみて』って出してくれたお茶がおいしかったな。やつぱりその人を大切に思つて淹れてくれたお茶はおいしいと思うけどね」。「摘み取つたお茶がうまく蒸せて甘みがよく感じられるようなお茶ができた時はうれしいですね」と大石さん。

「じゃあ最後に一人にどう好きなお茶つてどんなお茶ですか」と聞いてみた。大石さんは言葉少なく「自分が一生懸命作つて、それを飲んでくれた人に『おいしかったよ』と言つてもらお試しあれ。



松下芳春さん

「僕は特別なことはありませんできないから、お茶をていねいに育てて、ていねいに揉んでいくことを目標にしてきました。僕の畑ではそんなに量がとれるわけでもないので十分に目がとります。きっと今年の『秋ごころ』はおいしかったよって言ってもらえるお茶だと思います」。

「おもしろいけれど、売ると腹がたつ。米を作つていて言われている」と松下さんは話始めた。

「今の若い人たちどうて、ほんとに夢があるならやると思ふんです。僕も家に入つたとき小遣いでいどの給金で始めたけど、それでやられたというのはうまいお茶をつくるみたいつていう。そんな一人がそろつて口をそろえるのが、「昭

和50年代は農家にも夢が持てた」という言葉だつた。それだけ今の農業の状況が

「畑のできだつていつでも同じことをしてもここは駄目でこつちはいいといふこともあるし、よくできたときのイメージを目標にす

るんね。それもやつていかなも同じつてわけじやなくて、お茶をつくるみたいつていうやつを持つてきて揉んでみたつてなんの感動もない。お茶の樹が十分に育つような環境をつくつてやつようない」と松下さんは

「年によつては天候でうまくアミノ酸がのる年もあるし、のらない年もあるけど大石さんは続ける。

「作物つて作つている時、おもしろいけれど、売ると腹がたつ。米を作つていて言われている」と松下さんは話始めた。

「静岡県の牧の原台地で『秋ごころ』をつくる大石さん、そして掛川で『ひより』を栽培する松下さん、今回初めて同じ席で話を聞かせていただいた。

「きびしい」ということだろう。

「作物つて作つている時、おもしろいけれど、売る

と腹がたつ。米を作つていて

たんでは、飯は食えないつて言われている」と松下さ

んは話始めた。

「金になるけど後の一年は生

産とは関係がない仕事だも

です。収穫するときはお

金になるけど後の一年は生

産とは関係がない仕事だも

3月4日、松下さんとその長男、章さんは千葉県の幕張メッセにいた。そこでFOODEX・JAPANという食品・飲料の展示会が開催されていて、松下さんは、ここに小さなブースを設けていた。5年前から作りはじめた抹茶がやつと商品化され、それを紹介するためだった。

有機栽培の抹茶を作つてみようと思ったのは、毎年新茶期の前、小笠山の茶畑でひらく『お茶会』での一言がきっかけだった。いつもその席で自分の作った煎茶やウーロン茶、紅茶を淹れてだして「やつぱりお茶会って言つたらお抹茶も欲しいよね」という声が聞こえた。その声に触発された好奇心は行動へと動き出す。

抹茶はまず碾茶をつくることから始まる。新茶を摘みとる前、20日間ほど茶の樹を寒冷紗で覆い、日光を遮つて育てることで独特の旨みが生まれ、渋みの少ないお茶となる。これを蒸して揉まずに乾燥させたものが碾茶だ。この碾茶を臼で挽いて抹茶ができる。

「やつてみると、これがすごくむずかしい」と松下さんは苦笑いをする。本格的な碾茶炉と呼ばれる通風乾燥機はかなり高価な設備で手がだせない。今ある設備でつくつてみると香りの良い抹茶にはならなかつた。試行錯誤が続くなか、特殊な高温釜で炒つて乾燥させてみると『ふん（抹茶独特）』東京で桜の開花宣言があつ



なんでもやるから百姓なんです

まごひろ 銘茶 狹山園だより

「ひより」の里 静岡県掛川市
松下 芳春さん

あと夕方になつたらもう1回「なくつちや」と話はじめた。堆肥小屋のとなりで発酵中の大量の堆肥ももう見慣れた風景となつてゐる。

「この堆肥の中には、たくさんの菌が十分育つてゐるから草を入れて切り返しをちらりとやつていけばいい堆肥になつてくるんです。これから暮れぐらいまでに2トントラックで500台分く

工場が動いていない製茶工場が増えた。茶農家に新しい設備を入れる力がなくなつてゐるという。

「今、茶の葉を作つて売つて人が真剣に肥料や農薬を使おうとする、日当がでなくなつてしまふんです。じやあ年寄り仕事にでもと

田が少し傾きはじめた頃、私たちも小笠山の茶畑に向かつた。もうそこには『ひより』の子どもたちが少しあり始めた。萌黄色を出し始めていた。萌黄色の霞が茶樹の上にうつすらと降りたつてゐるようだ。

茶の畠のむこうでは苗木の補植作業をもくもくとおこなう4人の若者がいた。きっと次の世代の静岡茶になつてくれるであろう彼らを、今まさに沈もうとしている真つ赤な夕日が映し出していた。

た数日後、私たちは掛川市に迎えてくれた。そして間もなく堆肥小屋が見えてくる。そこで車を降りた松下さんは、

「30代、40代の頃、女房と夢中になつて畑を作つたときは、子どもたちが幼稚園から帰つても家にはだれもいないし、だれもがまたやることができなかつたからこの小屋を作つたんだ

つかしむ。

この山の頂には丸木小屋がある。もう今は使つことはないが、そこから眺める茶畑は魅力的だ。

「30代、40代の頃、女房と夢中になつて畑を作つたときは、子どもたちが幼稚園から帰つても家にはだれもいないし、だれもがまたやることができなかつたからこの小屋を作つたんだ

無農薬栽培荒茶仕上

じよ
和
陽
まごひろ 銘茶本舗

「やつてみると、これがすごくむずかしい」と松下さんは苦笑いをする。本格的な碾茶炉と呼ばれる通風乾燥機はかなり高価な設備で手がだせない。今ある設備でつくつてみると香りの良い抹茶にはならなかつた。試行錯誤が続くなか、特殊な高温釜で炒つて乾燥させてみると『ふん（抹茶独特）』東京で桜の開花宣言があつ

すからね」

西友
セイエイ
立川市羽衣町
2-45-1
FAX (042) 527-0146
まごひろ 銘茶
狭山園



も考えるんですが、農家は年金が少なくて、それも続かない。そんな農家が抹茶を作ればつて考へてるんで

茶の製法の特許は大手の会社に譲るつもりはありません」と松下さんは力をこめます。だから今度開発した抹茶を作ればつて考へてるんで

十年目の「ひより」

静岡県掛川市
松下 芳春
章

ひより



まごころ銘茶 狹山園だより

平成20年5月

早いもので、私が新茶の前に静岡県掛川市の松下農園に通うようになつて、もう10年になる。

「ぜひ一度茶畠を見に来てください」ということばに背中を押され、初めて無農薬の茶畠に立つた。その茶畠は軽トラックがやつと通れるくらいの細い道を登つた小さな山の頂にあり、周りを林で囲まれ、風の音と、鳥のさえずりだけが聞こえてくる静かな場所だった。迎えてくれた松下さんは私の前でいきなり大きなファンのスイッチを入れ、「(一)のファンで土の中に

そして3年目の春、今度は「今、新しい畠を作つてゐるんです」という電話の声にいてもたつてもいられず、翌朝早く小雪が混じる中、夢中で車のハンドルを握り小笠山にむかつた。そこには私の想像をはるかに越える畠が広がっていた。まだ10cmほどしかない茶の苗木がきちんと等間隔で植えられ、その下3mの深さには大量の堆肥が眠つていた。一本の畠の長さも150mあるといふこの畠は5年後の土はふかふかしている。

埋めてある管に強制的に暖かい空気を送つてやるんです。根がよくはるようになね」と言われたときはさすがにおどろいた。確かにこの畠はふかふかしている。大量的堆肥と、この隔離されたような環境が無農薬栽培を可能にすることも理解できた。しかし松下さんは

それから7年、満開の桜が少し散り始めた頃、また

早いもので、私が新茶の前に静岡県掛川市の松下農園に通うようになつて、もう10年になる。

「ぜひ一度茶畠を見に来てください」ということばに背中を押され、初めて無農薬の茶畠に立つた。その茶畠は軽トラックがやつと通れるくらいの細い道を登つた小さな山の頂にあり、周りを林で囲まれ、風の音と、鳥のさえずりだけが聞こえてくる静かな場所だった。迎えてくれた松下さんは私の前でいきなり大きなファンのスイッチを入れ、「(一)のファンで土の中に

頑なに無農薬にこだわるわけではない。

「無農薬ができる場所はできるだけやつていけばいいんですよ。農薬を減らす努力は必要ですけどね」とこのスタンスは今も変わらない。

●
「(一)の頃は夜中の3時半くらいにはこの畠に来て一通りまわつてみるんです。急激に冷えたり、あぶないなどと思うような日は何日もないんですけど、もしその時寝てたりしたら癪にさわるでしょう。朝方、うつすら

たないように色づいている。少し遅い「やぶ北」種の樹は、まだ新芽が小さく樹の色を変えるほどにはなつていな。色の対比がきれいだ。いよいよ茶畠はこれから正念場をむかえる。一年間情熱をかけて土づくりをしてきたが遅霜の被害はその思いを一気に碎く。

●
「(一)の頃は夜中の3時半くらいにはこの畠に来て一通りまわつてみるんです。急激に冷えたり、あぶないなどと思うような日は何日もないんですけど、もしその時寝てたりしたら癪にさわるでしょう。朝方、うつすら

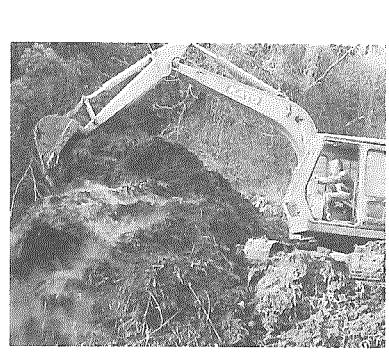
たないように色づいている。防霜ファンやスプリンクラーも茶樹表面のセンサーで自動的に作動するが、時には松下さん自身が判断しなければならない時もある。

●
長男、章さんだつた。私が掛川に通つようになった頃、松下さんのトラックの荷台ではしゃいでいたその子だつた。今は農林大学の茶業学科に通う。「継ぐなんてまだ2年目の苗は風になびいてたよらない。石の多いこの畠は突然水が噴出しことがある。そんな時は新たな排水処理をしなくてはならない。うまく根付かず枯れた苗は抜いて別の場所で育てた苗を植え直す。

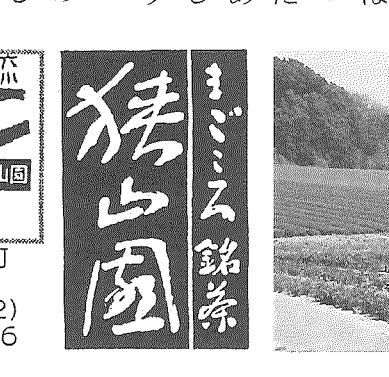
●
「(一)に新たな小さな苗が

今、『ひより』とともにたくましく育とうとしている。

●
「(一)の頃は夜中の3時半くらいにはこの畠に来て一通りまわつてみるんです。急激に冷えたり、あぶないなどと思うような日は何日もないんですけど、もしその時寝てたりしたら癪にさわるでしょう。朝方、うつすら



●
「(一)の頃は夜中の3時半くらいにはこの畠に来て一通りまわつてみるんです。急激に冷えたり、あぶないなどと思うような日は何日もないんですけど、もしその時寝てたりしたら癪にさわるでしょう。朝方、うつすら



立川市羽衣町
2-45-1
FAX (042)
527-0146

まごころ銘茶
狹山園

まごころ銘茶
狹山園

「昔は茶工場に入ると茶師さんのための菓子や、その頃まだ珍しかつた即席ラーメンがあつてね、それを自分で工場にいくと『居るんだつたら、忙しいから手伝え』と言われたもんです」と、懐かしそうに話し始めた松下さん。

その後、農業高校の茶業科へ進むことになるが、農業が好きというよりも『茶』が好きなサンカー選手だった

「高校の時は見つかるといやおう無しに手伝わされるものだからわざと外に遊びにいってました」と、また苦笑い。

卒業後、東京の農業大学へ進学。『茶』を題材にした研究室で2年間みつかりと勉強して家に帰った。当時、家では米と茶を作っていたが、米と茶は繁忙期が重なることから徐々に田ん

この土はうまい —静岡県掛川市—

無農薬栽培茶「ひより」の生産者
松下芳春 さんを訪ねて

ぼが減り茶が主体の農業へと変わつていった。たくさんの夢と希望を持つてのぞんだ家業だつたが、しばらくするうちにある疑問がうかんだ。おいしいお茶を極めてみたいという気持ちと一緒に、「こんなに農薬って必要なんだろうか。もっと減らすことができるのでは」と考え始めた。そしてその疑問が無農薬有機栽培への始まりだつた。

「でも最初から絶対に有機栽培でやるんだとは思いませんでした。右へいくと決めたら何がなんでも右へいくというは自然界の中では通用しないんです。右へいく方法を探していく。

行つたり来たりでいいんだよつて思つていたら一発勝負で行けちゃつた」と彼特有の言い方をするが、そこには迷いや苦労も数知れずあつたことだらう。

「害虫や益虫つて誰が決めたんでしようね。いろいろなことを決めつけるのはなくして、むしろ楽しみながら、こんな作り方だと、みんな作り方だとか毎年やらしてもらつてるのが農家のいいところです。相手に

とても、自分にとつても重なることから徐々に田んぼが減り茶が主体の農業へと変わつていった。たくさんの夢と希望を持つてのぞんだ家業だつたが、しばらくするうちにある疑問がうかんだ。おいしいお茶を極めてみたいという気持ちと一緒に、「こんなに農薬って必要なんだろうか。もっと減らすことができるのでは」と考え始めた。そしてその疑問が無農薬有機栽培への始まりだつた。

いいことだつたら農薬も減らせばいいんです。『農薬が嫌いだ、土づくりをしなくてみたい』という当たり前の気持ちがあつただけです。基本は『土をどうやってつくるか』それが全てです。残念ながらそれをやれる農業者が少ない。一年先の成果よりも、今日の日當に目がいつてしまふ。でも『できっこないじゃないか』と言つてた人が、農薬をかけないで採れるなら、俺にも教えて

私達は松下さんが最初に手がけた無農薬の茶畠へ向かつた。この畠のことを見つめ、『池の谷の茶畠』と愛着をもつてよぶ。堆肥小屋から茶畠までの小道にはふきのとうがあちこちに出ている。

の認定には、通常三年でよいはずの資料を八年前までさかのぼつての提出を求められた。元來、水がゆつく

下汚染には特にきびしい目

がむけられる。そのため有

機栽培には補助金をふくめ

りと流れるEU諸国では地

国からの支援も大きい。ま

た消費者もそれを自然に生

活の中に受け入れる文化を

持つて。そこで育まれた有機栽培の新しい情報は

何よりもありがたい。



「畑にて仕事をしてい
くればつて言つてくるよう
に」とこかつて思うことが多い
いとこかつて思つてゐ
いんです。仕事は単純だけ
ど頭の中はいつも遊んでい
ていいんですから。お茶だつ
て自然に任せると楽なんで
す。僕達はおてんとうさん
と壳を借りて、お茶に育つ
てもらつて、その命を自分

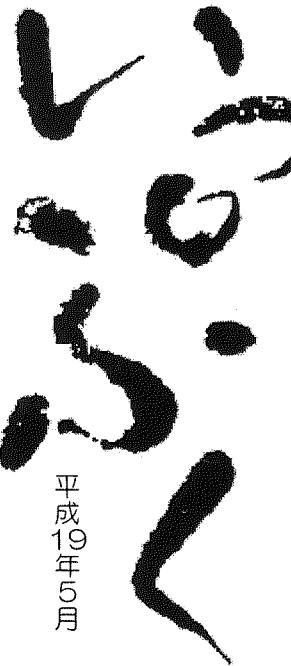
の命に変えさせていただき
ている。農薬をかける賃金
だけ草取りの手間賃にさせ
がつた花火に照らされた闇
夜の茶畠の姿もさぞかし神
秘的だつたにちがいない。

昨年9月、この池の谷の
茶畠のすぐ南側で「つま恋」
のコンサートがあった。31
年前の伝説のライブの再現
だ。かぐや姫と吉田拓郎の
歌を松下さんは奥様とこの
畠で聞いたという。今年の
新芽にはきっとこの時の工
ネルギーが昇華されている
ような、そんな気がしてな
らない。その夜、真上に上

まごとくろ銘茶

狭山園だより

平成19年5月



(日本オーガニックアンドナチュラルフーズ協会)の会員となり、有機栽培の認証を受けた。この国際基準

の認定には、通常三年でよいはずの資料を八年前までさかのぼつての提出を求められた。元來、水がゆつく

下汚染には特にきびしい目

がむけられる。そのため有

機栽培には補助金をふくめ

りと流れるEU諸国では地

国からの支援も大きい。ま

た消費者もそれを自然に生

活の中に受け入れる文化を

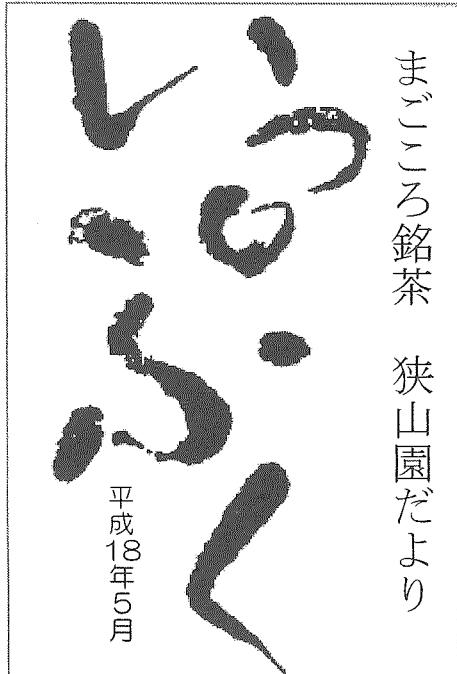
持つて。そこで育まれた有

機栽培の新しい情報は

何よりもありがたい。

西友
セイヨウ
正幸院
立川市羽衣町
2-45-1
■FAX (042)
527-0146

大井
セイヨウ
正幸院
立川市羽衣町
2-45-1
■FAX (042)
527-0146



春の生命力を 味わって、感じて

伊藤 浩之

大学卒業後、八ヶ岳農業実践大学校で野菜作りを学ぶ。その後マラウイで青年海外協力隊として野菜作りを春指導。帰国後、松下農園の松下芳現さんと無農薬の茶を育てている。子ども3人と掛川市に暮らす。



——もうすぐ新茶の時期を迎ますが、今年の茶畠はいかがですか

伊藤さん

——順調ですよ。例年より一週間ほど早いようです。早い年は悪くないんですけど、遅霜が心配です。

今年にはいつからも20日に一度くらいの間隔で4回ほど有機肥料を入れてきました。お茶は僕たちが汗をかいた分だけちゃんと応えてくれますから。有機肥料は化学肥料ほど速効性はありませんが、留まってジワジワ効いてくれます。

——松下さんとの出会いと無農薬の畑について聞かせてください

伊藤さん

——青年海外協力隊に参加してアフリカのマラ

場所があつて、聞いてみると牛糞の堆肥をいれているということがわかり一気に方向はさだまりました。でも最初の2~3年はひどかったです。まだ天敵の育つていな

い畑は害虫にやられてしまいます。とくに6月中旬の二番茶は目を覆いたくなるほどです。でもやめようとは思いませんでした。どうやつたらおいしく安心してお茶を飲んでもらえるのか

——作り手の立場から新茶期はつくつくするでしょう

伊藤さん

——最初にハサミを入れる瞬間は毎年緊張しますね。摘採が始まれば、刈つて、それを工場に運び製茶するという作業が何回も繰り返しました。

——もうすぐ新茶の時期を迎ますが、今年の茶畠はいかがですか

伊藤さん

——順調ですよ。例年より一週間ほど早いようです。早い年は悪くないんですけど、遅霜が心配です。

今年にはいつからも20日に一度くらいの間隔で4回ほど有機肥料を入れてきました。お茶は僕たちが汗をかいた分だけちゃんと応えてくれますから。有機肥料は化学肥料ほど速効性はありませんが、留まってジワジワ効いてくれます。

——松下さんとの出会いと無農薬の畑について聞かせてください

伊藤さん

——青年海外協力隊に参加してアフリカのマラ

——もうすぐ新茶の時期を迎ますが、今年の茶畠はいかがですか

伊藤さん

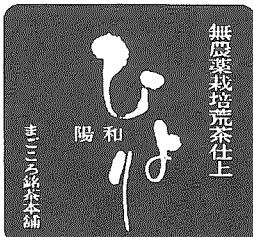
——順調ですよ。例年より一週間早いです。



飲んでくれた人が「ドキ!」とする美味さを

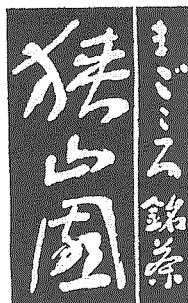
「私達の作ったお茶を待つてくれる人がいるというのがありたい。その人たちにどうやって喜んでもらうかといつも考えてるんです。飲んだ人が何か『ドキ!』っとするよくないうまいお茶をつくりたいですね」

昨年来た時には肥料の袋が積まれていた小屋に今年は、新しい乗用式の摘採機が静かにその時を待っている。



「消毒をかけなければ、味がわかるわけないよ」とみんなに嫌味を言われてきた。でも茶が育つてると後に続く人々が現れた。樹が生育して「今年は一週間早いかな。こんな時は寝ずの番ですよ。朝の3時に山から吹き降ろす風が冷たい。」

「今年は一週間早いかな。こんな時は寝ずの番ですよ。朝の3時に山から吹き降ろす風が冷たい。」



いのちの収穫はじまる

無農藥菜園 松下芳春

静岡県小笠郡大東町



3月半ば、私は小笠山の茶畑に立っていた。4年前に初めてこの地に来た時はまだ畑とは言えない姿だった。荒涼とした山の斜面は整地され、大量の堆肥が土の中へと眠った。そして十数センチの茶の苗木が植えられ、毎年少しずつ成長してきた。まだ未熟ではあるが一人前の茶畑が私の目の前に広がっている。海に近いこの畑は夜の冷え込みもないが防霜ファンも取り付けられ、収穫のときを待つ。

「今年はまだ樹になると云ふを残しておいてあげないといけないから量はあるまいとれないけどね」と言う松下さんには、これまでにこの畑に関わってくれた人々の顔が次々と浮かんできていくようだ。苗の植付けや草取りをしてくれたゴーラド（ここではシルバーさんをこう呼ぶ）さん。今年の初めに帰郷したチリ人の

使つてあげて、あとは働いた人がみんなで分けっこして、飲んでくれた人が『また欲しいよ』って思つてくれれば。せいぜいがんばつてもこの辺ですよ。損得じやなくつて、後での時やれてよかつたなと思えれば」と松下さんは笑う。

無農薬栽培という名だけにあこがれ、農薬だけをやめて、土づくりをしない農家が多い。最初にどれだけのことをやるかが大切だと語る。

「お茶の樹は育てるのではなくて、育つていくてくれるもんなんです。『どうすれば育つんだ、育てよう、育てよう』と考えていた時より、今の方が楽しいしおもしろい。私は『育つ環境だけをつくるけど、後はがんばんなさいよ』って樹に言うんですよ。そのかわり大病したら有機栽培を捨てるかもしれないが今は農薬をかけて育てる気はない。この烟の向こうに何が見えるかなんですよ。お金が見える人もいるでしょうが、私は一杯のお茶を飲んでくれている人の笑顔やその雰囲気が見えます。だから嘘があるのがいやなんです。心配して飲まないで

いいだけ得だよね」。
今年新たにこの茶畑が倍
に広がった。4年目を迎えた茶畑とは対照的に整地されたばかりの畑にはまだ半分ほどだが小さな苗木が植えられていた。その奥のほうでは、まだユンボやショベルカーを使って、堆肥と土の攪拌作業が続いている。
この小笠山には昔、大井川が流れていたという。丸い小じやりがたくさん混じる土壤はそのせいらしい。昨年9月頃から土づくりが

植えられる。7
たこの畑は4町
本の苗木へと広
が終わると、い
の準備に取り掛
れる。
「お茶を摘んで
て来て加工する
きているのは平
ど、48時間とな
っているのかわか
そういう時もあ
という松下さん
なかにも期待と
隠し切れない様

反から始ま
る5反、10
がる。そ
よいよ新
かる。
か。
きて、持
。24時間
気なんだ
と何をや
なくなる。
んだよね
のボヤキ
うれしさ、

つ
万 れれ
茶 つ
一 起けつ
の つ
を つ
つ ゴールドさんたちもいつも
よりちよつとお洒落をして、
うれしそうにやつてきた。
舞台の上では二胡（にこ）
の調べをバックに茶会がひ
らかれている。ゴールドさ
んたちも饅頭を食べながら
ら松下さんが一人ひとりに
点てくれる抹茶をおいし
そうに飲んでいる。（こ）に
いるだれもが、今年この煙
から採れる最初のお茶を樂
しみに待つてゐる。



4月10日。私は再び小笠

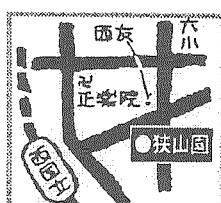
4月10日。私は再び小笠
山の茶畑に来ていた。畑は
すべて整地され、きれいに
苗木も植えられていた。今
年収穫の茶樹には新芽が伸

びはじめている。まるで、もえぎ色の淡雪がうつすら

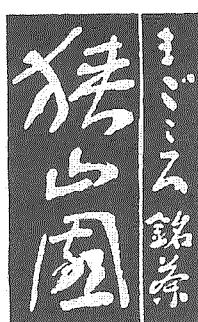
卷之二

と積もつてゐるようだ。
今日はこの茶畠でちいさ
な宴の会が開かれる。午後
になると、ふだん静かなこ
の畠に次々と人が集まつて

きた。数日前までいっしょにこの畠を耕していた若者や、近所の方々、もちろん



立川市羽衣町
2-45-1
■・FAX (042)
527-0146



♪ホーケキヨ♪ 「あつち
の山のホトトギスの鳴き声
はまだ未熟だな」と笑いな
がら話す松下さん。

今年も静岡県掛川市の
『ひより』が

育つ茶畠の山

の頂きに立つ

もより少し早

い桜の開花宣



ひより
和
陽

桜並木の枝を透かして見える景色がほんのりと桃色になりかけていた。そんな朝、私は静岡県掛川市の松下さんの製茶工場を目指した。

いつものように富士山がやさしく迎えてくれる。

工場では、一ヶ月後に控えた新茶の準備に忙しい。ベルトにこびり付いた茶渋を剥がす人や大工仕事をする人もいる。新しい制御機械も組み込んで日曜も返上の作業となる。ふと目を上にやると、伊藤さんがマスクをして機械の整備に余念がない。

「ここにちわ、ご無沙汰します」の声に作業の手を休めて降りてきてくれた。「今日は日曜日なんで畑に

は行かないで皆で工場の大掃除です。新茶の摘み取りが始まる、ひとり6時間で24時間体制の作業が始まりますから」と、この作業を通じて新茶への覚悟を決めているようにもみえる。

新茶がどんどん運ばれてくる。どこか一ヶ所でも不都合ができるれば、そのラインは止まり、夜中だろうがなんだろうがパニック状態になる。

お茶だけではなく機械にも精通していくなくてはならない。

私は、皆が忙しく働く工場を後にして、そこから程近い山の上にある『ひより』の畑へ行くことにした。途中の堆肥小屋にはこれからも今年はひと工夫した。腐葉土だけに増えて、病気を防いでくれるサラサダニというダニがいるという話を聞き、鹿児島の仲間の所まで行ってわざわざ手に入れてきた。茶樹もダニも元気に育つてほしい。



この畑には7132本の苗木が植えられた。苗木の横には20~30cmの長さの枝が切られて横たわっている。

あえて上に伸びる枝を切ることにより樹を横に張らして樹形を整えていく。昨年の11月からまた堆肥を入れつづけてきた。その堆肥にも今年はひと工夫した。腐葉土だけに増えて、病気を防いでくれるサラサダニといいうダニがいるという話を聞き、鹿児島の仲間の所まで行ってわざわざ手に入れてきた。茶樹もダニも元気に育つてほしい。

翌日、狭山園の店頭には『求むアルバイト。4月20日より掛川のお茶農家、ひよりの生産者 1日8千円。農家民泊でよい人生をよい空気を、よいお茶を楽しもう』の一枚の張り紙が張られた。

翌日、狭山園の店頭には『求むアルバイト。4月20日より掛川のお茶農家、ひよりの生産者 1日8千円。農家民泊でよい人生をよい空気を、よいお茶を楽しもう』の一枚の張り紙が張られた。

●

後継者に指名された伊藤さんも自分の畑が増えていそがしくなってきた。

「いろいろ言つても松下さんはお茶が大好きなんですよ」と言う伊藤さんも、ほんとうは農閑期にゴビ砂漠に行つて木を一本でも2本でも植えたいという夢をもつてお茶の栽培を始めたが、その夢は当分の間、かなえられそうもない。

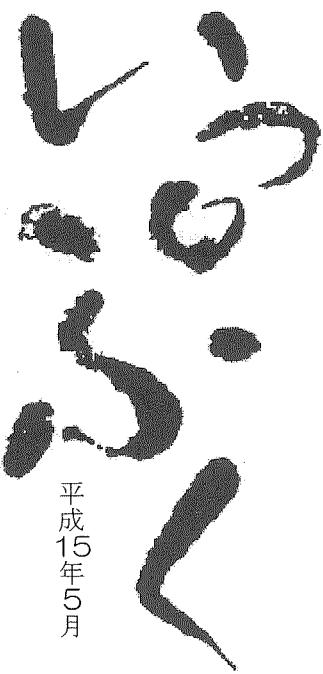
『ひより』の樹はそんな皆の想いとたっぷりの陽を浴びて、もうすぐ萌芽の時を迎える。

●

まゝじろの銘茶

狭山園だより

平成15年5月



堆肥があつた。そしてその小屋の裏手には池がたつぶりの水をたたえている。こまちた凜とした畑の姿も大きだ。

そして次に掛川から車で30分ほど南へ行つた大東町の畑に向かつた。開墾され3年目にな

るこの畑には7132本の苗木が植えられた。苗木の横には20~30cmの長さの枝が切られて横たわっている。あえて上に伸びる枝を切ることにより樹を横に張らして樹形を整えていく。昨年の11月からまた堆肥を入れつづけてきた。その堆肥にも今年はひと工夫した。腐葉土だけに増えて、病気を防いでくれるサラサダニといいうダニがいるという話を聞き、鹿児島の仲間の所まで行ってわざわざ手に入れてきた。茶樹もダニも元気に育つてほしい。

●

その夜、松下さんと一献をかたむけることになった。酔いが少しすつまわってく

るにしたがい言葉に熱が入つてくる。

「掛川でも自作自園の茶

が、萌芽前のエネルギーに満ちた凜とした畑の姿も大きだ。

●

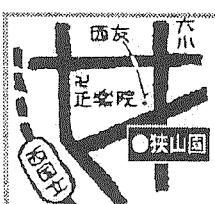
まゝじろの銘茶 狹山園だより

●

の生産者が減つてきてるけど、静岡にはお茶をつくるのがものすつごい好きだと

いふしよになつて考えていいに信頼関係ができるこそつながりで、当然、後継者を育てるということも大

事なつてくる。



立川市羽衣町
2-45-1
TEL・FAX (042)
527-0146



みんなの気持ちを吸い上げて育つ 2年目の

毎年、新茶前に行く掛川詣も早いもので今年で4年目になるが、毎回その度に新鮮な気持ちのたかぶりを覚える。

昨年

静岡県掛川市・松下園

月のある朝、静岡県掛川の
松下農園を目指す私たちを
迎えてくれたのは、真っ白
くて、でっかい富士山だつ
た。

まごころ銘茶 狹山園だより

平成14年5月

中に入れたといふことだ
2m以上土を掘り、堆肥を
入れ、新しい土も入れる。
この畑は傾斜があり、小じ
やりが多く、水はけが良
い。良い茶が育つには、通

気性、通水性、保水性のある土壤が必要となる。堆肥を入れることでその保水性も保たれる。昨年植え

の黒い幕が続いている。そのマルチには千鳥に穴が開いて、

今年初めに農業がよく徹底検出されました。雨水のり
いですよ。どうからか飛散してきました農薬が雨水に混じ

の害はあらざることかおおい
いう。このまま順調に育

返事を返して、畠を後にし
た私たちを今度は真っ赤な
夕焼けに染まつた、とびつ
きりの富士山が見送つてくれ
た。

昨年の新しい畑、お茶の苗はどうなつてゐるのだろう。私たちは早く見たくて山道を急いだ。緩い坂道をしばらくのぼると、山の斜面に広がるあの畑が目の前に飛びこんできた。一町六反（一反＝ 330 m^2 ）の広さといつてもちょっとピンとこない広さだが、畠の向こう端は丘の傾斜もあって見えない。一番長い畠で154mあるという。昨年あつた大きな山のような堆肥はあとかたもなく、無くなつていた。全てこの畑の

A black and white photograph of four people standing outdoors in a hilly, wooded area. From left to right: a woman in a dark jacket; a man in a light-colored jacket; a man in a dark jacket; and a man in a dark sweater holding a clipboard. They appear to be field researchers or surveyors.

度に新しい発見がある。この畑には新しい試みがいくつもある。千鳥模様に植えた苗木は、茶摘みに使う最新式の乗用型の茶摘み機を導入するためで、畝間も十分の余裕をもたせてある。やぶ北種に偏りがちだった茶樹も新しい品種を生えることで楽しみも増す『めいりょく』2万本、『の息吹』2万本、『さえみどり』6千本、『やぶ北』6千本がこの畑に植わる。もともと有機栽培で育てる。「ドイツに送った茶葉に

喜んでくれる。地元のお
寄りたちも仕事ができる
土地を貸してくれている
主さんも潤うし、僕らは
いしいお茶ができればい
し、みんながよくなれば
いんですよ」と遠くに目
やる。

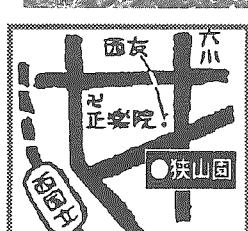
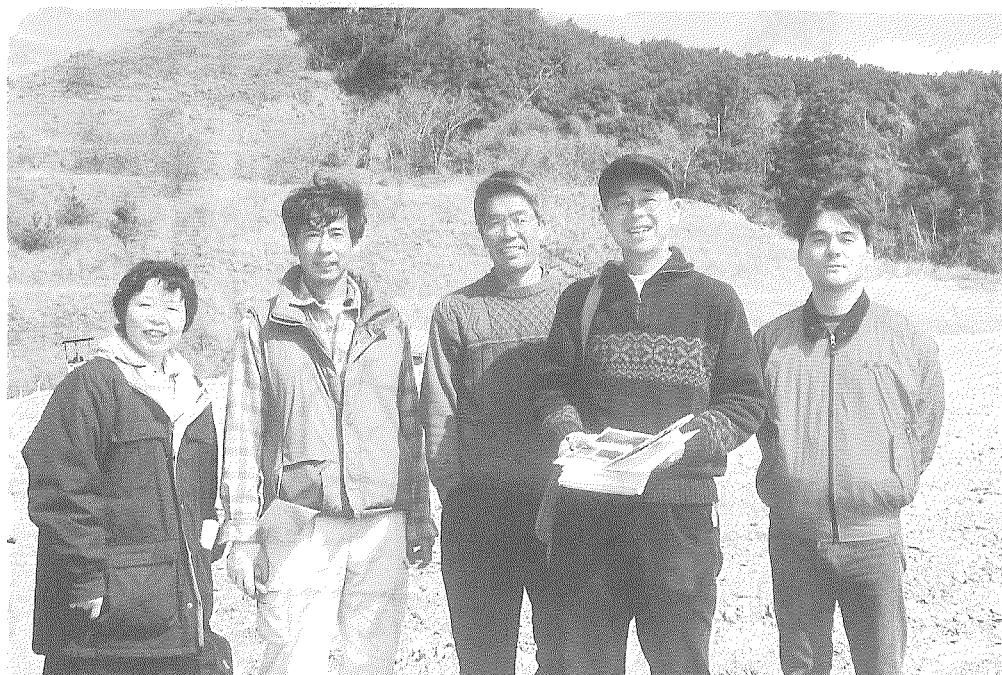
「あの手伝ってくれてる
たちは摘むときを楽しみ
して、一つずつ苗をうえ
るんです。土作りから見
いる彼らには、その時が
ち遠しいはずです」

今年は暖かくなるのが
いい。桜が早く咲く年は遅

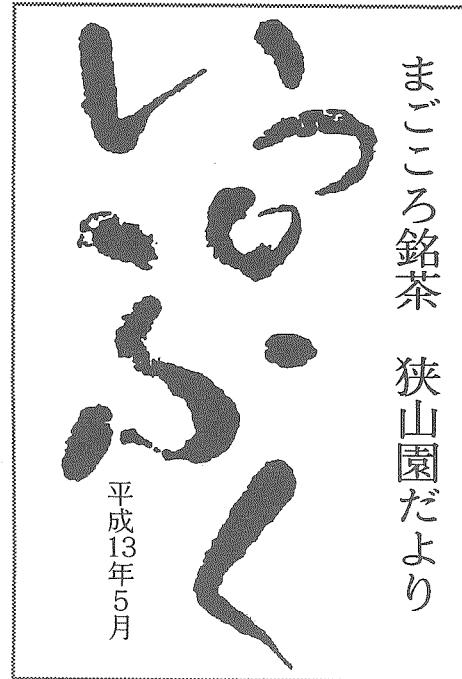
ビニールをすることによ
り、雑草がはえにくくな
り、地温を上げて根の付
きを良くし、保水効果も得
ことができるという。行く

もいるだろうか。70歳を
えている人もいるという
「そもそもとこの畠は荒れ
だつたから、それがきれ
になつて、この回りの人

「いち度9月の終わり頃に
来てくださいよ。秋芽の天
ぷらをごちそうしますか
ばかりだ。



立川市羽衣町
2-45-1
■・FAX (042)
523-0146



平成13年5月

まごころ銘茶 狹山園だより

数日前から静岡県掛川市の松下園に電話をし続けていたにもかかわらずやと連絡がとれたのが前々日のことだった。相変わらずの明るい声で、「今、また新しい畑を作っていて畠間はずっと畑にいるもんで」と。なるほど連絡がつくはずがないかった。

掛川の松下さんの茶工場に着いたのはお昼少し前だった。そこには畑で働くご主人のお弁当を準備し終えた奥さんが私を待つていてくれた。今度の新しい畑は車で30分程度のところにある

たところは小笠山の中腹にあってまだ畑ともいえない荒涼とした場所だった。それでも昨年の12月から耕してきたという茶畑にはきれいに茶の苗木が植えられてい

た。そこには畑で働くご主人のお弁当を準備し終えた奥さんが私を待つていてくれた。今度の新しい畑は車で30分程度のところにある

の松下園に電話をし続けていたにもかかわらずやと連絡がとれたのが前々日のことだった。相変わらずの明るい声で、「今、また新しい畑を作っていて畠間はずっと畑にいるもんで」と。なるほど連絡がつくはずがないかった。

掛川の松下さんの茶工場に着いたのはお昼少し前だった。そこには畑で働くご主人のお弁当を準備し終えた奥さんが私を待つていてくれた。今度の新しい畑は車で30分程度のところにある

い。そんな私の出発の日を出迎えてくれたのは満開の桜と冷たい雪だった。

た。ひとつめの畠の長さは130メートルといわれたが、あまりの周りの広さに敵の長さが短く感じられた。まだ葉が数枚しか着い

た。この木片は2年ねかせたもので、これを敷くことで

た。ひとつの畠の長さは上から堆肥をいれいくんです。この苗木を植えるために土を2・5m×3m程度に敷きつめられている。

「この木片は2年ねかせたもので、これを敷くことで

た。ひとつの畠の長さは上から堆肥をいれいくんです。この苗木を植えるために土を2・5m×3m程度に敷きつめられている。特に根のはる部分はとつても大事ですから」。

なるほど畑のむこうにはエンボといわれるショベルカーが見える。

手間と愛情で心を宿す
すっぴん農園・松下園
伊藤さんの“茶づくり”への想い

すっぴん農園のお茶は、日本屈指の茶どころ、静岡県掛川市で生産されていて私たちの管理した無農薬茶園で摘み取った新芽を自宅の工場で製造するという自園自製の茶農家集団で生まれます。

お茶は露地永年作物ですので、一度植えられた茶の樹は、そこから移動することができます。

そのためその品質は地域の気候や土壤に大きく影響されます。

また、茶園ごとにも土質の違いや斜面の向きの違いによっても葉質が異なります。

そして摘まれる新芽にもみるい(やわらかい)、こわい(かたい)で

品質に差が生じたり、摘みとつてから茶工場で製造するときの

第一行程である蒸すまでの時間によっても味や香りが変化します。

気象条件も毎年毎日違います。

物を作るには多くの手間と愛情を必要とします。手間がかかればかかるほど作る人の心が宿るといわれます。

私たちも皆さんに、そんな心を

お届けできるお茶を作りを続けたいと願っています。どうぞ自然が奏でる一杯のお茶に想いを

めぐらしながら、ゆったりした一時をお過ごしください。

こんな複雑このうえない新芽の状態を茶の製造期には気をく

る。

ろう。狭山園のオリジナル銘茶「ひより(陽和)」の出

来にも期待がふくらむ。

今、目の前にある小さな苗木は5年後の大きな夢が託されて育とうとしている。

そんな新しい茶畑にい

つの間にか薄日が差し、山の向こうには遠く遠州灘の海が見えてきた。

海が見えてきた。

※松下園が作る無農薬栽培茶園を彼らは『すっぴん農園』と呼んでいる。

五年後の 今、植える



静岡県掛川市
無農薬栽培・松下園

「ここも最終的に
は2町歩(約
6000坪)まで
畑を広げていきま
す。今は『明緑』
という品種を植え
ましたが、あと4種の新し
い品種を植えるつもりで
す。今植えた苗木が育つて
収穫できるようになるには
収穫できるようになるには

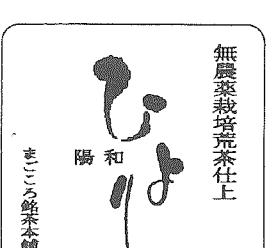
5年ほどの
月日がかかりますが、そ
の5年後の収穫の楽しみを
今、作っているんです。新
しい茶畑をつくるのは樂し
いですよ」。

もちろん松下さんと仲間
の伊藤さんはこの畑を有機
栽培で作って
いく。そのための堆肥は湯
気をだしなが
らうずたかく
つまれてい
た。この場所

に約8000トンもの堆肥
が準備されているという。
さらにそのむこうには赤い
色をした良質の土がどんど
ん運びこまれている。

「この土地も安く借りられ
たし、土や堆肥も協力して
新茶を届けてくれることだ

無農薬栽培茶葉上

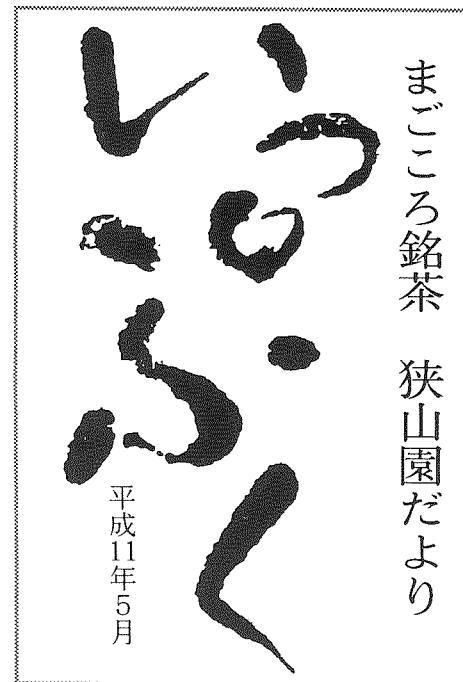


日は霜が心配で
朝6時頃には畑
に来て います
よ。

の遅霜が一番こわい。でも
松下さんと伊藤さんの顔に
は1年間精いっぱい土作り
をしてきた自信がみなぎっ

て

る。



平成11年5月

まごころ銘茶
狭山園だより

最近 街でよく見かける
有機栽培とか無農薬の作物。
いつたい本当なのだろう
うか。本当に無農薬で栽培
なんてできるのか、そんな
疑問がいつも頭の隅にあつ
た。昨年の秋、無農薬栽培

静岡県掛川市

自然の中に身をまかせ

無農藥栽培・松下園



ら作業を進めていく。

松下園の茶畠は小高い山

いことが最善ではないんであつさり言われてしまつす。私が無農薬にするた。

を掘ってくれた。最近ではあまり見ることがなくなつ

懸命茶烟を作つてみると
ど、すゞしく楽しい。一生

四

卷下

をしているというある茶園にそんな疑問をぶつけてみた。「ぜひ一度茶畠を見に来てください」という伊藤さんの力強い一言が私を静かに惹きつけてくる糞尿家から持つて来る。岡県の掛川市に向かわせた。その上位に松下さんぐ上が松下さ

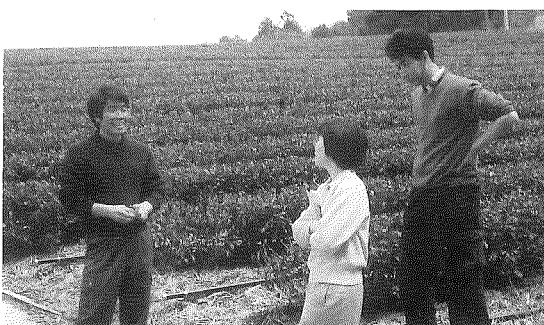
伊藤さん（32才）は松下芳春さん（43才）をリーダーとする仲間5人で茶を育てている。それぞれに茶畑を持つが、堆肥や有機肥料の与え方など栽培方法を話し合いながら、松下さんは畑に着くなり、送風機のファンのスイッチを入れた。「これで土の中に空気を送り、送風機のファンのスイッチを入れた。」といつた。

A black and white photograph showing a steep hillside. The slope is marked by numerous parallel, dark, diagonal lines representing agricultural furrows. These furrows lead from the bottom left towards a dense, dark forest at the top right. The foreground at the bottom is a lighter, textured area of vegetation or soil.

やつていけ
ばいいんで
すよ。たま
たまこの場
所が適して
いたということ
なんですね」と、
私の期待し
た答えとは裏腹に、いとも
がら松下さんは樹の下の十
る。天敵には蜘蛛もいわ
ば、かまきりや蜂もいる。
当然茶の樹には蜘蛛の巣も
かかるてくる。決してきれ
いとは「言えない」と、話な
んでもう少し、お話を聞かせて
ください。

た土である証拠だ。

つまりと和んだお茶なので「陽和」と名付けることにしました。もちろん松下園の茶畑で育った無農薬栽培茶です。



ほどそこにはフカフカの柔らかい土があつた。

ではお茶の樹はいちばん適しているという弱酸性の土壤を保つために、新茶の前に少しだけ化学肥料を使いう。だから有機栽培茶とはうたわない。あくまで無農

無農薬栽培荒茶仕上
和陽