



箕を煽って不純物を除いていく

「のまとめ役というところだろうか。」

前田氏の仕上げる深蒸し茶は、いつけん深蒸し茶には見えない。そうなるまで徹底的に粉を除いていく。

まず少し荒めの篩（ふるい）をかけ、次にさらに細かい篩にかける。最後は箕という道具を使って手で煽って粉を飛ばすと見違えるような茶が現れる。

「やっぱり余分なものはとっていききたい。この粉を除いていくことで喉ごしが良くなって、えごさもなくなるし、火入れもあまり強くないで水色を残すようにしていくと全体の味に重み加わって合組みしやすなお茶に仕上がります。お

茶も汚したくはないですが「らね」とこだわりの一端を垣間見せる。

初倉の茶はあまり茶市場にでることはない。摘み取られた新茶は夜を徹して仕上げられ、できあがったばかり

お茶

前田 文男 技師 全日本茶業振興会 審査員
1997年全国茶業大会で「プロフェッショナル」に選ばれる。その後NHKの「茶の国」で「茶の国」の審査員として活躍。2007年NHKの「茶の国」で「茶の国」の審査員として活躍。2007年NHKの「茶の国」で「茶の国」の審査員として活躍。

新たな恵みに 向かい合う

沢の審査がおこなわれる。それに続き、審査茶碗に茶葉と熱湯を入れて水色、味、香気を判定し、目にながら茶があるといち早くその茶をおさえる。

「最近形だけは深蒸しなんだけど、実際はしっかりと蒸かされていないものがあったりします。設備も近代化してきてフルオート

ーション化されているところもありますが、茶は年によっても目によっても違ってくるからデータまかせに

する」と良いお茶はできません。蒸かしがしっかり入っていると火入れしてもブレインと香りがたつてきて、全体に重みと奥行きがでてくるんです。だから荒茶の状態がよく見て仕入れないとだめですね」

「いよいよ今年も新茶のシーズンがはじかえる。」

「この冬は寒かったので茶の樹も十分寝ていて休養はとれているはずですが、一時雨が少ない時期があったので、そのときの肥料の吸い上げがどうかなって思いました。その後のけいこう雨が降ったので期待が持てそうです。若干早めに言って、霜害がなければ最高なんですけど」とはやる気持ちも隠し切れ

ない。味に深みのある宮崎茶、味と香りにインパクトがある高知県の茶、そしてすっきりとした喉ごしと品のあ

る香りの静岡本山茶と初倉の深蒸し茶。これら前田氏がとくに思い入れを強くもつそれぞれのお茶は、今年も彼に饒舌にそしてたくみになかを語りかけてくるはずだ。彼はその声にどんな答えをもって向かい合うの

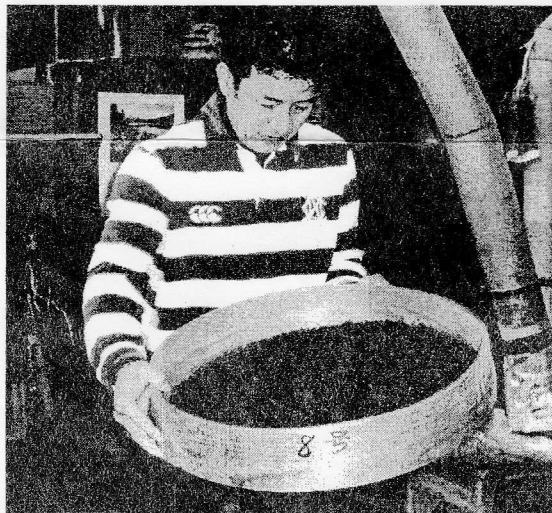
静岡県牧之原市。眼下に大井川を望む台地に広大な茶畑が広がる。静岡県下でも有数の茶生産地、牧之原台地だ。明治維新後、士族の授産事業として開墾された土地で、水はけが良く温暖な気候が茶の育成に向いていた。今から60年ほど前に「深蒸し製法」がこの地で誕生した。台地という

性格上、夜明けから夕方まで一日中陽が注ぎ、日が暮れると西風にさらされるといふ立地条件は茶の葉肉を厚くしてしまう。この茶葉を十分蒸すために通常の2〜3倍の時間をかける。粉が多く形状は悪いが、渋みの少ない濃厚な味が特に関係する。

まごころ銘茶 狭山園だより



「初倉は県内でも最も早く新茶が採れるところで、4月半ばから茶摘みが始まります。ここ特有のうぶい香りがあって、明るい水色で、えごもない。品もあってとつてもマイルドなんです。ここの生産家はとつても研究熱心だし、土質のせいか葉肉も柔らかかめで癖もないんです」と絶賛する。彼のめざす「やさしいお茶



篩を使って細かい粉を落とししていく