



和束茶

● 京都府相楽郡和束町

山の傾斜地に広がる、美しい茶畑の景観。宇治茶の主産地として、八百年の歴史を持ち、茶源郷とも呼ばれる和束町。恵まれた自然環境と茶農家の熱い探究心が、絶品の和束茶を生み出す。

緑豊かな山腹に広がる茶畑。ここは、鎌倉時代から茶栽培が行われてきた、京都府の南部、和束町。宇治茶の約4割を生産する和束町の美しい茶畑の景色をながめていると、童話の世界か、癒しのユートピアへ迷い込んだような気分になる。

4月中旬の某日早朝、新茶の本格的な収穫に先駆けて、茶畑では、伝統的な手揉み技術を継承する「和束茶手揉み技術保存会」のメンバーらによって茶葉の手摘みが行われていた。「一芯二葉で摘んでくださいね」と同保存会の会長で茶農家・細井農園5代目の細井堅太さん。一芯とはまだ開いていない中心の新芽、二葉とは開いたばかりの2枚の若い新芽。摘み取ったばかりの新芽は、つやつやとした光沢を放っている。

「山間地にある和束町は、茶畑が山の影になり一日の日射量が平地よりも少なくなることで、おいしいお茶の産地として現在まで続いてきたんですよ」と教えてくれたのは和束町商工会の茶業部部長の辻幸博さん。「お茶の旨み成分テアニンは、太陽の光を浴びると渋み成分カテキンに変わりま

揉み技術の持ち主だ。

話は戻って、早朝の茶畑で保存会のメンバーらによって摘み取られた計8キロの新芽は、作業場に運び込まれ、昔ながらの手揉み製法での製茶が始まった。秒単位で時間を調整して茶葉を蒸すと、茶葉のさわやかで甘い香りが一帯に漂う。その後、焙炉という熱を持った台の上で、茶葉の水分を揉み出すように、針のような煎茶特有の形状に整えるように、さまざまな手揉みの技を駆使しながら揉んで揉んで約6時間。1.6キロの手揉み煎茶ができあがった。

もちろん新茶の収穫シーズンが始まった各茶農家では、機械で新芽を刈り取り（機械では「一芯三〜四葉ほど」、機械で製茶を行う。しかし、「手揉みと機械製造は、原点は同じです」と細井さん。「茶葉の手触りや香りは、機械製造の途中でも常に確認します。そもそも機械であっても、機械のセンサーの数値を設定するのは人間です。手揉みの経験は日ごろの機械製造に大いに生きています」

4月末頃からの新茶の収穫シーズン約1ヶ月間の茶農家のスケジュールは超ハード。毎日、早朝6時頃から茶畑に出て新芽を刈り始め、昼頃から順次、刈った茶葉を自宅にある工場に運び、基本、その日のうちに製茶する。蒸して、葉打ち機、粗揉機、揉捻機、中揉機、精揉機など、手揉みの作業を再現した機械を使って荒茶が完成し、1日すべての作業が終わるのは深夜の1時頃になる。「そこで寝ればいいのに、夜中からその日にできあがったお茶のテイスティングを始めちゃうんですよ。明日以降、もつとおいしい

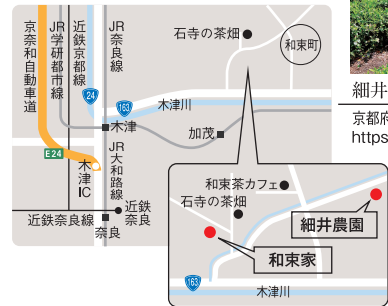


大正時代に建てられた古民家を活用。田舎のおばあちゃんの家を訪れたような居心地のよさが魅力。食事のほか、和束茶の煎茶を使った「茶そば打ち体験」をすることもできる（事前予約がおすすめ）。自分の手で打った茶そばの味は、また格別。



和束町の茶畑の景色に魅了され、約5年前にこの店をオープンした矢野さん。「和束家から少しも和束町の魅力や情報を発信できればと、和束町の茶農家がつくった『和束茶』を店内で販売するほか、観光マップなども設置している。

和束家
京都府相楽郡和束町石寺初尾平 21
TEL.090-9982-1889



細井農園
京都府相楽郡和束町中二本 9-1
<https://hosoinouen.com/>



一般的に一番茶を収穫した後、6〜7月に二番茶を収穫するが、細井農園では一番茶のみで二番茶は収穫しない。「暑い時期の二番茶を収穫すると、お茶の木にすごく負担がかかる。一番茶に全力を注ぎたいので、今年の一番茶が終わったら、来年に向けて管理を始めます」



一芯二葉の新芽。「今年は3月に雨が少なかったため、摘んだときにボキッという感覚があったでしょう?と細井さん。その感覚をもとに、ベストな蒸し具合になるよう、蒸し時間を秒単位でシビアに設定する。

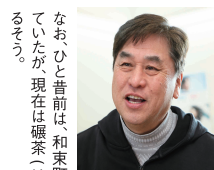


摘み取られたばかりのつやつやの新芽。



まちのあちこちに茶畑が見られる和束町のなかでも、最も美しい茶畑といわれる「石寺の茶畑」。細井さんは、この景色の一角の畑のほか、町内数カ所の茶畑（計約4ha）で栽培。主に煎茶と抹茶を製造する。将来は茶畑の木陰でお茶を飲んでもうえるような場所をつくらたい。そこで、お茶について語り合えたら最高ですよと細井さん。

「おいしいお茶の栽培製造は独自の考えのお茶農家さんからいろいろ教えてもらっているが、代々品質の良い和束茶が生産されてきたと思います」と辻さん。



「葉ぶるい」から「揉み切り」と呼ばれる仕上げ揉みまで、丹心に揉むことで旨みが濃縮していく。ちなみに、抹茶の原料となる碾茶（てんちゃ）の製造には揉みの作業はない。



写真左 / 細井堅太さん

「お茶は、肥料を与えると旨みや香りとしてちゃんと返してくれます。ならば最大限効果のあるタイミングで肥料を与えたいじゃないですか」というのは細井さん。そのために「月の満ち欠けを考慮して肥料を与えています。月の引力で茶の木が土から養分を吸い上げる力は満月の頃に最大になるんです。だから満月の頃に効率的に養分を吸うようタイミングを見計らって肥料を与えています」

ところで茶農家というのは、おいしい茶葉を栽培することだけが仕事だと思いかもしれない。「違うんですよ。生葉を栽培して、さらに荒茶（茶葉の大きさを揃えるなど仕上げ前のお茶）に加工するまでが、このあたりの茶農家の仕事です。つまり茶農家は、おいしい生葉を栽培する技と、製茶する技の2つの技量が求められるのだ。特に、煎茶の製茶には「茶揉み」の工程があり、おいしい煎茶になるかどうかは「揉み」の技が大きく関わってくる。細井さんは「全国手揉み製茶技術競技大会」で2度、日本一に輝いた手

お茶をつくりたいから「苦労してでも、自分が飲みたいと思うお茶をつくりたい。だからしんどいことも楽しい」細井さん

和束町のお茶農家のお茶づくりへの気迫を思い知ったところで向かったのが、和束茶を使った茶そばの専門店「和束家」。「うちの茶そばは、和束茶のお煎茶を使った茶そばです」と店主の矢野幸恵さん。通常、茶そばには抹茶が練り込まれることが多いが、「和束町で飲んだお煎茶のいいしさに衝撃を受けて、パウダー状とやや粗い粉状の2種類の煎茶をふんだんに練り込んだ茶そばを開発しました。口にする、さわやかな煎茶の味がふわっと広がり、すーっと香りが鼻に抜けていく、まさに煎茶の茶そば。



和束家で供される、天ぷらにつける茶塩として開発された、和束家オリジナルの「食べる茶」。和束茶の煎茶、塩、フライドオニオン、ガーリック、ドライレモン、ブラックペッパーが入った洋風テイスト。瓶入りで販売もされており、ドレッシングやパスタ、ステーキなどさまざまな家庭料理に使える。



茶農家の熱い探究心から生み出される和束茶のおいしさ。このまちが宇治茶の主産地として語られるだけではもったいないようにも思う。まちの中心にある「お茶の駅 和束・和束茶カフェ」では、和束町の茶農家がつくる「和束茶」がずらりと販売されているし、ホームページでネット販売する和束町の茶農家も多い。ぜひ、「和束茶」という名前を覚えていただき、和束茶と美しい茶畑の景観を求めて和束町を訪れてもらえたらと願う。