



摘む 全国茶品評会 出品茶 摘採・製造

▲摘採の様子を見守る「つちや農園」園主の土屋鉄郎さん

茶産地の誇りを胸に

3年ぶりの産地賞獲得を目指し、4月29日から町内各地で全国茶品評会に出品される茶葉の摘採と製造が始まりました。

それぞれの茶園で丹精込めて育てられた出品茶は、町民ボランティアや関係者などの「お茶摘みさん」の手によって、「一芯二葉」で丁寧に摘み取られました。

「凍霜被害や天候の影響も無く、色も質感も順調に育ってくれた。支えてくれた皆さんのためにも、最高の結果をおさめることができたら」と、ある出品者は出来栄に自信と期待を込めて話します。

摘採された茶葉は町農林業センターや出品者の茶工場に次々と搬入され、仕上げの工程へと移っていきます。

第70回全国茶品評会

【開催地】 三重県鈴鹿市
【審査会】 8月23日～26日
【表彰式】 12月10日・11日

町内からの出品者(敬称略)

【普通煎茶4^キの部】

- ◎相藤農園(相藤 直紀)
- ◎相藤園(相藤 令治)
- ◎川崎 好和
- ◎つちや農園(土屋 鉄郎)
- ◎ティーサークル徳山
(代表 中野 利広)

【普通煎茶10^キの部】

- ◎丹野園(丹野 浩之)

【釜炒り茶の部】

- ◎瀬沢製茶共同組合
(組合長 瀧尾 輝久)

①老若男女が総出で茶摘み。背丈より高い茶の木に果敢に挑む。／②「一芯二葉はこんな感じ」。より上質な出品茶に仕上げるため、摘み取る茶葉の形状に細心の注意を払う。／③集められた茶葉の状態を真剣なまなざしで確かめる出品者の川崎好和さん(奥)。／④町農林業センターでの釜炒り茶の製造。機械から立ち上がる熱気の中で、深夜まで作業が続けられた。





三ツ星保育園の年長・年中児35人が、近隣の茶園にてお茶摘み体験をしました。

慣れた手つきで摘み取り、腰につけた「びく」に入れる様子は、さすが茶産地の子どもたち。上手に摘めた一芯二葉の茶葉を大事そうに持つ園児や、熱中して黙々と摘み続ける園児など、それぞれのペースで楽しみました。

1時間ほどで約3^キの茶葉を収穫した園児たちは「こんなに摘んだよ！」と次々に自分の「びく」を見せてくれました。

体験用に茶園を提供した高畑雅一さん(上長尾区=65歳)は「楽しそうに摘んでくれてうれしい。少しでも茶業に親しみを持ってもらえたら」と笑顔で話しました。

収穫した茶葉は、当日の昼食にて天ぷらにして味わったほか、ホットプレートで炒って飲み茶に仕上げても楽しみました。



三ツ星保育園お茶摘み体験 川根高校お茶摘み実習

5月9日、三ツ星保育園の園児と川根高校の生徒を対象とした、お茶にふれる催しが行われました。



川根高校の1年生62人が、町農林業センターの茶園にてお茶摘み実習を行いました。

生徒たちは町職員の手ほどきを受け、新芽を一芯二葉で丁寧に摘みました。また同センター内の製茶工場を見学し、機械の説明も受けました。

同校の松井校長は「さまざまな産業分野を体験し町の皆さんとふれあう中で、仲間とともに課題を解決する力を身に付けてほしい」と生徒に期待を寄せました。

瀧尾かのこさん(瀬平区=15歳)は「気が付いたら夢中になって摘んでいた。初めて茶摘みを体験した友人も楽しそうだったので、来年は家の茶園での茶摘みに誘ってみたい」と満足げに話しました。

手摘みした新芽は町農林業センターで製茶され、同校に渡される予定です。

