



相藤農園



4月中旬より各茶園で全国茶品評会出品用の茶葉の摘採が行われました。今回は、出品園を代表して、「相藤農園」と「つちや農園」に取材の協力をいただきました。

4月27日、元藤川の「相藤農園」では総勢26名のお茶摘みさんにより手際よく「一芯二葉」で茶葉が摘採されました。

あじとうなふき
相藤直紀さんにお話を伺いました。

お茶には「弧状仕立て」と「自然仕立て」の2種類があり、相藤農園では普通煎茶4kgの部への出品茶は手摘み「自然仕立て」で行います。人の手で厳選した茶葉を摘採する事で、品質の良いお茶に仕上がります。一年かけて、まずは親葉と呼ばれる土台となる茶葉を育てます。親葉を大きくしっかりと育てることで光合成を盛んにし、養分を蓄えた立体的で良質な元気の良い新芽が育ちます。

また、茶樹の上に1週間ほど黒い遮光ネットを被せることで、鮮やかな濃緑色な茶葉となります。摘採の時期は各茶農家によりさまざまですが、茶樹全体で平均的に三・五葉半になった時点で、お茶摘みさんにより「一芯二葉」で丁



つちや農園



寧に摘採されます。今年は寒暖差が大きかったため、「良質な茶葉に仕上がる。」と話されました。

また5月2日には、尾呂久保「つちや農園」で茶葉の摘採が行われました。

土屋鉄郎さんにお話を伺いました。

「ここは標高が高く、冬の寒さが厳しいので、茶樹の下にススキなどの山草を敷いて保温保湿の効果を高めています。また、山草を刈り取っている周辺の山林には生物多様性が息づいており、自然環境の保全が質の高いお茶作りに繋がっていることで世界農業遺産「静岡の茶草場農法」として認められています。」と話されました。

休憩時間になると、お茶摘みさん達が一カ所に集まり、お茶菓子と一緒に川根茶を味わい談笑する姿が見られました。

【その他、(普通煎茶4キロの部)では「相藤園(相藤令治)」。(普通煎茶10キロの部)では、「丹野園(丹野浩之)」・「小平園(小平史郎)」・「川根たっちゃん農園(橋本立生)」の茶園で茶葉の収穫が行われました。】