

一、献茶手揉み

4月19日、農林業センターで県茶手揉保存会川根支部所属の皆さんが、摘採したばかりの新茶を「川根揉切流」の伝統技法で、針のように鋭く、そして長細く揉み切りました。

見事に仕上がった手揉み茶は翌日の献茶式用。数十人の会員が心を込め、仕上げました。当日は「川根揉切流」の技術を体験しようと、本年度緑のふるさと協力隊員の丸野宏夏さんらも飛び入り参加し、厳かな雰囲気の中、和やかな一幕もありました。

同会は昭和37年に発足し、平成24年に50周年を迎えました。後世に伝統技法を継承すべく、50周年記念誌の発行や小中学生対象に体験学習指導等を行い、第35回静岡県茶手揉み技術競技大会で1位に輝いています。



▲香りを確認しながら手早く作業



▲心を込めて丁寧に手揉み



匠の技と 茶産地の誇り

【Special Issue】
Kawanecha Spirit

二、新茶初取引

4月27日、上長尾のJ A大井川川根茶業センターで、生産者や茶商など約150人が集まり、川根地域の初取引が行われました。

「川根茶は質の高さで勝負。消費者に納得いただける茶の生産に努め、力を合わせ頑張りましょう」と川根地域茶業安定協議会の平口一男会長が、初取引に先立ち、開所式であいさつしました。

鈴木町長は「茶業振興のため、結婚式での茶器贈呈事業など、リーフ茶促進を図っていきます」とあいさつし、茶業界の発展に期待を寄せました。

新茶の香りや色合いを慎重に見定め、商談が成立する度に、「シャンシャン」と手合わせの音が響きました。最高値は2万8800円、平均1万1606円でした。



▲関係者を前に鈴木町長があいさつ



▲商談成立の手合わせ

三、全国茶品評会・出品茶摘採

連続産地賞を目指して関係者一丸となり、5月1日から摘採が始まりました。今年の出品者は「普通煎茶4_キ」に7者、「釜入り」に2者、計9者の農家や製茶組合などが選抜され、各地で摘採を行いました。

各園自慢の丹精を込めて育てあげられた出品茶は、町民ボランティアや関係者により、「一芯二葉」の要領で丁寧に手摘みされました。その後、茶葉の鮮度を保つため保冷車に移され、その日のうちに製茶されました。

「今年は心配したほど天候の影響を受けず、相対的に芽もそろって状態はいい」と、今年の出来栄えに自信と期待を込める園主もいて、仕上がりが楽しみです。

出品茶の審査会は8月26日から29日まで宮崎市で行われ、表彰は11月1日開催の第68回全国お茶まつり宮崎大会で行われる予定です。

【普通煎茶4_キ】・・・7者

▽相藤農園・相藤直紀、▽相藤園・相藤令治、▽松島園・川崎好和、▽高田農園・高田智祥、▽つちや農園・土屋鉄郎、▽農事組合法人中川根はちなか園、▽ティーサークル徳山

【釜入り】・・・2者

▽瀬沢製茶共同組合、▽川根本町茶業振興協議会

連続産地賞を
目指して

【Special Issue】
Kawanecha Spirit



▲一定エリアごと集中して手摘み



▲「一芯二葉」を丁寧に手摘み



▲老若男女が総出で摘採