

# 川根茶の現状を 打開しようとする人たち

厳しい現状を打開するため、さまざまな取り組みがされている。売り手の(有)山関園山下勉専務と作り手の土屋鉄郎さんに聞いた。

一般的にうちに持ち込まれた荒茶は、ここの製茶工場でブレンドして一番良い味に仕上げ、山関園の川根茶として店頭に出しています。最近共同工場の皆さんと雑談する中で、「それぞれの工場単位のお茶があってもいいね」という声が出て、新しい企画を思いつきました。これまでの

商品はどれも「川根茶」ではあるけれども、どんな人が作っているのか、どんな思いで作られているのか、消費者には分からなかったんですね。今回の企画は11カ所の共同工場の川根茶を、その工場名で消費者に提供する。あえて名前を出すことで、消費者は信じて買うことができる。

「安心」を買ってもらおうということなんです。現代は食の安全性が一番重要ですから、非常に意味のある企画だと思います。共同工場の皆さんも自分たちの名前が出るわけですから、それが励みになっているし、生産する意欲にもつながっていると思います。消費者側としては「このお茶はわたしの好みの味だな」とか「次はこれを選んでみよう」とか、選択の幅が広がるんですね。ここに出されているお茶は標高が100から600mと環境が違う中で生産されています。それぞれが個性あることだわりのお茶なんです。消費者はどんな味を好むのかニーズを探ることもつながっていくと考えられます。

この企画は、メディアや茶業界からの問い合わせも多くありました。この業界が遅れていた部分なのかもしれない。今後、こういった取り組みが増えていくと思います。最近、お客さんの声で多いのが「生粋」の川根茶が欲しいという声。つまり、ブレンドしていない川根茶を求めているんです。今回の企画はそういった声に答えることにつながりますので、3年くらいは試していく予定です。生産者の方々は、仕入れの時などに良く情報交換をしています。皆さんこだわりの持つ方ばかり。そんな作り手の情熱を「形」にしてあげたい。それがわたしたち売り手の使命だと思っています。



(株)山関園製茶(島田市川根町)  
山下勉 専務取締役  
Yamashita Tutomu

わたしのところでは、化学肥料や農薬に極力頼らずに、ここの自然にまかせたお茶づくりにこだわっています。化学肥料は最小限に抑え、その代わりに山草を干したものをふんだんに使うようにしています。干し草はやがて土に

返りますから、茶園の土作りにもつながります。当然農薬も必要最低限の量に抑えるようにしました。その分世話にかかる時間や手間は増えますが、経費は節約できるようにしました。買ってくれるお客さんに、安全なものを届け

11種類の「作り手が分かる川根茶」  
島田市川根町と川根本町にある、11の荒茶工場のオリジナル茶が8月に発売された。それぞれ消費者に飲み比べてもらい、消費者が求める味を探る試みだ。それぞれの工場の茶園は、標高100mから600mに位置している。茶園管理や蒸し方・揉み方などの違いで、同じ川根茶でも香りや味にそれぞれ特長が出る。山下専務はいう。生産者の顔が見える取り組みとして、多方面から注目を集めている。



店内中央付近にディスプレイされた11種類の川根茶。それぞれ独自の名前が付いている。



つちや農園(尾呂久保)  
土屋鉄郎さん・清子さん  
Tsutiya Tetsuro・Kiyoko

わたしのところでは、化学肥料や農薬に極力頼らずに、ここの自然にまかせたお茶づくりにこだわっています。化学肥料は最小限に抑え、その代わりに山草を干したものをふんだんに使うようにしています。干し草はやがて土に

わたしのところでは、化学肥料や農薬に極力頼らずに、ここの自然にまかせたお茶づくりにこだわっています。化学肥料は最小限に抑え、その代わりに山草を干したものをふんだんに使うようにしています。干し草はやがて土に

土屋さん宅の裏に広がる茶園は、山肌を切り開いて作られている。かなりの急斜面で当然乗用型の機械の導入などはできない。茶園の下から上の道まで往復するだけでも重労働だ。こういった作業が困難な茶園でも、手間を惜まずに有機・減農薬農法を取り入れ、安心安全な、こだわりの川根茶が作られている。川根本町の自然環境は、良質な茶作りに最適なんだと土屋鉄郎さんは断言する。



## 官民一体となって 進める戦略品種 「天空の茶」

天空の茶産地を創る推進会議(JA、町、経済連、農林事務所、農事組合法人)では、新たな商品戦略として、「おくひかり」を単なる品種茶ではなく、新銘茶「天空の茶」として、独自性を打ち出していく方針を決めた。平成19年度に消費者の嗜好調査や栽培予定箇所の周辺環境調査を実施。販売開始に向け準備を進めている。「天空の茶」は、名前が示す通り、山霧が立ちこめる標高おおむね500m以上の茶園を指定した茶。消費者にイメージしやすいネーミングで、独自色をアピールする。



おくひかりを定植したヒロオ造成地

おくひかり…静岡県茶業試験場選抜の県奨励品種。やぶきたより摘採期が5~6日遅い晩生種。耐寒性があり、炭疽病に強い。葉は長楕円形で葉色は光沢のある濃緑色。樹勢が強く、山間地に適している。個性的な香りがあり、水色は明るい緑色、やや渋みがある。昭和50年から県内各地で試験が開始され、生育や品質の特性を調べた。その結果、川根本町で栽培されたおくひかりが際だってすぐれていることが認められ、昭和62年から苗木の栽培が始まった。2000年には、中国浙江省で開催された中国国際銘茶品評会で金獎を受賞している。



中国国際銘茶品評会 金獎受賞