

この一杯を、未来へ

— 22年ぶり、2度目の快挙 —

日本一の茶を決める
第80回全国茶品評会普通煎茶4キの部で、
川根本町が2年連続となる産地賞を受賞しました。
連続受賞は平成15・16年以来、22年ぶり2度目の快挙。
産地賞受賞は通算18回目となりました。



普通煎茶4キ・10キの部、 出品者全員が上席入賞



通算18回目の産地賞受賞を喜ぶ出品者と関係者たち

▼ 第80回全国茶品評会出品茶審査会 審査結果

普通煎茶4キの部		普通煎茶10キの部	
1等2席	農林水産省農産局長賞 松島園 川崎 好和 さん	2等	川根たっちゃん農園 橋本 立生 さん
1等5席	全国茶商工業協同組合連合会理事長賞 相藤園 相藤 裕次 さん		
2等	つちや農園 土屋 和明 さん	3等	丹野園 丹野 浩之 さん
2等	相藤農園 相藤 直紀 さん		

全国の舞台で、 再び輝く川根茶

8月25日から27日まで、佐賀県嬉野市で行われた出品茶審査会には、全国の茶産地から7茶種8部門、計814点の荒茶が集結。茶業の専門家ら20人が審査しました。

町内から普通煎茶を出品した6人は、その全員が上席入賞。普通煎茶4キの部では、松島園の川崎好和さんが1等2席、相藤園の相藤裕次さんが1等5席に輝き、町は2年連続の産地賞を受賞。合併後初の連覇を果たし、川根茶の品質の高さを全国に示しました。

全国茶品評会とは

全国茶品評会は、全国から出品された荒茶の品質を競う、国内最高峰の品評会です。茶業の振興を目的に毎年開催される「全国お茶まつり」の中核行事で、茶業の専門家が茶葉の外観、香気、水色、滋味の4項目を審査します。

産地賞は、部門ごと優秀な成績を収めた産地に贈られます。上位入賞した3点の審査得点を合計した順位で決まり、産地全体の生産水準の高さを示す賞です。

この土地だから、 生まれる「味」がある

「いいじゃないかできない
お茶がある」

そう語るのは、今年の全国茶品評会で町内最高位となる1等2席に輝いた、松島園の川崎好和さんです。川崎さんが重視するのは、昼夜の温度差と前年夏の茶園管理。茶樹は前年に育った葉に蓄えられた養分を使って、翌春の新芽を伸ばします。「自分の技術は2割くらい。あとの8割は自然条件。7月、8月にどれだけ良い母葉をつくれるかが大事なんです」。近年は夏の高温や少雨が続きますが、川崎さんの茶園では、暑さや乾燥が続く時期にも適切に水を与えられたことが、良い茶葉の生育につながったのだらうと振り返ります。

全国への挑戦は、
自分の力試し

川崎さんが全国茶品評会への出品を始めたのは28歳の頃。当時は、茶作りを競い合う生産者が大勢い

ました。「昔は、隣近所でもものすごいライバル意識があった。誰かが良い茶を作れば、自分も負けていられない。地域の品評会にも多くの茶が集まり、互いの技術を競い合っていた」と語ります。全国への出品もその延長でした。

自分の茶が全国でどの程度評価されるのか。良かった点や足りなかった点を確かめ、翌年に生かす。それを繰り返して52年挑み続けた川崎さんは、「品評会は、本来、栽培と製造の勉強のためにやるもの」と言います。大量生産型の茶が評価され始めた平成初期、手摘み中心の川根茶産地としては厳しい時代にも、川崎さんは出品を続けました。結果だけでなく、自分の技術を磨く。その姿勢は変わりません。

予想を超えた評価

今年の受賞について尋ねると、川崎さんは、「自分が思っていた以上に高く評価された」と控えめに喜びを語りました。しかし、その言

一番難しいのは天気の見極め

今年の全国茶品評会で1等5席に輝いた相藤裕次さん。父の令治さんとともに、良質な茶作りに取り組んでいます。

品評会に出品する茶は、収穫時期の見極めも重要です。天候と新芽の生育状況を見ながら、最も良い状態で摘み取らなければなりません。収穫の約2週間前から、父と5、6種類の天気予報アプリを確認。毎日茶園へ足を運び、芽の伸びや気温を確かめ、摘採日を決めます。「下の方では暖かくても、山の茶園に行くと涼しい。そうすると

葉とは裏腹に、茶作りへの探究心は尽きません。

茶園の日当たりや畝の向き、土壌、肥料のバランス、製造方法。時には新しい知識を得るためAIも活用するといいます。

長年の経験に頼るだけでなく、新たな知識や技術も取り入れながら、より良い茶を追い求める川崎さん。今回の受賞についても、「自分一人の力ではなく、支えてくれた関係者のおかげ」と感謝を語ります。

次の世代へ
残したいもの

かつて、地域の暮らしはお茶と深く結びついていました。茶摘みの時期には学校に「お茶休み」があり、商店でも茶の出来や価格が話題になったといいます。しかし時代とともに暮らしも茶業も変わり、生産者の高齢化が進む今、茶園や製茶技術の継承が課題です。

「時代がどんなに変わっても、物の本質は変わらない。この気象条件に合った茶作りを、後世に残したい」。52年にわたる挑戦。その先に見つめているのは、川根茶の未来です。

芽の伸び方も変わってくるんです」と、自然を相手にする茶作りの難しさを実感しています。

父の姿を見て、
残したいと思った

現在は徳山建設で働きながら茶業に携わる裕次さん。以前は休日を利用して手伝うくらいでしたが、約5年前から本格的に取り組むようになりました。茶の繁忙期には約3か月の休暇を取り、茶園管理から収穫、製造まで父とともに作業しています。茶業を取り巻く環境が厳しくなる中、当初は家業を続けられるのかという不安もありました。それでも、長年茶作りに打ち込んできた父の姿を見て、「これを残したい」と思うようになったといいます。

経験を記録し、
技術を未来へつなぐ

長年の経験から茶葉の状態を見極める令治さんに対し、裕次さんは記録を重視しています。「たとえ規模が小さくなっても、相藤園のお茶を残したい。自分には父ほどの経験がないので、一度やったことは記録しないと」と、製造時



父・令治さんと肩を並べて

の温度や時間、機械の調整などを細かく記録します。その姿に令治さんは「自分よりも裕次のほうがこだわっている」と笑顔を浮かべました。

「おいしい」の一言が、
何よりうれしい

相藤園では、栽培から製造、販売までを一貫して手がけて、自宅では呈茶体験も行っています。「お客さんに喜んでもらえるのが一番うれしい。やっていてよかったなと思います」と力強く語る裕次さん。その思いが、裕次さんが茶作りを受け継ぐ原動力となっています。



普通煎茶4^{キロ}の部
1等2席・農林水産省農産局長賞

よしかず
松島園 川崎 好和 さん

山々に囲まれた地形、昼夜の寒暖差、川からの湿気、場所ごとに異なる土壌。ここには、良質な茶を育む自然条件があります。

日本一を、もう一度

昭和55年を最後に産地賞から遠ざかり、平成5年から14年まで優等受賞が途絶えた川根茶。再び日本一を目指そうと、生産者や関係者が一丸となって挑戦し、平成15・16年の連続産地賞。そして、全国お茶まつりの地元開催を実現させます。当時、農協の営農担当者として産地の挑戦を支えた芦沢哲哉さんに、その歩みを伺いました。



▲ 第60回全国お茶まつり川根本町大会の幕開け

日本一を、取り戻すために

かつて全国茶品評会で数々の栄誉に輝いていた川根茶。しかし、平成初期から大量生産型の茶が主流となり、品評会で評価される茶の傾向も変わりました。平成6年から機械摘み30^キの部が新設。手摘み茶を得意としてきた川根地域は、優等を獲得できない時期が続きました。「昔はとれていたのに、なぜ今は優等がとれないのか」。当時、上野虎徹町長からの問いかけが、農協で営農を担当していた芦沢哲哉さんの心に残りました。

その後、杉山嘉英町長が就任した際、茶業振興のために何ができるかと尋ねられた芦沢さんは、「日本一をとろう」と提案しました。すると杉山町長は、「それならば全国お茶まつりを誘致しよう。こんなに小さな町での開催はないのだから」と決意。全国大会の誘致を目指し、行政・農協・生産者が一丸となった挑戦が始まりました。

産地全体で磨いた品質

全国大会を地元を迎えるためにも、まずは川根茶が全国で高く評価される産地になることを目標

朝6時から、翌朝3時まで

「朝6時に畑へ集合して、茶摘みをして、そこから製造。終わるのが翌朝3時になることもあった」。かつての品評会に向けた茶作りを、横道さんはそう振り返ります。川根茶が全国の頂点を目指し、産地を挙げた挑戦を始めた頃、農協職員も早朝から茶園に集まり、被覆資材の取り外しや茶摘みを手伝いました。多くの生産者や関係者が力を合わせ、より良い茶を作ろうと取り組んでいた時代。横道さんも、その現場で経験を積み重ねてきました。芦沢さんたちが切り開いた道を受け継ぎ、長年にわたり川根茶の品質向上に取り組んできた横道さん。就職と同時に、営農担当として歩んだ22年間は、川根茶の変化とともにありました。

全国を知り、川根茶を磨く

「昔と今では、品評会で評価されるお茶も全然違う」と、横道さんは長年の変化を語ります。全国の産地が上席入賞茶を研究し、栽培や製造の技術を磨く中で、茶葉の形

や大きさ、摘み方など、評価される品質も変化してきました。

横道さんが大切にしてきたのは、全国の茶を自分の目で確かめることです。「川根茶として出すからには、やっぱり傾向と対策をきちっとやりたい」。毎年の入札会では、どのような茶が高く評価されたのかを確認。翌年の開催地や出品傾向も踏まえ、生産者とともに対策を考えてきました。

一つ一つの工程が、品質を決める

品評会用の茶作りでは、製造の各工程に高い技術が求められます。かつては複数の工場に担当者配置して製造していましたが、現在は町農林業センターで、工程ごとに担当者が連携しながら茶を揉み上げています。

「最後の工程に入るまでに、お茶の良し悪しは8割、9割決まっている」。横道さんが重視するのは、製造時間だけで判断せず、機械の中で茶葉がどのように動き、水分がどのように抜けているかを見極めることです。長年の経験で培った技術を生かしながら、より良い茶を追い求めています。

に、農協は生産支援と品質向上のための技術指導を担いました。

芦沢さんが重視したのは、優れた茶を一つ作るだけでなく、高い品質の茶を数多く出品することです。たとえ良い茶でも、一点だけでは他と異なるものとして評価されにくい場合があります。全国の上位に食い込むには、産地全体で品質をそろえ、出品数を増やすことが重要だと考えました。そこで、行政の担当職員とともに共同製茶組合にも協力を呼びかけ、生産者とともに栽培管理や製造技術の向上に取り組みました。

その努力が実を結び、平成15年には丹野園の丹野浩之^{こうし}さんが農林水産大臣賞を受賞し、町は産地賞にも輝きました。翌16年も産地賞



当時の手帳を振り返る芦沢さん

「大変だけど、俺、好きだもん」

生産者の高齢化や後継者不足が進み、品評会に携わる人も少なくなりました。それでも、全国への挑戦を支え続ける横道さんは、「大変だけど、俺、好きだもん」と、笑顔で話します。

全国の茶を研究し、生産者とともに試行錯誤を重ねる。その積み重ねが、今年の2年連続産地賞という成果にもつながりました。

横道さんが生産者とともに磨いてきた技術は、川根茶の品質を支える大切な財産です。

を獲得し、2年連続受賞を果たしました。

全国の舞台を川根へ

続く大きな目標である、全国お茶まつりの誘致も実現します。平成17年の合併により川根本町が誕生し、翌18年には第60回全国お茶まつり川根本町大会が開催されました。全国の茶業関係者を迎えるこの大会は、町を挙げた催しとなりました。

この大会でも川根本町は農林水産大臣賞と産地賞を受賞。全国で評価される茶を作り、その舞台を地元を迎えるという目標を実現しました。

「目標があったから苦労はあっても面白かった」

芦沢さんは当時を振り返り、「目標があったから面白かった」と語ります。2人の町長の言葉をきっかけに掲げた日本一への挑戦。それは、産地を盛り上げ、茶業のみならず町全体への活気へつなげたいという、行政・農協・生産者が一体となった思いがありました。

そこで培われた技術と経験は、現在も受け継がれています。

22年を、川根茶とともに

横道さんが農協に就職したのは、平成15年。川根茶が、23年ぶりに産地賞に再び咲いた年です。当時はまさか営農に配属になり、22年間も務めるとは思わなかったと笑顔で語ります。

大井川農協川根営農経済センター

まさし 横道 将 さん
営農経済係長

いつもの川根茶に、新しい発見を。 「第16回 川根時間」開催します

町内7つの会場で、品評会入賞茶をはじめ自慢のお茶を、生産者自ら振る舞います。
作り手と飲み手がつながる特別な機会をお楽しみください。

11月23日(月・祝) 午前10時～午後4時

会 場	出 展 者
① かねじかんカフェ in 音戯の郷入口	鈴木茶苑・仁木のお茶・高畑園・木村農園 川根たっちゃん農園
② 山香荘茶園 古民家・店舗	山香荘茶園
③ 相藤園 古民家「炬藤里」・ティーテラス	相藤園
④ フォーレなかかわね茶茗館	松島園・丹野園・川根たっちゃん農園 川根茶手揉保存会・川根茶業青年団 ほか
⑤ つちや農園 ティーテラス	つちや農園
⑥ SATOMI製茶 茶房 ～兆～	SATOMI製茶・木村農園
⑦ 佐澤薬師堂	さかもと農園

【問】産業振興課農業室 ☎0547(56)2226



◀ 詳細はこちら

知ること、味わうことから

この一杯を、つなぐべく

産地賞。その背景には、川根茶産地の恵まれた自然環境と、長い年月をかけて積み重ねられてきた努力がありました。日本一を目指して挑戦した先人たち。自らの技術を磨き続けてきた生産者たち。それを支え、技術を受け継いできた人たち。そして今、川根茶の魅力を更新する形で、次の世代へつなぐとすると人々がいいます。

茶業を取り巻く環境が変わる中で、これまでと同じ方法だけでは守れないものもあります。だからこそ、川根茶ならではの品質を大切にしながら、その価値を知り、伝え、味わってもらうことが、これからますます重要になります。

川根茶の未来をつくるのは、茶づくりに携わる人だけではありません。ふるさとのお茶を知ること。誰かに淹れてあげること。おいしいと感じた一杯を、また飲みたいと思うこと。そんな身近なところから、川根茶は未来へつながっていきます。

特集「この一杯を、未来へ」

終わり

川根茶の未来を、地域で育む

品質を磨き、味わいを伝え、次の世代へ。
全国の舞台で評価される川根茶。その品質や文化を守るため、地域ではさまざまな取り組みが続けられています。



出品茶の香気を審査する審査員たち

川根茶品評会・60点を審査

9月17日、川根茶業協同組合による川根茶品評会が開催され、昨年を上回る計60点の仕上げ茶が出品されました。出品されたのは、蒸し方などを限定しない「香級」31点と、高級煎茶を対象とした「特選級」29点。いずれも川根茶100%で、製法による味わいや香りの違いが感じられました。

審査では品質や製造技術に加え、商品としての価値も重視。品評会委員長の小藪久幸さんは、長年茶と向き合っているにもかかわらず、消費者においしい味わってもらおうお茶を見極めることの難しさを語りました。

ふるさとの味を子どもたちへ

9月30日、共同製茶連絡協議会は、三ツ星学園と光の森学園に川根茶を贈呈しました。平成25年から続く取り組みで、子どもたちに地元のお茶に親しんでもらうことが目的です。贈られたのは、茶の品質や製造技術の向上を目指す互評会に出品された一番茶を仕上げたもの。仁木富也会長は、茶業を取り巻く環境が変化する中、子どもたちがお茶に親しむことが川根茶の未来を守ることにつながるの思いを伝えました。お茶は個包装され、家庭でも楽しめるよう淹れ方が紹介されています。



左から、仁木会長・石川校長・山下校長

お茶を淹れる楽しさを学ぶ

9月30日、川根茶業青年団が、三ツ星学園3年生12人を対象にお茶の淹れ方教室を開きました。児童たちは高級煎茶や紅茶、ほうじ茶など9種類の茶葉を選び、それぞれに合った淹れ方や味わいの違いを学びました。お湯を注いだ後は、みんなで声を合わせて時間を数え、出来上がりを待ちました。

「次、何飲みたい？ 淹れてあげる」と友達に声をかける姿も見られ、お茶を味わうだけでなく、誰かに淹れてふるまう楽しさも体験しました。



しっかり冷まして丁寧に・・・