

挑戦。それがやりがいなんだよね

名人 **相藤**あいとう **令治**れいじ・静岡県榛原郡川根本町

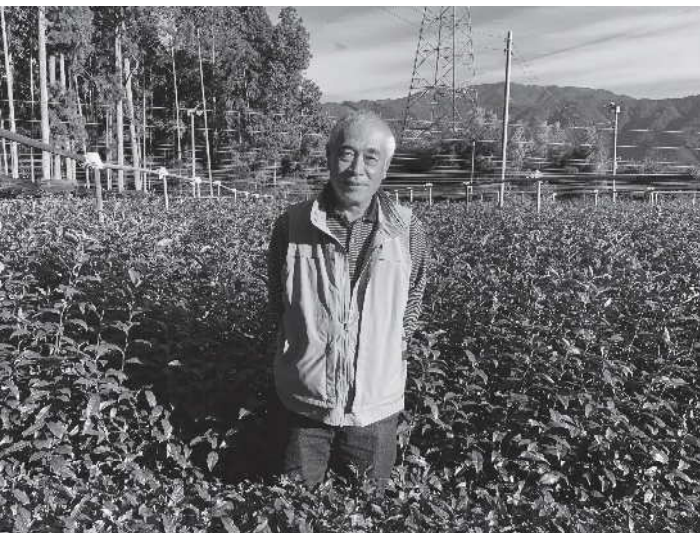
聞き手 **國田**くにた **葵**あおい・茨城県角川ドワンゴ学園S高等学校2年

■挑戦すること、人より前へ進むこと

どんなことでもそうなんだけど、自分で考えて工夫をして、その結果を見るっていうのは非常に楽しいんだよね。それが成功しても失敗しても面白いんだよね。自分で作り出すっていう喜びかな。それで50年間続けてきたちゆうことだよ。毎年挑戦、ずっと挑戦。それがやりがいなんだよね。同じことやってたじゃマンネリ化するし、自分に対して面白くないしね。だからやるっていうのかな。親父も新しいことに挑戦するのが好きな人だっけね、私もそれに負けずにやるうって気持ちはずっとあったわけ。どんなこと自分なりに挑戦をしてみるってことがやっぱり大事なのかな。

もうやめて十何年か経つのかな、わさびも作ったよ。防霜ファンなんかも川根じゃ最初に導入して、ホームページも1997年から立ち上げて。我々の時代、世の中劇的に変わってる、一番変わってるかもしれないよ。50年の間にはすごい激動を通ったなと、自分でも思うね。

親父もよく言ったんだけど、人より1歩出る、半歩出るのも大変だけど3分の1でも人よりちょっと前へ進んでやるのが、大事なことじゃないのかな。それは挑戦しないと進歩はないからなって、そう思ってるよね。時間的な余裕はあつたけど、お金はなかった。でも楽しめるから、いいのかな。こんなこと言ってます。笑ってられるからね。50年、やっぱり長いよな。



品評会出品茶園と相藤さん

■自己紹介

相藤令治と申します。昭和24年4月5日生まれ。73歳。静岡県榛原郡川根本町に住んでいます。ここで生まれてここで育って、川根から出たことは無い。子供は娘が3人。今は女房と娘夫婦と孫2人と、6人で暮らしています。

職業は茶農家。茶園が以前は8箇所、ちよつと体調が思わしくなくてやめて今は6箇所。離れてると移動をするにも手間がかかる。でもそれぞれに気象条件とか向きとかが違うから、収穫の時期がうまく具合にずれてくる、そういうふうな利点もあるわけ。よつほど計画的にやらんと回らんね、仕事。だから、頭の中であの場所は今どうなってるかなと想像しながら。摘み取りの時期はね、婿さんが手伝ってくれるんだけど、間の管理は1人。いつまで続けられるかな。

■お茶でも作るよ

長男だから相藤家というのは継がなきゃなんないとは思ってたんだけど、親父も仕事は継げともなんとも言わなかったし、跡を継ごうとかかっていうのは、そんなに小さい時に思ってたんだだけ。我が家ほんなに裕福じゃないつけども、大学も行かなかったし、両親に無理も言えなかつたもんで「高校でやめるよ、お茶でも作るよ」って言ったら、親父も反対はしなかったの。しなかつたんだけど、後で人から聞いた話で親父がその人に語ったことによると、大変なことになったっていうようなことを言ったみたいなんだよ。うちを継いでくれるのはありがたいんだけど、私も何も知らないもんでね、学校出たらどっか勤め行くとかさ、そんなふうな思ってたんだらうね。

でも親父も何も言わずにそれを認めてくれたんだけど、確かに入ってみれば大変だったよ。「これしか所得がねえんだ」って痛烈に思ったよ

(笑)、なってみて。それだけ甘かつたんだらうけども。でもよく親父もお袋も文句も言わずに認めてくれたなど。感謝していますよね。

■自分で会得していかないと

お茶時になればお茶摘みの手伝いはしたし、お茶の加工する時の匂いも工場こうばつからは入ってくるし。門前の小僧習わぬ経を読む」じゃないけども、ある程度はわかっていたつもりなだけで、細かい技術とかなんとかっていうものはなんにもないからね。

親父も口で教える方じゃなかつたから、一緒にやって覚える。お茶の専門書っていうのかな、色々出てたから読んで、書物から学んだり。ここにはJ A っていう組織もあるもんで、その指導員が来たり、そういうところで学ばせてもらって、自分なりに勉強してきたつけどもね。やってみて自分で会得していかないと、こればかりはうまくいかないからね。

■農作業の摘採

農作業は摘採、てきさい防除、ぼうちよ施肥、せいひとかっていう作業がある。摘採の時期は、4月の半ばごろに、芽が伸びてきてだんだん開きぞめて、萌芽ぼうがっていう時期を迎えるわけ。その時期を過ぎて一葉、二葉、三葉って開いてきて、ちよんどり取りごろになった時に摘採をする。4月の末から収穫が始まって、15



相藤さんのお父さん (写真左)

日から20日間くらいが一番茶。一番茶採った日から数えて40日から45日、6月の10日ごろから20日ごろまでの間くらいで二番茶の収穫なんだよ。二番茶でもう収穫は終わり。

■農作業〜防除〜

病害虫の防除はね、年間4回から5回あるんです。山間地で寒いところだもんで、虫害は少ないんだけど、湿度が多いから病気の発生っていうのが、乾いたところに比べて多いですよ。ほんでその防除ってのはあるんだけど、なるべく最低限で済ますようにしてるわけよ。でもゼロっていうわけにはなかなかいかない。だから無農薬ではないんだけど、少農薬。新芽には農薬は一切かかってないんだけど、樹体を育てるためには、それが必要だよっていうことなんだよね。



乗用型摘採機での作業の様子

■農作業〜施肥〜

施肥は、有機質肥料を施すのが春肥と秋肥。有機質肥料っていうのは、微生物が作用して分解をして、肥料成分に徐々に変化をしてくるもの、長効きをするっていうことだけど即効性ではない。微生物が分解をしてくれないと、お茶の樹が吸収する成分に変わってこないから。肥料の質によってかなり味も変わってくるし、有機質にこだわってる。有機質って言っても植物性もあるし、動物性でも獣の方とお魚の方と色々あるんだけど、地球上のミネラルを一番吸ってるのはお魚だと。海のミネラルね、お魚の方

がいいんだよっていう。だから有機質肥料はお魚にこだわって、お魚を原料とした肥料を主体として使ってる。

夏肥は化学性の肥料。それは弱った樹体を摘採するっていうことは、人間が手術すると一緒だから、栄養を与えてやらないと樹が弱ってしまうからって、夏肥を施すわけなんだよね。それも化学肥料で即効性のあるものを施してやる。そうして樹体の回復をさせて。なるべく有機質肥料でやりましょうって思ってるんだけど、化学肥料っていうのも重要な役割をしてくるよね。

気象条件によってその年は施肥の時期を早めるとか遅らかすとかっていう、条件に合わせてやるのが、技術になってくるんだよね。大変だよ、農業も。お茶に対していいと思えばなんでもね、やるぐらいの気持ちでやらないと。

■製造工程

午前中に刈ってきた生葉60キロを、下から湿った風を送って萎れさせないような状態に保つわけ。それから蒸し機で蒸すわけ。で、蒸された葉っぱが出てきて、蒸した葉っぱは熱いもんで冷却器で冷却して、次に粗揉機。熱風を送りながらぐるぐる回って、中で攪拌しながらよりこんでいく。ここで半分くらいの水分になるわけ。中と外の水分を均一にさせる機械。よりながら中の水分を取り出しな



工場の様子、既存の機械に自ら改良を加えている

がらだんだん乾燥させていくのが、お茶の製造のキモなの。次に揉捻機入って中揉機、で形を整える精揉機、最後に乾燥機。ここまでが荒茶、第一段階。あとは再製加工の方へ。

ここまで3時間強はかかる。サウナだよこんなか、全部火を焚いてるからね、ずっと全部の機械が動くで、賑やかよ？

■お茶は特異な作物

お茶っていうのは特異な作物でもあるだよ。生葉を製茶工場に販売する人もいるんだけど、昔から第一加工まで、荒茶までやったものがお茶だっけもんでね。その荒茶を今度はお茶屋さんを買って、再製加工っていうものをやる。刻んで形を均一にしたりそこから棒とか粉とかを取り除いて。若いころは自分で再製加工もしてたわけ。それだけの時間がないもんで、今は甥っ子がお茶の問屋をやってるもんで、頼んでやってもらうよ。でそっちへ送って再製加工してもらったのを、火入れて香味の発揚のために乾燥させる作業があるんだけど、最後の火入れは自分でやって。それで出したものが最終製品になる。それが二次加工、再製加工ってね。そうなったのが消費者へ製品として届くんんだけど、茶農家っていうのが第一次、荒茶の加工まで。それも工場っていうの必要になるもんで、生のまま流通する他の農作物と比べたらやっぱり特異な農作物だよ。



摘採の時期は午前は茶園、午後は工場に立つ

■「一等一席」を取るということ

全国茶品評会。全国のお茶の競い合いだよ、集まってきて審査をするんだけど。

最初に始めた頃はここ藤川っていう地域は、品評会のハードルっていうのが高かったんだよ。等外なんていうのはもう論外で、一等に入らなければおめでとうって言ってくれなかったもん。惜しいっけ、残念だったんって言う。一等って上のほんの数名だよ？ 結構シビアだったよ。一生懸命今までだって作ってきたはずなんだけど、一步手前ではっかりはねられてきて。やっぱりね、本当の上のものっていうのは紙一重だよ。どっちに転んでもおかしくないものがないから。その中で一番上っていうのは、やっぱり運もあるのかな。諦めてもうやめたっていう時があったりさ、作るに失敗をして出品できなかったっていう年もあるし、天候悪くて、もうこんなはずじゃないっていうものができたり、50回のうちには紆余曲折に色々あっただよ。

■品評会に挑む意味

品評会に対して批判的な人も中にはあるだよ。出すものは一般流通には絶対に回っていかないような、芸術品を作るような作り方をするもんでさ。ただそれは色んな技術の凝縮されたものだからね、それをやる意義もあるし、意味もある。そう思ってやってる。なんで一般流通に回らんものを作るだつていう人もあるんだけど、それは違うよ。自分の持った技術の確かめと、それを人に認めてもらう。第三者が認めてくれれば、自分がこりゃいいもんだなんて言ったって、それはお前の勝手だろうっていう。だから第三者にその結果を出してもらおうっていうのが非常に大事な、お茶作りの基本でもあるんだよ。

■永遠の目標

50年続けてきて、やっとな今年日本一になれた。やっとな認められたっていいかな。今年目標は達成したっていいことだね。来年は来年で一等一席の人が出てくるからね。そこにどう挑戦していくか。今年やったものにどう改善を加えてどうプラスして、来年に向かうかっていう。また別のチャレンジをして、努力をすると。もう始まっているからね、毎年目標。だから永遠だね、ある限り。それで目標はいいんじゃないのかな。それが面白みの1つでもあるのかな。技術の確かめと向上を目指すっていうのが、品評会の取り組みの本来の目的なんだけど、その中に賞を取るっていうのも1つの目標でもあるっていうことだね。ただ取るだけが目標になっただけじゃいけないよっていう。あくまでも毎年チャレンジだよと。そういうふうな意識を持ってやらないと、品評会に挑戦する意味もないと。



飾りきれないほどの賞状と盾に、挑戦し続けた努力と年月が表れている

それに付随して、皆さんに飲んでいただくお茶もどうしたら良くなるかっていうチャレンジは、毎年続けていく。品評会やっているからこそこれもやれるし、それをやるからこそ品評会もやれるっていう。そんな感じでもやってましたし、あと何年私がやれるかわからんが、続けていきたいなと思ってますね。だから老け込んだりいられんけど、老けてくんだよな(笑)。

■継いだ職業だから

お茶をどうやったら大きくできるのかなとかっていうことは考えたんだけど、別な職業に変わるっていうことは、考えたことなかったね。怖かったよね。経験があるわけじゃないし。新たなことを始めるっていうのは、やっぱそれなりにリスクを背負うから。女房と一緒にやったのが24だよね、今で言えば早いよね。子供もできるのも早かったもんで。金もないのに一緒になったんでね、そんな冒険はできなかったよね。他の職業に就くっていうのはここから出るのが前提になるからね、ここにそんなに職業があるわけじゃないし、資格があるわけじゃないもんで。自分の継いだ職業だからこれなんとか打開をしていくと、そんな気持ちでやってたね。親父も、私の娘が学校を卒業するまでって頑張ってくれたっけ。どうにかこうにか子供も大きくできたし、ありがたいつけね。

■お茶の現状、込める想い

今は色々な物価が上がってるでしょ? 逆にお茶は下がってるでよ、儲からない。今が一番ひどいんじゃないのかな。なんでかっていうと流通の問題で、リーフが減ってるんだよ。お茶って言えばペットボトルっていうイメージの方が強くなっちゃって、お茶っぱまでくっつけないとリーフのお茶っていうイメージが湧かなくなってきた。ペットボトル向けっていう



この茶葉から美味しい川根茶が注がれる



和三盆を添えて

のは価格的に安いものを使うでしょ。メーカーとすればなるべく原料代は安い方がいいから、買いかぶっていうのかな。中のお茶よりも外のペットボトルの方が価格が高かったりして、それよりも流通経費の方が高かったりして。それが現実。だからお茶が安くなってきてる。急須にわざわざ入れて飲んでくれる人が、少なくなつたっていうのかな。

私もペットボトルのお茶飲むよ。畑に行く時に水の代わりにスポーツドリンクとペットボトルのお茶持って出かけるでしょ。本来の嗜好飲料としてのお茶じゃなくて水分補給のためにだね。だからペットボトルが嘘とは言わないんだけど、でもお茶本来の姿ではないから、あれは。

コーヒー飲まれる方も豆を探し求めてこだわってね。それと同じように嗜好品だから、どこの産地のものでもいいから、本物のお茶を味わってほしいな。その良さを追求してほしいな。1日の中でいつも飲んでくれないんだけど、例えば仕事が終わって、夜のくつろぎの時間、その時に川根茶を急須に入れて飲んでくれれば、それだけで川根茶っていうのは十分に消費が賄える。若い人に器にもこだわったり、飲むものにこだわったり、時間を有効に使ってもらおうと。過ごしてもらおうと。ちょっと時間もか

かるからね、お茶を楽しんでいくのは。だから心の余裕を持つて、お茶を楽しんでください。そんなにガツガツ働くのが本来の姿じゃないよと。ゆったりした時を過ごしてもらおう、そのための川根茶でありたいなあと思つて。

■お茶バカ

お茶があつたおかげで、子供も大きくすることができた。私そのものとはまではないけど、私を生かしてくれてるし、今の家族も生かしてくれてるし、それだけ大切なものかな。お茶とは、切っても切れないものです、今のところ。そう思つてます。バカだよ、お茶バカ(笑)。

〔取材日：2022年9月6日、11月4日〕



古民家「炬藤里」に飾られた写真たち。お茶に惹かれ、相藤さんに惹かれ、これからも彩りを増していくだろう

【聞き書きを終えての感想】



取材もそれ以外もスムーズに進められずにいた私を相藤さんは明るく迎え、優しく接し、多くの質問に真摯に答えてくださいました。50年以上お茶を作り続けてきた相藤さんの口から紡がれる言葉はどれも深く、歩んできた年月が感じられ、できることなら一言も余さず記事に書き記したかったです。鮮やかな緑が芽吹いている6つの茶園や使用する様々な道具、所狭しと機械が並ぶ工場。それらを見るだけでもお茶を作るのがどれほど大変なのかが想像に難しく、それを続けてきた相藤さんに尊敬の念を抱きました。外見も内面も綺麗で繊細な川根茶は、お茶に対して明るくない自分でも、一口飲んだだけで今まで飲んできたお茶とは違うとはっきり感じました。短いながらも密度の濃い時間で、帰路につく頃には心にじんわりと暖かさや寂しさを覚えました。生まれて初めてお茶と真剣に向き合い、初めて本物のお茶を味わいました。かけがえのない経験です。



profile

相藤 令治

あいとうれいじ

昭和24年4月5日・73歳

職業：茶農家

【略歴】川根本町で生まれ育ち、高校卒業と同時に4代続く茶農業の道へ。全国茶品評会で50年以上の間上位入賞を続け、令和3年には国際名茶品評会で最高賞の世界名茶大賞を、令和4年には全国茶品評会で悲願の一等一席を獲得し、農林水産大臣賞を受賞した。20年以上前から続くネット販売や、「川根時間」や「川根茶縁喫茶」をはじめとするイベントなどを通して消費者と直接向き合う。現状に満足せず挑戦し続けるその姿勢は、古民家「炬藤里」やテラスの作成などお茶作り以外にも通じている。