

山霧が育む香り豊かなここだけのお茶を、 喜んでくれる人のために

名人 土屋 鉄郎・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 大嶋 勘太・神奈川県中央大学附属横浜高等学校2年

■よいお茶を求めてくる方との心の交流を大切に

昨日も夕方遅くなってから京都の方が見えてね、お茶をなんとかして売ってもらいたいと。口コミとかで聞いて、そこから尋ねてうちに来られることも多くありますね。

私と色々話してね、喜んで買っていききましたけども、そういう方は結構いるんですよ。全体としては県内の方が多いかな。遠くからも来ますよ。お茶の他の産地の人が、「やっぱり、送ってもらいたい」なんていうものもあります。

それこそお茶でありゃいいわ、っていうね。ペットボトルでほとんど間に合うくらいの、そういう時代でもあるんですけど、お茶にこだわりのある方も少なくないんです。お茶の需要も変わってきていてね。

ネット販売もある程度やっています。特に若い人はね、ネットで取引する場面もありますからね。ただネット販売は、今日頼まれて、明日には出

荷するような形をとらないといけないものですからね。顔の見える販売っていうことだね。電話で話したりして、お互いに心の通じるというか、信用のおける販売の方がいいっていうことだね。通信販売の形でやってるんですよ。ぜひ送ってもらいたいなんていうね、電話やメールが来るものですね。私自身は、通販というような時代じゃなかったものでね。頼まれればっていう形でやってきたんですよ。

■林業からお茶農家へ

もともとは農林業ということで、お茶をやりながら、まあここは山の中なものですから、自給自足くらいは農作物を作ってやってたんですよ。サツマイモとか、小麦、トウモロコシを作ったりして生活してたんですよ。お茶はそんなに多くはなかったんですけどね。林業も山の木だけではなくて林産物、しいたけとか、わさびとか、山菜類を作って売ったりして生活をしてたんですよ。

だけど、木材の輸入が多くなって。また人件費がかかると、材木の需要が減ってしまった。山の値打ちが下がっちゃったんですよ。それでたまたま、昭和の30年代40年代にかけて、お茶の消費が非常に伸びてきて。それで、私がお茶に携わったのは、昭和31年（当時17才）からなんです。その当時は家なんかはお茶も少なくてね、畑のほとんどを茶畑にしたり、山にいい場所があると開墾したりして、茶園にしたんです。農協さんでもお茶をどんどん買うようになったからね。それで本当のお茶の町っていうかな、ほとんどの家でお茶やるようになったんです。

■お茶の消費がどんどん伸びた時代

人口もどんどん増えて、お茶も消費者が結構多くなってきて。どんなお茶でも売ってたんです。農協さんとか商人さんが扱う場面も多くなってね。それこそ足りないくらい需要があったんです。静岡県だけじゃなく九州、鹿児島辺りまで、お茶の生産どんどん伸びて。今はもう静岡より鹿児島の方が多くいます。

当時はね、一番茶から三番茶まで作ったんですよ。一番茶を5月、7月に二番茶をやって、で、8月に三番茶をやってたんです。それくらい売れたんですよ。

でもね、今思えば、逆というか、悪い方向へ行ったじゃないかっていう感じでね。やっぱり、お茶っていうのは、一番茶、一番最初に出した芽がね、本当にいいお茶であ



つちや農園を上がってすぐの展望台から大井川を望む

り、その土地の特徴を捉えたお茶なんです。それが何回も採ることによって失われた面もあるので。

■お茶農家が減少へ

お茶が伸びていったのは昭和のうちでね。平成になると、だんだんお茶の需要が少なくなっちゃって。物価の高騰の中で、お茶栽培も、肥料を入れたり消毒したり、製造するために機械を入れたりする。それで、どんどんお金もかかるようになって。

製造工程が変わっていったこともあって。荒茶の段階だけ、普通の農家でやって、そのあとお茶を商人とか農協さんが買い取って、仕上げ工程をして消費者に売るようになったんです。そうするとね、だんだんお茶の値段が高くなっていったって、消費者に行くまでには倍近くなっちゃうんですね。

それで、もう、ちょっとお茶はやれないなんていう人がだんだん出てきたりして、平成10年ごろにはやめられる方が多くなってね。この集落なんか、もともとは8軒のお茶農家があって、とうとう残ったのが我が家だけで。

最近では、お茶のペットボトルというのができてきてね、産地を言わなくてもお茶でありやいって感じになったりしてきたものですからね。

いいお茶は残ってるんですけど、最高級ではないお茶がどんどん切り捨てられるような形になってきて。それで、「これはしょうがないな」ってやめる方が多くなっちゃったのが現状なんです。

■最高級品が求められる時代へ

いいお茶なら、なんとかね。こだわって飲む方とか、昔なりのお茶が飲みたいっていう方も結構いますからね。品質にこだわってやれば、なん

とかやれるんじゃないかっていうのが私の考え方なんですよ。

先ほどこちよつと言ったように、京都とか、方々から家に人が来ますけどもね。そういう方は、もともとの川根の味のお茶を欲しいっていうお客さんなんです。そういうお茶は、その土地に行かないと買えないっていうことだね。こんな山の中でも結構上がってくるんですね。

川根本来のお茶をね、作る方が非常に少なくなってきた、っていうことで、また求める方も結構多くなってきてるんですよ。

品評会とかに出す人なんかは、特徴のあるお茶を作ることを専門にやっている。そういう人は少なくなってきたんです。今年も11月に京都で、全国の品評会が開催されます。そこには、その地域の特徴を捉えた、5月の最初にでた芽で作った一番茶で出品してるんですよ。

■ つちや農園のお茶ならではの魅力

お茶の蒸し工程には、普通蒸しとか、浅蒸しとか、深蒸しとかあってあるんですよ。この辺では昔からのお茶っていうのは、浅蒸しから普通蒸しに近いくらいのお茶なんです。

蒸すっていうのはね、100度くらいの熱湯で、時間を長く蒸かすか短く蒸かすかってことだね。それで普通、浅蒸しっていうのはだいたい40秒前後くらいで蒸かしてるんですよ。

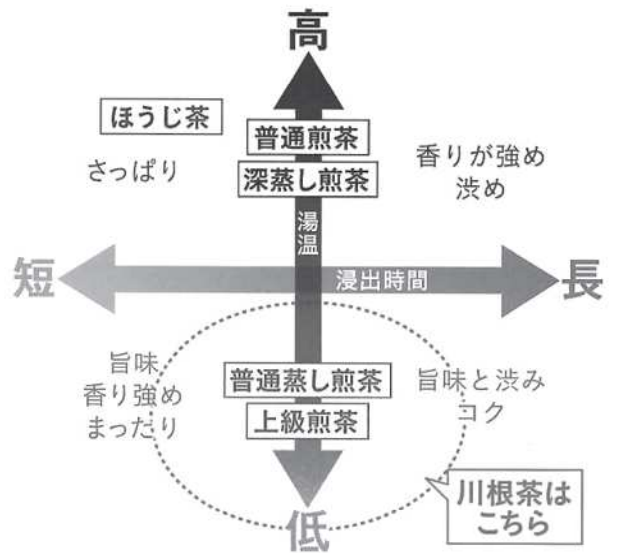
深蒸しだと80秒とか、そのくらい蒸すのが深蒸しなんです。このごろは深蒸しが多くなって。深蒸しには深蒸しなりの良さがあるんですけどもね。ただ、昔からのお茶の味はもう全然なくなっちゃってるものだから。お茶っていうのは、渋みとか苦みがあって本当のお茶なものですから、深蒸しにするともうそういうのもなくなるくらいになってしまふものなんです。

ここは標高600mありますから、(外を指しながら)今もあそこに霧



山霧がかかるお茶畑の風景

■ 温度と時間と味の相関図



深蒸し茶

一般的に緑色に濁った水色。味は濃厚だが香気はやや弱い。



川根茶(浅蒸し)

全色透明で香気が高く、渋味深い。山のお茶に適した製法。

ずっと出てきましたけどね。雨が降ってなくても霧が結構、朝なんか上がってるんですよ。霧はね。作物にはすごいいいみたいね。水分があつてね。

そういう面で非常にいいお茶が採れるっていうことだね。例えば、信州、おそばで有名ですけども、霧下そばっていうのがあつてね。「一番おいしいそばは霧下そばじゃないか」って言われたことがあるんですよ。

やっぱり、霧の下で育つたものは、おいしさっていうか、うま味があるっていうね。じゃあこのお茶は、霧下茶でいいじゃないか(笑)。

標高が高いとこつてね、あまり細かな調査をしたことはないんですけど、お茶をずっと作ってる間に「ああそうかな」って感じたのは、香りなんですよ。「高いとこでない」と、こういう香りが出ない」って人に言われているもんですから。そういう面で、香りのお茶はやっぱり、高いところの方がいいんじゃないかな。

■手間を惜しまず、1年かけて作る一番茶

新芽が出るのは5月です。一番茶を採ったらね、もう来年のお茶の新芽を良くするために、整枝したり、肥料を入れたり、今は少なくなってきたんですけど農薬をかけたりするんですよ。

そうして1年間葉を守つて、その守つた葉の中から新芽が出てくるものだから、一番茶ほどおいしいということです。そのようにね、大事にしておかないと、なかなかいいものは採れないものですからね。

ほんとにお茶つてやつは、いつ休むつてぐらいね。年間作業あるわけですから。一番茶終わつたら、夏肥をやりませう。夏は虫とか病気が多いもんだから、芽がどんどん伸びてしまうものだから。来年のための有機質肥料を作つておくんですよ。うまいお茶、香りのいいお茶になるようにつてね。

その人その人で肥料は違いますけれどもね。10月になると土地を均すんですよ、来年の作業が楽なように。秋肥という有機質の肥料も作ります。そ

して今度はしばらく放つておくんですけど、お正月開けて2月になるとね、春肥料を作ります。夏、秋、春の3回とも肥料は違うんですよ。

冬に入るとね、ここに雪害はないんですけども、寒風とかのために、ネットを張つてね。それに、土を保温するために敷草を敷くんです。冬はのんびりお茶の生育を待つてね。そして春先になるとね、肥料を撒いて、そして5月を迎えるんですよ。

物価の変動で肥料は高くなってきてるし、光熱費もどんどん高くなってものだから大変だ。それでも、農林大臣賞を取るお茶はね、やっぱり、そこまでやつていけないとね、大賞は取れないです。

■変わりゆく自然環境

私が子供のころ、昭和20年から30年ごろはね、罾でウサギや鳥を捕つたりしてね。山で南天の実とか、いっぱい採つてきて、罾のところに置いてね、動物がそれ、食べるとね、ばたんち落ちてね。そのころは、高いとこなんかほとんど広葉樹でね。もう紅葉になったらするとそれはきれいだったんですよ。

メジロとかヤマガラとかいっぱいいたんですよ。溪流なんかにはヤマメとかイワナとかいましたね。そういう風景が今ほとんどない。最近、山にさえそういう動物がほとんど少なくなつちやつて。かなりの奥へ入つてかないといない。木材が必要とされていた時代があつて、みんな杉とかヒノキに植林にしていったんですよ。人間様が植林に切り替えたもんだから、動物の住むところがなくなつて。平成も10年以降になるとね、動物がほとんど食べ物のある里へ下りてくるようになった。この辺も今、鹿とかカモシカがいっぱい下りてくるんですよ。

山のものよりも、人間様が作つたものの方がおいしいもんだからね。一度食べたら、それを食べないようにするにはね、ネット張つて電気柵やつ



動物除けの柵

てね。そういう大変なことやらないといけなくなって。

広葉樹なら、秋になると、水分が土地の伏流水として保たれるでしょ。それが沢に行つて、冬でも水が枯れないってことなんです。それに比べとね、杉とかヒノキは保水力が弱いでしょ。

この水はおいしい水だ、ってことで昔から言われてきてるけどね、そういうことで自然は変わってるんですよ。

■品評会で大臣賞受賞

昭和50年ごろから小さな品評会に出すようになってね。当初は品評会とかやつても、こういう山の中のお茶なんて、あまり上位に行くことなんてなかったんですよ。農林水産大臣賞なんて、夢にも思ってたんですけどね。平成18年から全国の品評会に出品するようになって。自分のお茶がどの辺なのかということを試す、また上位を目指すためもあります。それで平成20年と23年に、農林水産大臣賞をいただきました。

どういう肥料やってるのか、どんな農薬をかけてるのか。それと、被覆って工程がありますけど、どういう被覆をするのかとかね。その人その人の、秘密作業で。なかなかね。手の内を見せないでやっています（笑）。品評会で上位を取るのが、そうした1年間の成果なものですから。

■喜んでもらえること、それがやりがい

川根のお茶はこういうところがおいしくなってるね、こだわって飲む方が来るんですよ。そういう方が来るうちはね、もう昔なりのお茶にこだわってね、作っていくつもりでやっています。

みんな喜んでね。「おいしいね、やっぱ、これが本当の昔からのお茶だ」って言われるとね、ほっとするんですよ。それがやりがいですね。大臣賞をもらうようになったことも励みになるし、今、現実にお茶作りに残ってるのは、いいお茶作って、喜んでもらうことなんです。

お茶をね、喜んでもらえてさえすればね、続けていく。それが仕事の値打ちなもんだから。

■稀少になった在来種を後世へ

在来種はもう100年以上経っています。品種茶ができる前から作ってるねえ。お茶の一番最初はね、中国から渡ってきた。それを、ほとんどみんな品種改良しちゃってね。植え替えてやってるもんで、在来種は本当少ないんですよ。この地域でも作ってるのは、2軒かそこらじゃないかな。

若いころにね、改植していたら、「これだけは1つ残しといた方がいいよ」なんていう、農業法人の指導員がいてね。そんじゃあと、それをそのまま残したんですよ。

今の品種のような形で作っちゃうとね、ぱつとした昔の香りっていうか、味が出ない。昔やってたようなやり方で、茶園で摘んで、今の言葉で「萎

【聞き書きを終えての感想】



土屋さんには、時代の波による大きな方向転換の時が2回訪れている。1回目は林業の衰退により、林業からお茶栽培に乗り出した時だ。山を開墾し、茶畑を作って、お茶栽培を軌道に乗せた。2回目はお茶の消費が下がった時だ。その時は、消費が落ち込む中で最高級のお茶を作るという戦略で危機を乗り越え、農林水産大臣賞を受賞するお茶を作り上げるに至った。目の前の土屋さんは、いつも温かく、これまでの経験を穏やかに語ってくれた。しかしどれほどの研鑽の月日があったかは想像もつかない。一般にお茶の製造工程にコンピューターが使われているそうだ。だが「コンピューターじゃ、同じお茶は作れない」という土屋さんの言葉は、最高のお茶を作ることに真摯に向き合ってきたからこそ出る自信の言葉だと思う。丁寧に物事を積み重ねていくことができる人を名人というのだろう。



profile

土屋 鉄郎

つちやてつろう

昭和14年10月6日・83歳

職業：お茶栽培

【略歴】 お茶農園を始める前は父と林業を営んでいた。昭和31年ごろ、お茶の消費が伸びていたことからお茶栽培農業に転向した。標高600mにある農園で作るお茶は、高地特有の香りのよさに定評があり、全国からお茶を求めて人が訪れてくる。昭和50年ごろから、自身の作るお茶の質の高さを知ってもらうために品評会への出品を始める。平成20年、23年に農林水産大臣賞受賞。静岡の茶草場農法の実践者でもある。

「洞」っていうんですけども、それを家で製造してるもんですから、蒸気も昔は少なくてね、薪でやったりする程度、あんまりきつい蒸気じゃなかったんです。それで、今でも短時間の蒸気でやってね。ほかのとは違うように作るんですよ。

結構それがね。それなりに、やっぱり懐かしくてね、その香り。こういった昔の茶を絶対なくさないで作ってください、なんて言われているので。

【取材日】2022年9月18日、10月22日

【参考資料】

『川根茶をたのしむために。』 大井川農泊推進協議会、2022年
川根茶ポータル <https://www.kawane-cha.jp/>