

土に生まれ、土に育ち、土に学び、土に還る

名人 川崎 好和・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 小林 日愛里・静岡県静岡雙葉高等学校2年

■農業とともに育つ

川崎好和です。昭和20年3月4日生まれ。歳はちよūd77。家族は今ところ、母さんと2人。終戦の年に生まれました。そんな頃は、食料がなかったもんで、お茶というよりも、今の茶畑に畑があつて、うちは農家をしてた。特にこの山奥だからね。ここは米がとれない。だから、畑にさつまいもとか、麦とかを育てる自給自足のような生活で。そうだな、小学校に入るぐらいからもう農家でできる仕事を



名人と茶畑。茶葉の説明をしている様子

手伝わされてた。

当時は幼稚園も保育園もないもんで、学校は小学校から。ここから歩いて下の部落まで3キロはあるかな。ずっと歩いて、ここはちよūt高台だもんで、朝はいいんだけどね、帰りはへとへとになって登ってきてね。だもんで、幼少期は大井川鉄道はあつても、車はないし、ほとんどが徒歩の生活だった。中学生ぐらいになって、やっと自動車が出てきた。だけど、ほとんどガスもないし、風呂が薪ならこたつは炭。うちもお茶をやっていたわけだけど、そのお茶の燃料もガスや重油じゃなくて全部薪だったから、11月頃になると薪取りに出かけてお茶や家で使う薪を集めたりしたよ。だから、自然と農業が身近にある幼少期だったかな。

■恩師の言葉に導かれ

お茶を始めたきつかけつていうのはね。あつこに飾つてあるんだけどね。「土生、土育、土学、土去」。中学校の先生が卒業するときに贈ってくれた

言葉。当然、昔は長男は家持かもちつもの。家の家業を継ぐものって、誰も言わないだけだが、自然にそういう雰囲気があっただよな。だもんで、中学3年生のときに、茶業を学べる小笠農学校に行くことに決めた。中学校を卒業する当時、コクヨの40円の手帳を買って、同級生とか担任の先生とかに贈る言葉を書いてもらうのが流行ってて、自分も40円握りしめて文房具屋に走って、手帳を買ったのを覚えてるよ。その手帳に同級生とか、担任の先生とか、主任の先生にメッセージを書いてもらって、最後に校長先生のところに持って行ったら、俺の顔を見て、あれ書いてくれたの。「土生、土育、土学、土去」（土に生まれ、土に育ち、土に学び、土に還る）。校長先生は、その上の部落でお茶もやってるような人で、この言葉を贈ることで「お前は、農家の長男だからね、百姓やれ」って背中を押してくれた。当時は、先生も給料が低かったから農家と教師を兼業してる人も多かっただよな。そんな先生の言葉もあって、小笠農学校に行った俺は、その後、農業講習所に行って、農協に3年勤めた後、家に入って、それから今までずっとお茶やってるだよ。

■土が教えてくれたこと

この「土生、土育、土学、土去」っていうのが、中学生のときは、「農家やれ」、あるいは、「お前は農家のうちの子だから、実家継いで、土に生きて、土に育って、土に学んで、土の上で人生を全うしろ」っていうことが書いてあるんだなあと思ってた。でも、歳をとることにこの解釈が変わってきてね。今は、「土生、土育、土学、土去」っていうのは、「全てのものの基礎基本は土にある」っていうふうに解釈するようになった。いかに基礎が大事かをね。お茶にしても、食べもんにしても、みんなできたものの評価はする。だけど、できるまでのプロセスの評価はしてくれない。だから、このスイカは美味しいとか。このブドウは美味しいとか。でも、その向こうのな

んで美味しいのか、どこでできたのか、その根っこの部分はどこなのかって考えてみると、やっぱり「土」なんだって気づかされた。最終的に、植物っていうのは、全部土の上に生えて、それから収穫させてくれる。だから、本当の基礎っていうのは目に見えない土の下が一番大事だと。

だから、小林さんたちも今、その基礎の部分をやってるだよな。高校とか大学までは、大人になるための準備期間。基礎があるからこそ、芽が出て、花が咲いて、実になるんだよ。だから、いくら上手いこと言っても、素晴らしい評論家がいっても、それまでの過程が大切だよな。

■お天道様には敵わない

農民作家の山下惣一氏の本の中に、「農業には学識経験者がいない。農業の場合は、学識未経験者と無学識経験者しかいないから、農業についての学識と、経験の両方を持ち合わせた人が少ない。だから、農業の先生はたくさんいても、実際に農業やったことがある人は少ない」とある。俺みたいな農家は、経験はあるけど、知識がないから、各々が経験の中で試行錯誤して、それぞれの学識を蓄えていく。そんな中で、俺は「土生、土育、土学、土去」を掲げずとやってきただけだが、やっぱり、土が一番大事だっていうのと、人間様がいくら名人って言っても、お天道様には敵わないっていうことを感じる人が多い。

今年のお茶もそうだけどね。いくら来年はこういうお茶を作ろうと思っても、思う通りに自然は操れない。例えば、今年のお茶は、去年の冬の寒さと、春先の不天候続きと、それから、4月の頭にいきなり夏日が来ちゃったことで、全く別のお茶が出来上がった。農業は自然とともに生きる仕事だからね、人間様の力ではどうしようもないってことがたくさんあるよ。

■美味しいお茶ができるまで

(1) 育苗↓定植↓幼木管理

お茶っていうのはね、まず、苗を作るときに、種で植えると、自家受粉ができないんだよ。自分の花粉を雌しべにつけて種を作るっていうのができないから、他家受粉っていうって、他のお茶の木から飛んできた花粉を受粉して、種を作る。だから他家受粉でできた種をそのまま植えると、雑種になっちゃうの。

優良品種ができたときには、枝を切って、芽を切って、同じ枝を全部挿して増やしていくのがお茶の増やし方。これを「挿木」っていうんだよ。次に、挿木ができれば、挿し穂の成長を1、2年待って、本場に植える。これを「定植」という。本場に植えてから3年ぐらいの茶木は「幼木」っていつて、まだ子供の木だからあんまり収量が採れない。だから、だいたい5〜7年以上成長を見て、「成園」という成人の茶木になってから、やっとお茶がたくさん採れるようになるんだよ。1本の茶木が一人前に成長するまでには長い時間がかかるから、俺たち農家のサポートが重要になってくるわけだよな。

(2) 摘採↓整枝↓肥料

こちら辺は、5月が新芽を摘む時期だもんで、それをはじめとして、お茶栽培の1年の流れを説明しようか。まず、5月に新芽を摘む。摘み方は、人の手だったり、ハサミだったり。それを製造し、新茶が製品になる。新茶は一番茶ともいうね。次に、一番茶が摘み終わると、1回ハサミで茶畑を綺麗にします。これを「整枝」っていうんだけど、これをしないと、大きい芽や小さい芽がバラバラに出てきちゃうだよな。

お茶には摘み取りの時期によって、一番茶、二番茶、三番茶、四番茶、

番茶があるだけんが、この辺は寒いもんで、一番茶と二番茶しか採らない。反対に、鹿児島みたいにあつたかい地域では、一番茶、二番茶、三番茶、四番茶ぐらいまで採って、秋また秋番茶っていうのを採るだけんがね。

だもんで、こちら辺は、一番茶を摘んで、茶樹をならし終えたら、次は肥料の工程に入っていく。お茶は肥料をたくさん使うもんでね。こっから、「摘採」↓「整枝」↓「肥料」↓「摘採」…のサイクルが続いてくだよ。だから、一番茶の後に二番茶の栄養となる肥料を。二番茶の後は三番茶のためのお礼肥をするんだよ。それも終わったら、今度は来年のお茶の支度に入る。三番茶が来年の一番茶の台木になるもんでね。そこでしっかりしたお茶を作らないと、いいお茶が出ないんだよ。この準備期間には、定期的な肥料を撒いて、土に一番茶のための栄養を蓄えたり、土壌改良剤を使って、土壌改善に努めたりするよ。二番茶が終わるのが大体7月初め頃だから、1年の大半が来年のお茶の支度ってことになるね。

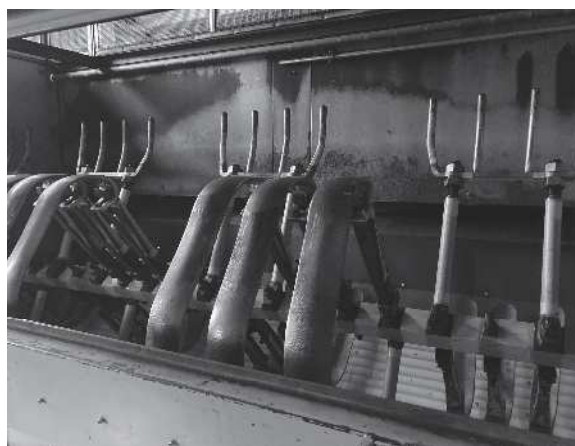
(3) 加工、製造



生茶コンテナ (管理機)：生茶を蓄えておく



蒸機：お茶の葉を蒸す



粗揉機：お茶の葉を揉みながら乾かす



揉捻機：お茶の葉の水分を均一にする



精揉機：整形しながらお茶の葉を揉む



霧が立ち込める様子。この霧が美味しい川根茶につながる

■変わりつつあるお茶作り

今と、昔じゃ、お茶作りもだいぶ変わってきてね。昔は、みんな人力でやったけん、農業は自然相手の仕事だからね。体力的にも大変だった。だけんが、今はほとんど機械がやってくれるもんで、摘み取りも肥料やるのも、高速化したし、楽になったね。ただ、摘み取りを機械でやるのと、手作業でやるのでは、もうジャンルが違うくらいお茶の品質が変わる。

お茶には、タンニンっていう苦味成分があるだけんが、機械のハサミに含まれる鉄成分とものすごく相性が悪い。茶葉が鉄に触れると、苦味が増したり、お茶の水が赤くなったりしちゃうんだよ。だから、ほんとは手で摘むのが一番いいんだけど、人手がいらないもんでね。どうしても機械に頼らなきゃいけない。だもんで、おじさんは植物の繊維でできたセルロースナノファイバーでできたハサミが発明されれば、お茶の品質も、効率も、

両立できるんじゃないかって思ってる。植物の繊維から合成された物質なら、タンニンに影響しないからね。そう考えると、技術の進歩とともに農業も進化できる時代になってきたね。

■川根のちから

大昔、大井川が大地を削りながら流れていったことで河岸段丘ができただけんが、そんなにある川根の地は、お茶栽培に適した独特な気候を持つだよ。いろんな気象条件が重なり合って、川根茶が生まれるだけでも、中でも、南アルプスの力は大きい。大井川両岸に点在する川根の茶産地は、室のように昼は高温多湿となり、日が落ちるとアルプスから冷気が降りてきて、夜は気温が下がり、昼夜の温度差が大きくなる。寒暖差が大きいと、霧も出やすいわけで、その霧が化粧水みたいにお茶の葉っぱを潤してくれる。山霧が日差しを遮ってくれるから、タンニンがテアニンっていう甘味

成分が変わる。だから、川根のお茶は、甘味と旨味が強くて、「美味しい」って言ってもらえるだよ。

それに、「何事も基礎となる土が大事だ」って、さっき言ったけど、川根は土壌条件も恵まれてる。この地層は古生層って言って、水はけが非常に良くて、微生物がたくさん含まれているから、肥料もちがいいだよ。それと、夜露が土の中に落ちると、その肥料を分解する微生物の働きをよくしてくれるもんで、最高の土が出来上がるの。世界を見ても、川根ほど、こんなにお茶作りに恵まれた土地はないと思ってるよ。

■読めない。だから面白い

お茶作りが一番難しいのは、お茶は読めないってことだな。中でも、難しさを感じるのは、肥料をあげるタイミングと、お茶の葉を刈るタイミング。お茶は永年作物だもんで、肥料がいつ効いたかがわかりづらい。例えば、一年生の野菜の場合は、3ヶ月後に収穫するから逆算して、3ヶ月前にこういう肥料をやれば収穫時期にぴったり合うっていうのができるんだけど、お茶は永年作物で、木自体が栄養を持ってるもんで、それができない。しかも、お茶には旬がない。野菜にしても、果物にしても、一般的に食べもんにはみんな旬がある。例えば、りんごは青いうちは食べられませんよってサイン出してくれて、食べてもいいよってときは、赤く色づいて教えてくれる。でも、お茶の場合は、木の芽だもんでね。冬芽は霜を避けて出てきた瞬間から上に上に伸びようとしていく。つまり、ここで刈っていいですよっていうサインは全く出してくれないだよ。

だからね、お茶の場合は、旬じゃなくて、瞬間を採らなきゃいけないんだよ。今日がいいのか、明日がいいのかって、毎日茶木と睨めっこしてね。世界でも、成長点を探る農作物っていうのはそんなにたくさんないからね。そこがお茶作りの難しいところであり、面白いところでもあるんだよ。

じさんもお茶やる前に、3年農協に勤めてただけんが、経済的にはサラリーマンの方が楽だけど、面白さとしては、農家の方が面白いかもしれん。

■深刻化するお茶離れ

若い人たちのお茶離れが一番深刻な問題かもしれない。東京の小学校でお茶の授業を聞かせてもらったとき、急須を掲げて、「これ見たことあるひとー」って

問いかけてみたら、2割ぐらいの生徒しか手が挙がらなかった。小学校4年生だったっていうのもあるけど、お母さんお父さんがお茶を飲まない世代だと、必然的に子供たちもお茶を飲まなくなっちゃうだよ。だから、お茶農家だけじゃなくて、急須屋さんの数もだいぶ減っちゃった。

ペットボトルのお茶が浸透していく中でお茶農家はどうあるべきか、日々悩んでるよ。今の時代は、なんでも飽和状態だからね。おじさんが生まれた頃の終戦直後は、刺身とか肉とかは、お盆と正月にしか食べられない時代だった。だけど、今は、どこ行っても美味しいものが食べられて、腹ペコでどうしようもないくらい体験した人はほとんどいないからね。そんななかで、お茶っていうものの位置づけをね、どうしていくべきか。これが今の課題だね。いくら機械を導入して、大型化して、コストをうんと下げて、大量生産ができて、お茶の質が下がったら意味がない。だから、



名人の作品をいただく。平たい急須はお茶の香りが引き立つよう名人が特注したもの

【聞き書きを終えての感想】



「聞き書き」という行為は名人の思いをまっすぐ私の胸に落とし込んでくれました。名人のあたたかな声を何度も聞き返す中で、声色の変化や、高低差にも名人の思いが滲み出ていることに気がつき、その場でお話を伺ったときはまた違う新たな気づきがたくさんありました。インターネットやメールでのコミュニケーションが一般化される時代に生きる私ですが、相手の目を見て、声を聞いて、直接その人と向き合うことでしか得られないものがたくさんあるということを改めて実感するとともに、人との出会いが人を成長させるのだと強く感じました。私は、名人との出会いを通じて、自然とともに生きる心、時代の変化の中にあっても、柔軟に対応する部分と譲れない部分を切り分ける大切さ、1つのことを極める強さを学びました。名人の思いをより多くの方に知ってもらえるお手伝いできて、大きな幸せを感じています。

【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、2020年発行

やっぱり、この川根の気候を生かして、みんなに美味しいって言ってもらえる最高のお茶作りを続けていきたいって思うだよな。

〔取材日：2022年9月23日〕



profile

川崎 好和

かわさきよしかず

昭和20年3月4日・78歳

職業：お茶栽培（松島園4代目園主）

【略歴】お茶農家の長男として生まれ、農業と共に育つ。中学校で出会った恩師の言葉に背中を押され、中学3年時に家業を継ぐことを決意。小笠農学校で茶業について学び、農協に3年勤めた後、松島園4代目として、お茶農家となる。「土生、土育、土学、土去」を掲げ、時代の流れと共に常に最高のお茶作りを探索している。第73回（令和元年）全国茶品評会で1等5席、第74回（令和2年）大会で1等2席に入賞するなど、丁寧で高品質なお茶作りで、全国各地の日本茶愛好家から支持を集めている。