

もう一つの【農林水産大臣賞】

第39回関東ブロック茶の共進会普通煎茶の部
優秀賞・農林水産大臣賞受賞（申請手続き中）

相藤直紀の 信念

相藤農園（藤川）



相藤直紀さん 自宅近くの茶園にて

茶作りに頂上無し。それが相藤農園に受け継がれる誇り

多くの支えがあるからこそ

大きな品評会では初の1位を受賞することができました。これまで先輩方に教えていただいたながら、関係者に支えられながら、お茶摘みさんにも助けられながらここまでやってきました。皆さんの協力で改めて感謝しています。毎年来てくれるお茶摘みさんの中には、50年間通い続けてくれるおばあちゃんもいます。こちらから何も言わなくても、ベストな摘み方をしてくれる。本当にありがたいことです。相藤農園では、自宅の茶工場で製造した茶を品評会に出品しています。品評会に挑戦しながら、「栽培技術」と「製造技術」を向上していきたいと考えているからです。自分自身、毎年同じように作っていても、決して同じ茶はできません。葉の生育状況が違えば採み方も変わります。どんなに機械化が進んでも、最後は人の手の感覚というのが一番大事なんだと思います。製造技術は、うちのようない個人工場では何より大事なことです。相藤農園では代々そうやってきました。ゆずれないこだわりであり、ちよつとした誇りでもあるんです。

今回、関東ブロックに出品し

た茶は生育が良く、採んだ感触も、香りも良い出来栄でした。結果として1位という高い評価をいただいた訳ですが、それでも反省点はあります。なかなか納得のいくものには出合えませんが、仮に今年良い茶ができたとしても、来年にはもっと良いものを作りたいと思っています。やれるうちは自分たちで製造もやっていきたいし、常に品質の向上を求めていると考えています。

永世名人だった祖父（良雄さん）が信条としていた言葉に「茶作りに頂上無し」というのがあります。どれだけ一生懸命茶を作っても、「これで満足」というものはありません。毎年毎年、積み重ねていくしかないんです。全国茶品評会の手採み部門で7度日本一を受賞した祖父の言葉だからこそ重みがあるし、自分自身が最も大切にしている信念でもあります。

個人工場は大きな茶工場と比べて不利な面はたくさんあります。でも、ここからできることもあります。先代の意思を受け継ぎ、常により良い茶作りを目指したい。毎年精いっぱいやってみて、反省し、また始める。品質向上のための試行錯誤は、相藤農園の伝統です。

第65回全国茶品評会普通煎茶10キ口の部
1等3席・生産局長賞受賞

高田智祥の 挑戦

高田農園（藤川）



高田智祥さん 自宅近くの茶園にて

無農薬や商品開発。全てはお客さんの喜ぶ顔が見たいから

全てがうまくかみ合った結果

今回の受賞は自分自身が一番驚いています。それでも今年はそれなりのお茶ができたという手応えみたいなものもありました。摘採日は天候が悪かったんですが、それでも雨が降り出す前にほとんど摘み終えることができましたから、運もあつたのかなと思っています。

全品の審査には3つの条件があると言われています。①摘採（予定通り順調に摘むことができたか）②製造（うまく揉めたか）③審査（審査員の好みなどにも要因に）。この3つの条件をうまく乗り越えないと好成績にはつながらないんです。だから自分では「今年の茶はうまくできたな」と思っているけど、全然評価されない年もあります。

そういった意味で、今年の審査では、全ての条件がうまく具合にかみ合った結果が出たのではないかなと思っています。

うちでは、出品する畑だからといって、何か特別な管理をするわけではありません。被覆くらいかな。基本的にどの茶園も同じだけ手間をかけます。品評会はその手段。あくまで「お客さんにおいしいと思ってもらえる茶」を作りたいんです。

高田農園は全て無農薬栽培です。減農薬から始めて、ここ5年間は完全無農薬になりました。きつかけは紅茶を作り始めたからですが、この無農薬栽培の茶でも入賞することができたということに価値があります。とても大きな励みになりました。

無農薬栽培は、収穫は減るし、手間はかかる。確かにデメリットはあります。でも最近では、茶の木自体が強くなってきたような気がします。お茶本来の香りが戻ってきているようにも感じています。

川根茶の可能性を探りたい

風評被害を乗り越え、川根茶産地がこれからも生き残っていくためには、先入観にとらわれず、さまざまな可能性に挑戦していくことが必要だと思います。高田農園では、緑茶、紅茶、ウーロン茶など、ここ数年で商品数は数倍になりました。茶業関係者から情報を集め、消費者のニーズを知り、新たな商品を開発する。そうやって挑戦を繰り返していく。無農薬栽培もその一つなんです。

お客さんが求める、喜ぶ、そんな茶作りをしていきたい。川根茶が持つ可能性を、これからも探り続けます。