

土屋鉄郎の情熱

つちや農園（水川）

誰も予想しなかった日本一

「まさか？」

これが、受賞の知らせを聞いたときの自分の率直な感想でした。しかも上位3位までを川根茶が独占（普通煎茶10^{キロ}）したと聞き、喜びがこみ上げてきました。鹿児島県開催の全品で、このような好成績を上げられるなんて、誰も予想していなかったのではないのでしょうか。暗いニュースが多い中で、一つ明るいニュースになりました。川根本町を元氣付けるきっかけになればと思っています。

昨年の凍霜害に始まり、今年も摘採期が遅くなるなど心配な面もありましたが、それでも茶の生育は良く、摘採日も天候に恵まれました。摘採に協力してくれた人が「すごく摘みやすかったですよ」と言ってくれましたから、最良のタイミングで摘採できたかなという手応えもありました。摘採にご協力いただいた人、技術指導をしてくれた人、製造に携わってくれた人、日程などを調整してくれた人、そんな多くの人の助けや家族の支えがあったからこそその受賞です。感謝は尽きません。

今回の好成績をきっかけにして、もともとずっと全品に挑戦したいという若者が増えてくれるとうれしいですね。

1回でも多く茶園に足を運ぶ

お茶というのは、肥料にしろ農薬にしろ、ちゃんと指導を受けて、費用をかければ、ある程度良いものはできます。計算できる部分も多くなります。しかしどんなに計算しても、年ごとに違う気象条件やその時期の天候具合までは計算できません。今、私が最も大切にしていることは「人が2回茶園に足を運ぶとしたら、自分は3回4回と茶園に足を運ぶ」。つまり、どれだけ足しげく茶園に通えるかということです。

これは、私が仲間と茶作りに切磋琢磨していた若い時分、丹野円一郎さん（故人）から教わった言葉です。あれから何十年と経ちましたが、今も私の耳から離れません。

人間だって、腹は減るしものも渴きます。疲れたら甘いものが欲しくなるし、栄養補給だって必要です。お茶も同じ、生き物なんです。1回でも多く茶園に足を運び、良く観察する。そうすることで茶の木の状態が分かってきます。少し水が足りないんじゃないか、肥料が必要なんじゃないかというように見えてくるんですね。圃場ごと土の成分も違うし、その年の気候も違いますから、茶園管理のタイミングはその都度変わります。だからこそ、何度でも何度でも茶園に通い、よく観察することが大切なんです。

朝5時に起きて茶園に入ると本当にすがすがしい気持ちになります。季節の変化を五感で感じる事ができます。農業の大きな魅力だと思います。茶作りをやっている良かったなあと、茶園に入るたびに実感しているんです。

自然を生かした茶作りを

厳しい茶況が続いています。茶園を手放す人も増えてきました。他の茶産地よりも一番茶の出荷が遅いという不利な面もあり、この産地が抱える問題が多いのが現状です。

だからこそ、付加価値を付けて売る努力が必要です。それが「高品質な川根茶」というイメージ戦略であり、品評会での評価が「高品質の証明」につながるんです。

お客さんの中には「この土地をぜひ見てみたかった」と、わざわざ埼玉県や神奈川県から訪ねてくる人もいます。

うちの茶園を見て「こんな大自然の中で作られているからおいしいんですね。私は川根茶しか飲みません」と言ってくれるんですね。そんな出会いが励みになるし、言葉の一つ一つをありがたく感じています。そういうお客さんが、まだまだたくさんいるんですね。

これからも、この土地の性質や気象条件に学びながら、自然環境を最大限生かした茶作りにこだわっていきたいと思っています。

土屋鉄郎さん・清子さん夫妻 自宅前茶園にて

普段から心がけているのは「1回でも多く茶園に足を運ぶ」ということ
すると茶の木が求めているものが分かるようになる
自然を生かした茶作りに、こだわり続けた