

無農薬茶の大塚克明さん（静岡県） オンライン生産者交流会報告

6月25日（土）午後2時～3時30分 開催

大塚さんは、「飲食物のあるべき姿を考えたとき、まずは安全に作らなければ」と、40年ほど前から農薬散布をやめ、害虫とその天敵が共存する茶園作りを続けているお茶農家です。今回は、会報6月号と7月号の呼び掛けに応じてくださった会員さん2名と、当会会員でもある事務所スタッフ5名が参加して、1時間半の交流会を開催いたしました。PCやスマートフォンの画面越しではありましたが、お互いのお顔を見ながら、大塚克明さん・伸明さん親子と和やかに交流することができました。大塚さん、ご参加の会員さん、どうもありがとうございました♪

第1部【お茶畑と工場オンライン見学】



生葉は熱風で水気を飛ばし、ボイラーで蒸して冷却器し、粗揉機へ

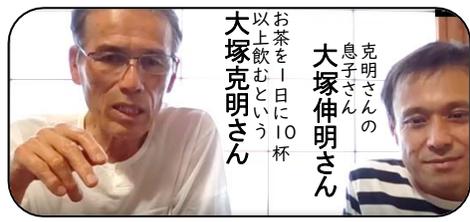


て所完乾燥製成。品加に熱の荒茶すげ茶が

工場には大きな機械がたくさん！

交流会は伸明さんが撮影してくださった爽やかなお茶畑の動画からスタートしました。動画は、刈り取った生葉を蒸して揉んで、乾燥させて荒茶（製茶の前の段階）になるまでの作業工程を伸明さんが約7分間にまとめたもので、克明さんが丁寧に説明してくださいました。

お茶は蒸し時間によって香りや味わいが変わるそうです。「浅蒸し茶は色艶はいいけれど渋みが強い、蒸し時間が長い深蒸し茶は、渋みが抜けて甘みがありお茶の色も緑が濃いが、香りが抜ける。ウチは蒸し時間70秒前後の中蒸し茶なので、程よい渋みとまろやかな甘みが特徴だね」と、大塚さん。乾燥機から出てきた荒茶は、茎と葉が混じり水分も多めです。大塚さんは長年お付き合いのある製茶場に委託し、茎や茶葉のより分けや、製品ごとの味わいと香りを引き出す適温での火入れをしてもらい、それを持ち帰って大塚さんが袋詰めを行っています。また、大塚さんは数年前まで地域の手揉み茶保存会でも活動してきた方で、「昔の手揉みの工程を再現して作ったのが揉捻機なんだよね」と、手揉みの動画も見せていただきました。手もみは体力があるので今はやめているそうですが、こうした技術が次世代に伝えられるといいですね！



山々に囲まれたお茶畑は、水はけのよい傾斜地。毎年4月下旬から、新茶の収穫が始まります



zoom画面の様子をご紹介します

第3部【おいしいお茶をいただきながら…】

最後は、参加者それぞれのお茶の飲み方を披露していただいたり、冷茶の作り方を大塚さん親子に教えていただくお茶トークの時間になりました。克明さんは「ボトルに茶葉を多めに入れて、お湯を少し入れて濃い目に抽出して、水で薄めるよ」という方法。伸明さんの方法は「720mlの耐熱ボトルにティースプーン3杯位に茶葉を入れ、お湯を容器いっぱいに入れて冷やします。小学校6年生と4年生の子どもたちは、これに氷を入れて毎日飲んでます」。どちらも簡単でおいそうですね。最後に、大塚さんから「想像以上にお茶に関心を持っていただけてうれしいです。お茶には厳しい時代ですが、みなさんにお茶の価値を知っていただければありがたいです」というメッセージをいただきました。無農薬のおいしいお茶を、これからも作り続けてほしいですね！

会員さんから感想をいただきました ご参加ありがとうございました♪

東京都練馬区 ひろえ様

お茶農家の大塚さんとのオンライン生産者交流会、楽しく参加させていただきました。生産者さんと直接会話ができるというのはありがたい機会ですし、お手本を見ながら自宅で実践してみる煎茶教室はZOOMだからこそ出来ることで、いつもの生活の中に取り入れやすいのでとても良かったです。今回はどのようにお茶がつかられているかを知った後に、大塚さんおすすめのお茶の淹れ方を教えていただき、よりお茶の魅力が伝わりました。教えていただいた方法をもとに、少しずつ分量を変えて試してみたりして、すっかりお茶にはまっています。楽しくて、驚きもあって、ためになる、充実したひとときでした。大塚さん、よつ葉会のみなさん、ありがとうございました。

東京都世田谷区 ゆみこ様

生産者交流会に参加するのは、対面オンラインを通じて初めてで勝手から中でしたが、楽しく興味深い時間を過ごさせていただきました。茶畑の土壌などの説明から始まり、私たちの手元に届くまでの工程をわかりやすく説明していただいた後に実際にお茶を淹れながら実地で淹れ方を教えていただきました。冷茶の淹れ方も家族構成を考慮して教えてくださったり、実は結構自由な入れ方ができる事も知れて、製品の向こうにいらっしゃる生産者のお人柄、息遣いがわかる貴重な機会となりました。さまざまな新しい飲み物が次々紹介され煎茶を飲む機会が減りがちでしたが、海外にも抹茶フレーバーがすっかり定着したように日本の緑茶全般が日本でも海外でももっと楽しまれるようになるといいなと改めて感じました。

第2部【大塚さん流 癒しの煎茶教室】

今回のお茶は、大塚さんがプレゼントしてくださいました最高級茶「初摘み新茶」を使用。最初に大塚さんのお手本を見せていただき、次に参加者全員で実際に淹れて、ゆっくり味わってみました。

- ①ポットの湯120～130mlを湯呑Aに注いで80℃位に冷ます
- ②湯呑Aの湯を急須に注いで70℃位に冷ます
- ③急須の湯を湯呑Bに注いでさらに冷ます
- ④温まった急須に茶葉をティースプーン3杯(7g)入れる
- ⑤急須に湯呑Bの湯を注いで蓋をして30秒位置く
- ⑥急須をゆすり4～5回まわす
- ⑦開いた茶葉を確認してと香りを楽しむ
- ⑧湯呑Aに最後の一滴まで注ぎ切る
- ⑨温度35℃前後で約100mlのお茶になります。この温度が甘味を堪能できる適温なのですね！

会員さんからは「茶葉の量がいつもよりすごく多くて大丈夫かな？と思ったけれど、すっきりしていて、えぐみもなくおいしいです」「思ったよりお茶の量が多くてお湯の量が少ないのでびっくりしましたが、抽出時間が少ないので、最初のいいところだけをいただいているような気がします」とのご感想があり、大塚さんはニコニコ。「二煎目は？」の声に、「沸かして2～3分冷ましたお湯で。高級煎茶も同じ温度です」と教えてくださいました。

初摘み新茶と大塚さんおすすめの高級煎茶を、9月に取扱い決定！

無農薬初摘み新茶

4月下旬頃に刈るやぶ北茶。柔らかな若芽がほとんどの最高級品。

無農薬高級煎茶

5月上中旬に収穫したやぶ北の新茶。お湯の温度は60～70℃で。

お茶の枝葉は畑で腐葉土に。

土作りの基本は、「何十年も秋に枝葉を敷き込んだ腐葉土です」と大塚さん。肥料は魚の内臓などを発酵させた魚粉や骨粉、圧搾絞りの菜種粕などで、お茶の旨み成分テアニンを作る天然の窒素成分を入れています。



「畑の土をちよつと掘るとミミズがいます」と大塚さん



魚ぼかし肥料

菜種粕