

日本一のお茶

仲間との絆から

生まれた

極上の茶葉

お茶



県

内でも有数の茶産地である東彼杵町。この町で茶農家を営む福田新也さんは二〇一八年、「第七十二回全国茶品評会」の蒸し製玉緑茶部門で、日本一にあたる農林水産大臣賞を受賞した。また二位、三位も東彼杵町の別の農家が受賞し、東彼杵町が見事、産地賞を受賞。「そのぎ茶」のおしさを全国にアピールした。

「ここが日本一のお茶が出来た場所です」と福田さんが案内してくれたのは、美しい大村湾を見下ろす茶畑。こんな場所で仕事ができたらさぞ気持ちが良いことだろうと思いつけると「夕日が沈む頃は最高ですね」と笑った。まだ寒い冬だというのに、茶葉はツヤツヤと輝いていた。福田さんは「お茶の栽培は本当に大変なんです。気候や天気によって作業内容が異なりますし、いま何をしなければならぬか、常にそれを考えて仕事を進めています。」



近年では夏の高温干ばつが悩みの種。

そうした年は肥料の量はもちろん、茶の木に鉄てつを入れる高さを調整するなど、細かに気を遣います。また手摘みの後の加工も大切です。その年の葉の状態を見て、茶葉が持つ本来の味わいを崩さないように、蒸し加減を調整します。日本一の榮譽に輝きながらも、福田さんは「技術はまだ」と首を振る。

日本一のお茶に選ばれることは、簡単なことではない。香りや味は当然のこととして、水色や茶葉の形状、ツヤなど、細微にわたって審査が行われる。まさに難関を突破して勝ち取った日本一だ。実は二〇一七年も東彼杵町の茶農家が日本一を獲得しており、二年連続の受賞で「そのぎ茶」の実力が本物であることを示した。

どうして東彼杵町はそこまでおいしいお茶を栽培できるのだろうか？ その問いに福田さんは「絆」だと答えた。

廃業する茶農家もある中で、福田さん

たちは六人の仲間へ「TSUNAGU SONOGI TEA FARMERS」という団体を設立し、それぞれが栽培したお茶を国内外の物産展などで紹介する活動をしている。「私たちはお互いがライバルでありながらも、良いものを作るために日々、情報交換を行っています。また五年ほど前から日本一になるために、町全体で研修を積み重ねてきました。小さい町だからこそ、みんなの気持ちが一つにまとまるのかもしれないね。」

福田さんはこれから従来の製法にこだわった抹茶の製造にも挑戦しようとしている。「やりたいことがいっぱいある」と話す福田さんは「仕事が楽しい！」と笑顔をはじかせた。「お茶づくりは難しい。でもだからこそ楽しいんです」。日本一のお茶は、こうした人の心から生み出されるのだ。

