



もう一度、会いたい



釜炒り茶を 自然農法で栽培する

上ノ原宏二さん
美佳子さん



長 崎県内で唯一、昔ながらの釜炒り茶を作り続けている上ノ原製茶園では、七年ほど前から農薬や肥料を使わない自然農法に挑戦している。上ノ原宏二さんは、そのきっかけをこう話す。「以前から極力、農薬は減らしていたのですが、無農薬でリング栽培をしている方の本に出会い、自分もチャレンジしてみたいと思いました。それからは肥料も与えず栽培しています」。

農薬や肥料をやめると収量は半分にまで落ち込んだが、年月と共に再び増えてきたという。「基本的に剪定と除草以外は何もしません。それでも生態系が整っていくのでしょうか。農薬を撒かないので害虫は出ますが、一定の数から増えなくなりましたね。自然栽培を始めてからは、私が育てているというよりも、自然が育ててくれたものをただ収穫させてもらっている、という感謝の気持ちが生まれました。また、安全なものを提供しているという自信が持てますし、香りも良くなったように思います」。

妻の美佳子さんも良いこと尽くめだと目を細める。「以前は農薬を撒いた後に雨が降ると、労力もお金も無駄になったと考よう』と思えるようになったんです」と宏二さん。美佳子さんも自然農法を始めたことで、物事への考え方が変わったと頷く。「お客様とお話して、冷え性や高血圧など、その方の悩みに合うお茶をブレンドしているのですが、それは私自身が生活スタイルや考え方の変化によって体調が良くなったことを実感しており、お客様により寄り添うことができるようになったからです」。

十二年ぶりにお会いしたお二人はより穏やかに、よりしなやかになった印象を受けた。自然にまかせのお茶作りは、人生そのものを豊かにしてくれたようだ。

上ノ原製茶園の茶畑は北松浦郡佐々町の山深い場所に広がっている。

えてしまったり、収穫の時期は寝る間も惜しんで仕事をしたりしていました。しかし今は作業量が格段に減ったことでお茶作りそのものに向き合うことができていますし、生活のリズムが整いました」。

お二人は七、八年前からオリジナルのブレンド茶の販売も行っている。「最初は自分が作ったお茶の葉に何かをブレンドするなんて考えられないと思っていたのですが、『お客様が喜んでくださるなら何でもし

釜炒り茶は、香ばしさとすっきりとした喉ごしが特徴だ。

