

〈手もみと機械で揉んだお茶の違いは。また、美味しいお茶や良いお茶とは？〉

・全て機械で揉んだお茶と、精揉機へ入る前に取り出し最後に手で揉んだお茶を比べると、最後に手もみをしたお茶のほうが苦味は少ないです。

・ウーロン茶も同じで葉脈をつぶすと苦味や渋味が出てしまうため、手で揉んだほうが苦味や渋味が少ない茶葉になります。

・手もみ茶は「やぶきた」が基準の品種となっており、審査員も「やぶきた」に慣れているため他の品種では賞が取りにくい。深蒸しには「やぶきた」、玉露は「さえみどり」が優れていると思いますが、品種の特性を生かした揉み方が出来れば「やぶきた」以上のお茶が出来る可能性があります。



品評会用の最高の新芽

〈どのようなところに力を入れて活動していますか？〉

・各支部には、茶農家だけではなく、他の職業や県外の方も所属しているため、会員同士が協力して指導を行っています。

〈保存会の活動で良かったことや大変と感じることは？〉

・現在は、コロナ禍で密にならないよう気をつけながら消毒などの感染予防対策にも注意し活動しているため大変です。

・小学校の体験イベントは、手もみだけでなく、お茶の種類を当てるコーナーや淹れ方を教えるコーナーなど各コーナーを回る体験形式をとっています。お茶にとっても興味を持ってもらいたいです。

〈菊川の保存会は、県内でも活発に活動している平均年齢も低いが、そつなるまでの過程は？〉

・菊川市の会員は、自園・自製の農家が多く後継者がしっかりしているため、若い人達が保存会に所属しています。他地区の保存会では、機械で揉めばよいという考えもあり、保存会にまでは入会しないそうです。

・良いお茶を作るには、手もみの技術を知っていた方が良かったため、若い人達にも声を掛けて集めてきました。地域内後継者の情報交換や育成の場として「保存会」があります。

・保存会メンバーは、若い人が多いためフットワークが軽く、イベント参加などの活動を活発に行っています。また、若い人をまとめるためにプロデューサー(リーダー)をおいています。

〈これからどんなことにチャレンジしてみたいですか？〉

・県内で順番に行っている献上茶の当番が数年後に来るため、しっかり役目を果たさなければと思っています。現在は、献上期間終了後には茶畑の付加価値がなくなってしまうため、数年は「献上茶を作った茶畑」とし付加価値を残せるようにしていきたいと考えています。

〈菊川市の茶業が発展するために必要なことはありますか？〉

・生活習慣や食習慣の変化により、家族団らんでお茶を飲む余裕がなくなってきてしまったことや、食べ物や洋風に変わりお茶以外のものを飲むことが増え、家に急須がないという家庭も増えています。その時々ライフスタイルに合うものを造っていききたいと思っています。

・喫茶文化も過去のままではなく、今の時代のエッセンスを取り入れた新しい喫茶文化を作らなくてはいけないのではと考えています。