お茶、その一葉(ひとは)に籠(こ)められた力。

摘みたての茶葉は
弾力性があり艶々している。

茶葉の発酵を止めるために
茶葉を蒸篭で蒸しあげる。
© kuraya

四月の下旬、新茶の季節。
月ヶ瀬の早朝に吐く息はまだ白い。
この日、特別に栽培しているお茶を手で一葉ずつ摘んでいく。
摘み終わった茶葉は時をおかず蒸しあげる。
アーモンドのような香ばしさが茶葉からほのかに立ちのぼってくる。
いいぞ、今年のお茶はいい出来だ。香りでわかる。
今年の最初のお茶作りも、手もみ茶からはじまる。
一切機械を使わず、自らの手だけを頼りにお茶を仕上げていく。
ずっとずっと昔、僕の先祖たちがやっていたように。
そしてお茶のひと滴の中にある、はかり知れない力をけして忘れないために。
僕は自分の手と眼と鼻と、すべての感覚を研ぎ澄ましてお茶を揉む。
早朝から深夜まで、今日の全ての時間はそのためだけにある。

手で愛(いと)おしむように摘んでいく。

© kuraya

素早く全身の力を込めて茶葉を
揉んでいく。 ああ、しんどー。

手もみを続けて茶葉の水分を
飛ばしていくと、 あふれるほど
あったのがこんなに小さくなる。

手で摘み、手で蒸し、手で揉む。
機械はいっさい使わない。
お茶は元来そうやって作られてきた。
縁あって伝統の製法である手もみ茶の修業をし、
出来上がったお茶を飲んでみて驚いた。
黄金色に輝くそのひと滴の中に、深々とした味わいが広がり、
それでいてさっと舌を洗い、芳醇な香りだけを残していく。
日ごろ飲み慣れたお茶というものの概念とはまるで違っていた。
茶農家の後継ぎでありながら、まったく初めての体験だった。
そのことを僕は恥じた。と同時にお茶のすごさを知ることもできた。
自分の未来を賭けようとしている仕事の意味を悟った瞬間でもあった。

人の手は凄いことを成しとげてきた。

早朝に新茶を摘んで蒸しては揉む。丸々一日がかりのその作業が三日間つづく。
摘んだばかりの時には 4.5 kgあった茶葉が、蒸して揉んでいるうちに 1/10 ほどになってしまう。
そんな量ではとても市販することはできない。手もみ茶の品評会に出品するために毎年作っているのだ。
一等三席が今の僕の最高の成績。一等一席を目指して力と心をこめる。

© kuraya

手もみ茶　9ｇ
量が少なすぎて市販するのが難しい手もみ茶。
それでもなんとかこの素晴らしいお茶を味わってもらおうと
製品化の準備を現在すすめています。
© kuraya

ほうじ茶　しずく　200g
砂ほうじという製法で作っています
原理は石焼き芋の作り方と似ていて
あつく熱した砂で茶葉を焙じます
とてもいい香りがします
© kuraya

もっと良くなるはずだ。
もっと出来るはずだ。
手もみ茶が醸し出す香りと味を知ってしまった僕には
機械で作る自分のお茶に対して、どうしても評価が厳しくなってしまう。
時代は変わり、人々の望むものも変わって、
それにつれて生産様式も変わらざるをえなかった。
大量に作るために、生産性の高さが求められ、
買いやすい価格にするために、様々な場面で効率性が求められた。
そういう現状の中で、それでも手もみ茶のあの高みに一歩でも近づきたい。
お茶が本来持っているすごさを少しでも多くの人たちに知ってもらいたい。
その思いと現実の間であちらへ行ったり、こちらへ行ったり、うろうろ、まごまご。
でもそれがもっと前へという僕の力になっているような気もしているのだ。

悩み続けることが、今の僕の仕事。

緑が深くつやつやとして、針のように細い。
六時間から七時間、手でお茶を揉みつづけるとこんな仕上がりになる。
この姿を見れば、疲れなんてあっという間に吹っ飛んでしまう。

© kuraya

熱風ではなく、摘みたての茶葉を
自然の風に晒して萎れさせていく
自然萎凋という製法で作っているから
香りが高く、独特の甘みが出ます

奈良月ヶ瀬紅茶　しずく　50g
© kuraya

革新を無視した伝統は、老いて朽ちていくだけだ。
伝統を無視した革新は、ほんの束の間の夢を見るだけのこと。
新しさとは、ことさらに求めるものではなくて、
より良きもの、より高みへと志す思いが自然に見出すもの。
若さとは、経験値の不足を意味するのではなくて、
古きものに素直に頭をたれ、それでいて挑戦を忘れない心の構えのことだと思う。
幾重にも重なる歴史の層の上にこの二本の足で立って、
新たに分厚い地層を積み上げ、さらに未来へ繋いでいくこと。
それが月ヶ瀬の茶農家の後継ぎとしての、これからの僕の仕事だ。

昨日から今日、そして明日へ。

お茶の栽培に適した砂礫質の土。水はけがよく、それでいて適度の保水性があり、通気性も良い土が求められる。

月ヶ瀬の土がいいのだという。
五月川から漂ってくる川霧がとてもいいのだともいう。
寒暖の差がね、ちょうどいいんだねと誰かが言う。
山の傾き具合がいい日当たりをつくるんだな、ともう一人が言う。
様々な自然が様々に織りなして、そこに様々な人の汗と思いとが重なると
美しく波打つお茶の畑になっていく。
自然は自然のままでは荒ぶるだけで、
人は人だけでは貧しく痩せ細っていくばかりだ。
自然と人とがいい塩梅に折り合って、お茶を作りながら時を過ごしている。
僕が生まれた月ヶ瀬とはそういうところだ。

**お茶は土がつくり、気候がつくり、
そして人がつくる。**

ひと滴（しずく）に籠（こ）められたお茶の力。
僕はそれを信じている。

奈良 月ヶ瀬 茶師　上久保淳一

奈良市月ヶ瀬桃香野四四六八番地
〇七四三－九二－〇五二七
日本茶インストラクター
手もみ茶製造技術者（教師）

© kuraya 写真協力　倉家修司（月ヶ瀬げんきカメラマン）