

「伊川さんの薪火番茶」産地・製造見学会レポート

開催日：2014年3月13日（木）
 目的：薪火番茶畑・製造の視察
 場所：健一自然農園
 （奈良県奈良市東部・山添村）

「伊川さんの薪火番茶」健一自然農園さんの
 産地、製造見学会を行いました。

森の中の茶畑で伸び伸びと育ち、自然農法で
 作られた三年番茶の製造見学をレポートします。



自然農法の茶畑

伊川さんは高校の時に福岡正信氏（自然農の提唱者）を知り、川口由一氏（奈良・三重を基盤に自然農を実践）と出会い、赤目自然農塾（三重県）に通い自然農法を習得しました。自然農法とは農薬や化学肥料、動物由来肥料を使用せずに栽培すること、そして自然を支配するのではなく他の動植物と共存することです。「伊川さんの薪火番茶」は奈良県北東部の山に囲まれた茶畑で栽培されています。三年番茶は秋～冬にかけて収穫され、収穫後切断された茎からは、新しい茎が生え、じっくりと3～4年かけて1m以上に成長していきます。暖かくなると雑草が2週間で伸びてしまうため、こまめに刈り取ります。刈った雑草はそのまま土の上に置き、モグラやイノシシが通ることで土が耕され、時間が経てば自然と朽ちて土に戻ります。

製造方法



1 収穫前に茶樹を束ね、束ごとにチェーンソーで収穫します。切断室で束をほぐき、太すぎるものは除き、茎から機械に入れ粉碎していきます。茎は細かく粉碎され、葉と切り離されます。



2 切断機の中に風を当て、軽い葉と重い茎を分別します。切断機によっても切り口が異なりますが、伊川さんのところで使用している切断機では、茎は押しつぶされ、太い茎は半分に割れ、機械下に落ちていきます。



3 「薪火焙煎機」に茶葉・茎を入れ、職人さん（茶師の阿部氏）が薪を入れながら火力を調節し焙煎していきます。薪はくぬぎ、なら、ほおのき、かし、やまざくらなど落葉広葉樹を使用します。8kgの薪を使用し、ゆっくりと釜を温めていきます。釜炒りは約1時間じっくりと時間をかけて水分を飛ばしていきます。1釜当たり20kgの茶葉・茎が10kgほどになります。焦げないぎりぎりの温度を保つことがとても難しいそうです。



4 茶師の阿部氏が焙じ具合を都度確認しながら完成の瞬間を待ちます。釜からお茶を出し広げると茶葉からはもくもくと湯気と香ばしい香りが出て、焙煎室を包んでいきます。焙煎された茶葉は別の場所で保管熟成され、包装前に再度火入れを行い出来上がります。

今回初めての三年番茶畑・製造見学させていただきました。一般茶とは違い、三年番茶は一度の収穫まで3～4年もの長い時間と手間がかかけられ、職人さんの熟練した技術で丁寧に作られていることを理解しました。

また「自然農法とはただ単に放置すればいいのではなく、環境を考慮し自然とともに生きる深い意味がある農法なのです。」とおっしゃる伊川さんが印象的でした。

商品に関する知識に加えて、どのような思いで生産者が商品を作っているのか、今後も伝えていけたらと感じました。

～商品紹介～



Ohsawa

6439

伊川さんの三年番茶 薪火番茶
120g 777円(税込)



Ohsawa

6440

伊川さんの三年番茶 薪火番茶
550g 2,862円(税込)

お忙しい中、またあいにくの天気の中ご参加いただいた皆様、誠に有難うございました。
 またご対応いただきました伊川さんはじめ、健一自然農園の皆様、本当に有難うございました。

レポート：オーサワジャパン 小野田