



2024 おかげさまで **40** 周年

新茶のご案内



・名張川がつくるV字溪谷の山間のでっぺんに点在する茶園（写真上から老間、自宅前、若山団地、オンボ山）

いつも当園のお茶をご愛飲いただきありがとうございます

今 春は暖くなる前に雨降りの日が多く、地中深くまで土が湿った状態で春を迎えています。

このような状態でこれから暖くなり、茶園や野山の新芽が膨らんでいきますので、今年の新茶はどのような育ち方をしていくのか、興味深く見まもる毎日です。

一年の最初に収穫する一番摘みの新芽は、秋から冬のあいだ、茶樹の根や茎にじっくりと蓄えられていた栄養を源に少しずつ芽吹かせていきます。

茶の新芽が萌芽してからも、朝の気温は5℃近くまで下がり、奈良・月ヶ瀬の山間地特有の昼夜の寒暖差のリズムを繰り返すなか、ゆっくりとゆっくりと生長することで、重みのあるひき締まった新芽に育ちます。

夏は「葉」を、秋は「実」を、冬は「根」を、そして春には「芽」を…。タケノコやワラビを食べるように新茶の時期には茶の新芽の勢いを体に取り入れることが、一年を元気で過ごすためにも大切なことだと考えています。

これから、収穫を終える日まで、晩霜（ばんそう）や雹（ひょう）など、気が抜けない日々が続きますが、順調に生育してくれることを願っています。

緊張感高まる新茶のシーズン、皆で力を合わせ、仕上がった新茶を出来る限り早くお届けできるよう、収穫・製茶・袋詰め・箱詰めと精一杯頑張ります。

月ヶ瀬健康茶園は、 おかげさまで40周年を迎えることができました

当園は1984年、有機栽培に切替えた時から、「月ヶ瀬健康茶園（屋号）」としてのお茶づくりが始まり、おかげさまをもちまして今年で、40周年を迎えることができました。

元々、当園は奈良・月ヶ瀬で先祖代々農業を営んできましたが、消費者グループ「奈良食べ物学校」とのお付き合いが始まった時、「月ヶ瀬健康茶園」を命名していただき、農薬も化学肥料も全く使わないお茶づくりを開始しました。



・芽が育ち始めた宮山／さえみどり／2023年4月5日

当時、私は小学4年生でしたが、生活に変化があったことをよく覚えています。これまでずっと白米を食べていたのが玄米に変わったり、硬くて酸っぱいパンが出てきたり、洗濯洗剤が合成洗剤から無漂白のものに切替わったり等々、突然でした。それは後になって聞いたのですが、消費者グループと産消提携させて戴いたことで、毎週のように開催されていた環境問題等についての勉強会に参加して、学んだことをいろいろと家庭で実践していたからでした。

子供心には直ぐに馴染めないこともありましたが、今となっては、あの時に有機野菜や添加物の無い加工品や調味料、そして合成洗剤も使わない食生活をする事の大切さを学ぶことができたからこそ、自らも農薬や化学肥料を全く使わないお茶づくりを継続できたのではないかと思います。

これまでの間、大切だと考える方針でお茶づくりを続けて来られたことへの感謝と同時に、現在のこと今後のことを日々想い描く毎日です。ありがとうございます。



・収穫を迎えた山ノ下団地／やぶきた

2023年5月9日

その年の気候で
素直に育ったお茶を
お届けさせて頂きます

近年は例年通りの気候とはならない傾向にあり、とくに昨年は、春と秋ともに、春らしい陽気の時期、秋らしい陽気の時期をしっかりと経ずに、冬から夏へ、夏から冬へと季節が移り変わりました。今後も、初めて経験するような出来事が増えてくるであろうと思いますが、奈良・月ヶ瀬の自然のリズムで素直に育つよう意識した自然栽培・有機栽培だからこそ、その年ならではの傾向を、率直にお伝えさせて頂けるようなお茶になるのではないかと考えています。

これから新茶の季節、今年ならではの美味しさをお届けさせて頂けるよう、収穫・製茶と全力で取り組みます。今季も、よろしくお祈りします。



・梅ヶ谷団地／おくみどり／鳥の巣

月ヶ瀬健康茶園版 “植物図鑑”をつくり始めました

当園では昨夏から、茶園内に生える雑草の名前を一つ一つ調べて、その生態や除草する必要性の有無、具体的な除草方法など、それぞれの植物に対して、どのように対応していくべきなのか、月ヶ瀬健康茶園版“植物図鑑”を作る取組を始めています。

これまでは茶園内に生える植物を一括りに雑草とみながら除草などの農作業をしてきました。しかしながら有機栽培や自然栽培のお茶づくりを継続すると、茶園内で生息する虫（生き物）の種類が豊富になり、土の中の微生物や菌も増えていくようなことについては好ましいと考えるのに、茶園内に生える様々な種類の雑草すべてが邪魔者扱いになることへの矛盾を感じるようになりました。

そこで当園では、茶園内に生える雑草の中で、茶園管理を継続していくために除草が必要だと考える植物だけを特定していくことにしました。そう考えると除草が必要な理由は、主に三つあります。

一つ目は、除草しないで放っておくと雑草が茶園に覆い被さり、茶樹の光合成を妨げて生長を阻害し、茶に代わって優占種となるものがあるからです。

二つ目は、茶葉と一緒に茶刈機で収穫してしまうことで、異物混入となる可能性がある草があるからです。

三つ目は、茶園の通路に生えることで私たちの農作業に支障をきたすタイプの草があるからです。

除草が必要な草は、笹、ワラビ、つゆ草やヨモギなどの在来種の他、色々な種類のツル系の植物、外来種のペニバナボロギクなどがありますが、調べていく中で咳止めの漢方薬となるイモ類や食用となる草も沢山あり、調べたことを皆で共有して実践することの必要性を改めて感じました。

現時点で 60 種類の植物の名前が特定できましたが、その中で、在来種は 27 種類、食用・観賞用などに持込まれたものが 11 種類、外来種や侵略的になり得るものは 16 種類など、様々でした。今後も月ヶ瀬健康茶園版“植物図鑑”づくりを継続することで、私たちスタッフも生態系の一部である感覚で、そっと手をかけながら茶樹が優占種として育ち続けるような茶園環境をつくっていきたいと思い描いています。



【春～秋】編

植物名：アルンディナリア・ギガンテア

通称：笹

植物図鑑より

月ヶ瀬健康茶園の茶園内に生える植物

タイプ		地上&地下茎	ポイント・要点	茶園管理への影響
成木・幼木		成木と幼木	<ul style="list-style-type: none"> 長柄鎌はよく切れるものを使う 葉の上部を握り引っ張って地際で切る 光合成をさせないようにして衰退させていく 茶の木の上側に葉を開かせない 盆過ぎると固くなり切りにくくなるため、それまでに切ることが必要 光合成によって地下茎に栄養が貯まらないようにする 	<ul style="list-style-type: none"> 異物混入 光合成を大きく阻害する 放っておくと茶樹に代わって優占種になる お茶の根に絡む
発生時期（目に見える時期）		通年		
種が落ちる時期		……		
除草時期		3～10月		
除草方法	道具	長柄鎌 / スコップ (小)		
	生えつきやすさ	★☆☆		
	後処理	そのまま		
	難易度	★★☆		
手順		①茶の木の時から、側面からなど、色々な角度から探す ②長柄鎌で、地際から切る	発生頻度・生える条件・増える条件 <ul style="list-style-type: none"> 光合成で、地下茎に栄養が貯蔵されることによって、生育旺盛になっていく 	
			人への影響 <ul style="list-style-type: none"> 薬用、お茶として活用されることがある 耕作放棄後、数十年もの間、優占種となる傾向がある 土砂崩れ防止対策として活用されることもある 	

紅茶について

当園では、私が就農した2001年から紅茶をつくり始めたのですが、とことん品質を追究した特別な紅茶も作りたくて、2010年からは手摘みでの少量生産の紅茶づくりも並行して始めました。

このようなスタイルでの紅茶づくりを続ける中、手摘み紅茶の方が極めて品質が良かった理由は、当初、手摘みのため新芽が揃っているからだと思っていました。しかし双方を比較するうちに、手摘みの方が発酵を止める工程の精度が遥かに高いことも大きな要因であることが分かってきました。

そこで、2018年に機械収穫で製造する紅茶の発酵止め工程の改善に取り組みました。しかし、まとまった量の茶葉を狙ったタイミングで発酵が止まるよう大型機械の構造を改造することは難しく、年数を費やしました。具体的には、茶葉の発酵を止めたいタイミングで止まるように、熱風温度、風量、時間、茶葉の投入量や熱風の当たり方といった各条件を変えながら試行錯誤を繰り返し、2023年、ようやくポイントが見つかり始めました。

紅茶製造の際、品種の違い等によって、発酵を浅くするのに向いているもの、発酵を深くするのに向いているものもあるため、それぞれ、最も香気が良いタイミングで発酵を止めること（殺青）が大切なポイントの一つになります。それが機械収穫で製茶した紅茶でも、その時の香りを感じて頂けるような紅茶が出来るようになってきました。



・種を植えて4年目、初めての収穫を迎えたコイキピロ上茶園の「いんど実生」2023年5月9日

一方で、緑茶製造に比べ紅茶製造は、天候不順による新芽の育ち具合に大きく影響することも継続する中で分りました。その対策として、収穫適期を見極めながらも、場合によって臨機応変に発酵を深くしたり、火入れを強くするなど、美味しく飲んで頂けるような工夫にも柔軟に取り組みたいと考えています。

今年も、世界で最も冷涼な茶産地、「奈良・月ヶ瀬」ならではの紅茶をお届けさせて頂けるよう全力を尽くします。

文：岩田文明



奈良でお茶をつくっています 月ヶ瀬健康茶園

<https://www.tukicha.com/>

発行

月ヶ瀬健康茶園株式会社

〒630-2302 奈良県奈良市月ヶ瀬尾山1965

TEL.0743-92-0739 FAX.0743-92-0737

e-mail. info@tukicha.com