



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

新茶のご案内

2025



・昨年、新茶特急便の収穫。
2024年5月 宮山茶園 やぶきた



今冬は、冷え込む日が多く、昨年と一転して雨が少ない状態で春を迎えようとしています。月ヶ瀬梅林の梅の花は、昨年より1か月ほど遅く満開になりましたが、桜は平年並みの時期に満開となりました。これから寒暖を繰り返しながら、茶園や野山の新芽が膨らんでいきます。このような気候のなかで、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。そして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…。というように、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 40 周年企画の御礼



・2024年9月 宮山茶園 さえみどり

昨年度、当園が農薬も化学肥料も使わないお茶づくりを始めてから、おかげさまで40年を迎えることができました。月ヶ瀬健康茶園40周年として企画させていただいた、「おもいでのお便り」や「ありがとう茶園案内」では、多くの皆様方にメッセージやご来園をいただき、本当にありがとうございました。

企画にご参加いただいた当園のお茶を飲んで下さっている皆様方より、次のようなメッセージを戴きました。

「いちど茶園に行ってみたいと思っており、このような企画を待っていました」

「茶園に行けたことで、ふだん文字で説明されていたことが、実際によく分かりました」

「茶園巡りは、とても楽しかったです」

「今回は、どうしても都合つきませんでしたが、次の機会に行きたいです」

40年来飲んでくださっている方がお孫さんの運転で来園下さったこと、国内外からメッセージや来園をいただき、感慨深い40周年企画となりました。

お一人お一人の皆様方が当園のことをそれぞれに温かいお気持ちで想って下さっていることを伺い、私たちスタッフ家族も充実した気持ちでいっぱいになり「ありがとう」を戴く機会になりました。これまでお茶づくりを続けてくることが出来たことに改めて感謝の限りです。



その年の気候で素直に育った
お茶の美味しさを
お届けさせていただきます

近年は例年通りの気候とはならない傾向が顕著になり、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っています。

とくに昨夏は高温と雨不足で、地域内に点在する当園の茶園の中で干ばつの（高温）症状が出た所もありました。さらに今冬は冷え込む日が多く雨量が少なかったことから、土は乾燥気味で地温が上がるのも遅く、昨春とは打って変わった環境で新芽が育ちそうな状況となっています。このように昨夏からの気候の傾向が、今年の新茶の特徴となっていくのですが、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考えています。そこで今年の新茶案内では、環境ストレスという視点から茶の木について、少し着目してみたいと思います。

ストレスと言えば、先ず私たち人間が感じるようなことを想像しますが、足が有り移動できる動物と、その地点から移動できない植物では、その対処方法が全く異なるそうです。



・昨夏の干ばつと高温の影響を受け、落葉して茶色く見える成木園。
2024年10月 山ノ下団地茶園 やぶきた

例えば気温や雨の量、日照量、害虫による食害など、いつもと異なる生育条件におかれた場合、動物なら移動して、その地点を避けることが出来ます。しかし土に根が張り移動できない植物は、これまでと異なる状況になった場合、生育環境に応じて自らの体の状態を積極的に変化させて生き続けようとする力があり、そのような変化を植物のストレス応答と言われています。

これまでのお茶づくりの中でも、ウンカという害虫に食害された新芽から、果物が熟したような蜂蜜のような香りが出ることもあり、それは害虫に対する新芽の防御反応によって出る匂いだと聞いたことがありました。それは極端な例ですが、これも茶樹のストレス応答によって新芽の状態が変化したからだと言えます。お茶は樹木の新芽や葉を煎じて直接飲む産物なので、ストレス応答によって変化するその年のお茶を飲む魅力もあるという考え方もできるのではないかと私は思うのです。



・昨夏の干ばつと高温で岩場に育つ雑草は枯れましたが、樹齢4年目の実生茶は直根が深く入り、ほとんどの株が生き残りました。
2024年8月 宮山茶園
さやまみどり実生



・昨夏の干ばつと高温で、実生幼木園の畝間の土は地割れしましたが、茶の生長とともに、土も育っていきます。
2024年8月 コイキビロ茶園 ベにひかり実生

そして奈良・月ヶ瀬の自然のリズムで育つよう意識した自然栽培・有機栽培だからこそ、生育環境に応じた素直なストレス応答があり、その年ならではの特徴をありのままにお伝えさせていただけるようなお茶ができるのではないかと考えています。

毎年、同じような特徴のお茶を作ることは難しい時代とってきました。しかしながら、私たち人間が未だ気づいていないような植物ならではの神秘的な力も意識しながら、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いただけるよう、収穫・製茶と全力で取り組みます。今季も、よろしくお願ひします。



・毎年、秋に実った茶の種を品種別に自家採種しました。
2018年10月
べにひかり実生



・播種した後、発芽した実生茶
2019年6月
コイキビロ上茶園
そうふう実生



実生苗と挿し木苗

種から育った実生苗（左側）と、挿し木から育った挿し木苗（右側）。根の張り方に違いがあります。

紅茶について

私が就農した2001年から紅茶をつくり始めて25年が経ちました。紅茶製造の際、香りを作ることができる工程が2回あります。一回目は新芽が萎れた時に出る爽やかな萎凋の香り、二回目は萎れた新芽を揉んだ後に出る甘い発酵の香りがあり、これまでの経験から、状況に応じて、どちらの工程で特徴的な香りを出せるのかを意識しながら製造することが大事だと考えています。

2024年産の紅茶は、春先の雨量が多く新芽の水分量が多かったことから、製造の際、例年に比べて発酵がよく進む傾向がありました。新芽自体、発酵が進みやすい状態になっていたことから、製造工程の中で二回目に出る香り、つまり発酵して紅色に変化することで良い香りが出る傾向がありました。

いっぽう、今年は雨が少なく土が乾燥気味になっている等、現時点での茶園の状態をみると、製造の際、一回目に出る萎凋の香りを活かした紅茶をつくるのに向いているのではないかと考えています。つまり新芽が萎れたとき、特徴的な爽やかな香りが出やすく、その場合、品種にもよりますが、紅色に変化する前に発酵を止めて発酵の浅い紅茶をつくっていくことになります。

紅茶製造は、天候による新芽の育ち具合によって臨機応変に工夫していくことが大切になるのですが、これも茶樹のストレス応答によって新芽の状態が変化したことによるものだと思います。

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いただけるよう全力を尽くします。



- ・ 樹齢5年の実生幼木園での初めての収穫。
2023年5月コイキビロ上茶園
いんど実生、べにふうき実生、そうふう実生

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