



手摘みのような紅茶

2001 年から開始した紅茶づくりは、茶刈機で収穫した茶葉を製茶できる規模で試行錯誤しながら進めるなか、品質をとことん追究した紅茶も作りたいくて、2010 年からは手摘みでの少量生産の紅茶づくりも始めました。手摘みの生産量は機械収穫の1%未満の割合でした。これらを平行して作り続けることで、機械収穫の紅茶の品質を、手摘み紅茶に近づけていきたいと考えました。

2010 年に輸入した手摘みでの少量生産用に使用していた中国製小型揉捻機は茶葉が破碎にくい構造になっていたこともヒントになり、機械収穫で製茶する揉捻工程でも、萎凋した新芽が、なるべく破碎しないよう揉み込み、爽やかな萎凋香が残されるような作り方に改良しました。その結果、新芽「まるごと」**立体的なフルリーフ**の形状の紅茶が出来るようになりました。

平成の実生茶デビュー

2017 年は、月ヶ瀬の茶山に自らの手で初めて種を蒔き始める、「**実生茶園**づくりの元年」でした。2020 年までの4年間、総計11種類の品種の母樹から 20 万個の種を集め蒔きました。「月ヶ瀬の地勢をお茶で表現する」「自然栽培」「お茶の本質」といった当園の主題をさらに追究するお茶づくりを進めるための「実生茶園づくり」でしたが、先駆けて収穫ができるようになった樹齢 6 年～7年の茶葉で紅茶を製造しました。萎凋香を活かす新芽「まるごと」**立体的なフルリーフ**の作り方で、品種や実生茶(在来種)ごとに異なる特徴を、これまでより繊細かつ個性的に、成長とともに感じて頂ける紅茶になっていくのではないかと思います。

月ヶ瀬グリニッシュ greenish

収穫した新芽を紅茶に加工していく時、香りが出る工程が二回あります。一回目は収穫した新芽を萎らせる「萎凋（いちよう）」工程です。新芽が萎れると、甘酸っぱいリンゴの皮や白ブドウの果皮のような爽やかな香りが出ます。二回目は「発酵」工程です。萎れた新芽を揉むことで発酵が始まり、新芽が紅色へと変化することで香りが出てきます。紅茶製造時に両方の工程で良い香気が発揚することは稀で、太陽の光を強く浴びる等して育ったお茶は発酵して紅くなることで特徴的な香りが出る傾向があるのに対して、日照量が少ない等ゆっくりと育ったようなお茶は萎凋で特徴的な香気が発揚する傾向があります。「奈良・月ヶ瀬」のような赤道から最も遠く離れた冷涼な気候・風土の茶産地で「ゆっくり」「小さく」「収穫量(回数)を少なく」栽培するサイクルを構築することで、「奈良・月ヶ瀬ならではの」清涼感のある繊細な美味しさを表現できるお茶となり、美味しさを表現できるお茶となります。そのように世界で最も冷涼な気候ならではの紅茶をつくるには、萎凋香を活かすことを意識した製茶が大切だと感じるようになってきました。そういった中で萎凋香の特徴が際立つよう意識して製茶したものが、月ヶ瀬健康茶園の**グリニッシュ**紅茶となります。

※ 文章は月ヶ瀬健康茶園 HP “文明語る”の中から抜粋し、まとめたものです。詳しくは下記のサイトからキーワード『実生茶』を選んでください。

※ または検索サイトで『月ヶ瀬健康茶園+実生茶』『月ヶ瀬健康茶園+立体フルリーフ』『月ヶ瀬健康茶園+月ヶ瀬グリニッシュ』でも検索してみてください。

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

<https://www.tukicha.com/feature/?cat=8ure/?cat=8>

“文明語る”



“月ヶ瀬健康茶園の茶大事典”

