

2018年 新茶のご案内



2018年4月 さえみどり (圃場：長引宮山)

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。

今年の冬は寒い日が続きましたが、茶園では、春の訪れとともに一気に休眠から覚めた芽がゆっくりと膨らみ育ち始めています。これから晩霜(ばんそう)や雹(ひょう)など、気が抜けない日々となりますが、順調に生育してくれることを願っています。

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、茶樹の根や莖にじっくりと蓄えていた栄養が少しずつ新芽を芽吹かせていきます。そして茶の新芽が萌芽してからも、朝は5℃近くまで下がり、日中は約20℃まで上がる奈良・月ヶ瀬の山間地特有の朝昼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。茶は古来、薬としてその歴史が始まったとされています。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。これから緊張感高まる新茶のシーズン、チーム岩田一同が力を合わせ、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。

発行

月ヶ瀬健康茶園株式会社

〒630-2302 奈良市月ヶ瀬尾山 1965 電話 0743-92-0739 ファックス 0743-92-0737

URL <http://www.tukicha.com/> メール info@tukicha.com

茶園のこと

今冬、西日本では 32 年ぶりという記録的な寒さとなり、奈良・月ヶ瀬でも 1 月後半～2 月初旬にかけては、畑の土や池の水が凍ったまま、ずっと融けない状態が続きました。例年だと数日間で過ぎ去る寒波が、今年は約 20 日間も続いたこととなります。当園の茶園は、地域内に 40 か所以上点在していますが、今冬の大寒波で寒さの被害を全く受けなかった茶園と受けた茶園が、はっきり明暗が分かれる結果となりました。

昔から「冬が寒かった年は、甘い新茶ができる」と言われます。「なぜ、冬が寒ければ甘い新茶が出来るのか？」今冬の大寒波の被害を受けた茶園と受けなかった茶園の実例を踏まえながら、私自身が、今年の新茶を、とても楽しみにしていることを紹介させていただきます。

茶園の状況について

地域内に点在する 40 か所以上の当園の茶園を比較してみると、今冬の大寒波の被害を受けた茶園は、すべて有機栽培や自然栽培へと転換している途中の茶園のみで、かつ、地域の方から栽培を引継いで（化学肥料や農薬を使わなくなってから）年数が経っていない茶園の方が大きな被害が出た結果となりました。「有機栽培」「自然栽培」としていつも出荷させて戴いている茶園では、寒害がありませんでした。（下記比較写真を参照ください。）



○自然栽培に転換して 1 年未満の茶園



○自然栽培に転換して 3 年目の茶園

【比較写真】

上段： 一般の栽培の圃場を請け負い、
自然栽培で管理している圃場

下段： 長年有機栽培歴を継続している圃場
左から

- 有機栽培 33 年の茶園（梅ヶ谷団地）
- 有機栽培歴 20 年の茶園（山ノ下団地）
- 有機栽培歴 20 年の茶園（ホリコシ峠 2）



茶樹の仕組み

今冬、茶の樹が、どのようにして自然に適応しながら大寒波を乗り越えたのか、そして大寒波を乗り越えた茶の樹から「甘い新茶が出来る」と言われる、その仕組みについて、考えられることを紹介させていただきます。お茶の樹は、芽が生長することが出来る暖かい時期（10月頃まで）は、自らの樹体に多くの水分を含んでいます。しかし秋が深まって生長が止まると、樹体に含む水分量を徐々に減らしていきます。さらに厳寒期になり気温が氷点下にもなると、自らの樹体が凍らないように細胞内に溜め込んできた「でんぷん」を「糖」に変えて糖を増やします。ただの水なら零度で凍ってしまいますが、砂糖水なら零度以下にならないと凍らないということになります。このように、寒くなればなるほど凍りにくいように（自分の身を守ろうと）、“糖を増やす（含糖率を高める）”ということになります。そういうことから、厳寒期に茶の葉っぱを齧ると、とても甘いのです。いっぽうで自らの樹体が凍ってしまうと、細胞が壊れて枯れてしまうため、今冬のような被害が発生することになります。

そして、春になると、秋から冬のあいだ、茶樹の根や茎にじっくりと蓄えていた栄養（糖）を源に一番摘みの新芽が生長していくことになるため、冬が寒く、樹体の含糖率が高まった年ほど、甘い新茶ができるということが考えられます。



○自然栽培に転換して4年目の茶園



○自然栽培に転換して6年目の茶園



7年間の取り組み

2011年から奈良・月ヶ瀬の自然のリズムでお茶が育つよう意識した有機栽培・自然栽培に取り組んできましたが、今冬、大寒波が到来したことで、当園の茶園がしっかりと自然の変化に適応できるように育っていることを実感することが出来ました。

○自らの樹体の糖分を高め、凍らないように適応した茶園



厳寒期の画像



萌芽の画像



○落ち葉や草を敷詰めた画像。
草木を還して炭素分を補うことで、
茶樹の含糖率が高まると考えられます。



さいごに

今冬、大寒波が到来した結果、被害となるのではなく、今年の気候の傾向が、今年の新茶の特徴として、しっかりと表現してくれるのではないかと期待を持たせてくれる状況となりました。当園では、最初から結果（規格）を想定したお茶づくりでなく、自然のリズムを意識しながら、その方向性を大切に考えたお茶づくりを進めてきました。近年は、年間を通して「例年どおりの気候」とは、いかないことが当たり前となってきました。だからこそ、このような感覚で農業を営んでいくことに可能性を感じるとともに、結果として自然からの大切な学びがあるのだと改めて感じます。

農産物でありながら、急須と湯だけで飲むことが出来るお茶だからこそ、今年の気候・天候の特徴を、ダイレクトにお伝え出来るよう、今年も全力で取り組みます

2018年4月 岩田文明