



2019

新茶のご案内

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



今年の冬は冷え込む日が少なく、月ヶ瀬梅溪の梅は例年より1週間程早く満開を迎えました。

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茶葉は、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が少しずつ芽吹かせた新芽です。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がくりかえされるなかで、ゆっくりとゆっくりと生長し、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…と言います。私たちは、春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ます。

これから緊張感高まる新茶のシーズン、チーム岩田、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。

昨年の新茶から学んだこと

昨年の新茶が出来たとき、ほとんどの煎茶に、これまで感じたことがないような渋味がありました。これらの煎茶を、新茶として出荷してよいのか躊躇するほどの渋味でした。成分分析に出したり、専門の先生に相談したりしましたが、分析結果も例年と似た数値で問題なく、渋さの理由が全く分かりませんでした。しかしながら不思議なことに、製茶後二週間ほど経過するとその渋味はなくなり、新茶をいつもどおり出荷することが出来ました。

当園では毎年、新茶案内で「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」と案内させて頂いています。その意味を改めて考えたとき、記録的な猛暑となった昨年の夏を元気に過ごすために、渋味があった新茶をあのタイミングで飲む必要があったのではないかと考えました。

考えてみると昔から新茶を収穫して 10 日程で消えていく「ピリッとしたほのかな辛味」があります。昨年はその辛味がその後の暑さに比例した渋味となり、新茶の味になっていたのではないのでしょうか。そしてそれらは今の化学ではまだ分析出来ないということのように思います。

昨年の新茶で学んだことから、今季は、“自然のリズムで育った新茶をその時に飲むということ”を大切に考え、一年を元気に過ごすために収穫したての新茶をそのまま飲んで頂きたいと思います。そこで、さらに最短でそのままお届けする「新茶特急便」を併せてご案内いたします。例年、出荷させて頂いている「新茶 有機一番摘み月ヶ瀬煎茶」は、早く芽が出る茶園や遅く芽が出る茶園を順次収穫し重量が揃うと、安定した品質で飲んで頂けるよう合組（ブレンド）し小分けしてお届けしております。今回の新茶特急便では、渋く辛くても迷わずその年の新芽を早くお届けさせて頂く予定です。

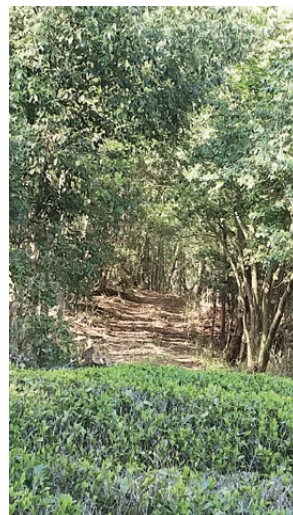


世界で最も冷涼な茶産地「奈良・月ヶ瀬」ならではの紅茶の特徴を活かせる製法へ

世界にはいろいろな産地の紅茶がありますが、「日本そして奈良・月ヶ瀬では、どうすれば美味しい紅茶をつくる事が出来るのか？」2001年から毎年、試行錯誤してきました。18年間、紅茶をつくり続ける中で新たに分かってきたことを活かしたく、今冬は製茶工程を大きく更新しました。

収穫した新芽を紅茶に加工していく時、香りを出せる工程が二回あります。一回目は収穫した新芽を萎れさせる「萎凋(いちよう)」という工程です。新芽が萎れると、甘酸っぱいリンゴの皮のような爽やかな香りが出ます。二回目は「発酵」工程で、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しながら香りが出てきます。しかしながら、茶が育つ気候や品種によって、どちらの工程で特徴的な香りを出せるのか、はっきりとした傾向があることが分かってきました。それは、赤道に近く太陽の光を強く浴びて「大きな葉に育った」新芽の方が、『発酵』工程で（新芽が紅くなっていく時に）特徴的な香りが出る傾向がある一方で、赤道から遠くて（標高が高く）「小さな葉に育った」新芽は『萎凋』工程で特徴的な香気が発揚する傾向があるということです。産地ならではの特徴的な紅茶を作ろうとした時、どちらの工程で特徴的な香りが出るのかを見極めた作り方をしていくことが大切だと分かってきました。

そういったことから、当園は「冷涼な茶産地」となるので、「萎凋」工程に照準を合わせた作り方をすることが大切になります。とくに奈良・月ヶ瀬は、世界そして日本の中でも、新茶の収穫時期が最も遅い産地なので、「小さな葉に育つ」産地ならではの極めて特徴的な紅茶をつくれるのではないかと考えています。





世界のお茶の産地

- ①北ラオス（ラオス）、アッサム（インド）、雲南（中国）＝茶の原産地
- ②ウバ（スリランカ）＝世界三大銘茶
- ③ダージリン（インド）＝世界三大銘茶
- ④キーマン（中国）＝世界三大銘茶
- ⑤月ヶ瀬（日本）

●昔からお茶の栽培が盛んにおこなわれてきた産地や世界の銘茶と言われる産地は、共通して、アジアモンスーン（偏西風）の恩恵を受けた気候となっています。奈良・月ヶ瀬は、世界そして日本の中でも、赤道から最も離れた「新茶の収穫時期が最も遅い」茶産地と言えます。



小さな葉と大きな葉

赤道に近く太陽の光を強く浴びて育った「大きな葉」（アッサム種）と、赤道から遠くて冷涼な気候で育った「小さな葉」（奈良・月ヶ瀬の在来種）

●月ヶ瀬の自然のリズムで、ゆっくり小さく育ってきた茶の新芽だからこそ、産地ならではの特徴を加工で活かすことが出来ます。



萎凋槽

●2011年にダージリンに行った時に教えてもらった方法で新芽を萎らせる、当園の「人工萎凋槽」。
リンゴの皮のような甘酸っぱい爽やかな香りが出ます。



揉捻機

●これまでは発酵促進の目的も兼ねて、破碎しながら揉み込んでいました。しかし今季から稼働する新たな揉捻機だと、萎凋の時に出了爽やかで繊細な風味が壊れないよう、やさしく揉めるようになります。

自然のリズムで育った新茶を、
そのときに飲むということ

● 5月に収穫する「その年の」新茶の特徴は、前年の夏以降の気候で茶樹がどのように育ったのかに影響します。例えば、昨年（2018年産）の新茶なら、「2017年10月に台風が到来したことで秋雨前線が活発になり10日間以上も雨が降り続いたこと…、2018年の1～2月に32年ぶりの大寒波が到来したこと…、4月には雨量が多く真夏日が続いたこと…等々」、例年通りとは言えない特徴的な気候が、昨年の新茶の特徴になったのだと考えています。因みに、農薬も化学肥料も使わず、自然のリズムで茶樹が育つ環境だからこそ、気候の傾向が、素直に茶の特徴になっていきます。そのように育ってきた茶園から収穫したお茶だからこそ、「その年に出来た新茶は、そのときに飲む必要がある特徴を持ったお茶に育っているのではないか」と思うのです。そして私たち人間も自然の中で生きているからこそ、そのように育った新茶を飲むことが大切なのではないかと思います。



さいごに

当園では、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います。

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前の時代となってきました。

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、自然の様子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。今季もよろしくお願いいたします。

2019年4月 岩田文明

奈良でお茶をつくっています 月ヶ瀬健康茶園

<http://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

