



2020

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



今年は、暖かい冬となり、月ヶ瀬梅溪の梅は例年より10日～2週間も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。

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、

重みのある引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。

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。

昨年の新茶のこと

昨年（2019年）は、5月13日から収穫を開始できる程に順調に生長していたのですが、5月8日の早朝に遅霜があり、1989年（平成元年）以来、30年に一度ぐらいに相当する大きな霜害となりました。

霜害とは、新芽が生育している時期に、霜が降りると、生長途中の柔らかい新芽が凍傷に遭い、その日のうちに褐変してしまうというものです。とくに昨年の場合は、収穫開始5日前の時期になっての大きな遅霜だったので、「収穫できない」あるいは「新芽に凍傷が付いてしまう」といった被害が生じたエリアがたくさん発生してしまいました。

（写真1、2、3、4）

このような状況となりましたが、当園では、いろいろな条件の茶園が山間に点在していることを活かし、「防霜扇が稼働して役割を果たしてくれた区域」や「遅い時期（5月後半）に収穫を迎える晩生種の茶園」、さらに「木陰や朝陽が当たらない立地で、霜害を免れた領域」をまわり、部分収穫しながら茶葉を集め、かろうじて確保できたお茶で、一年間、お届けさせて頂くことができました。おかげさまで、霜害という自然災害を、乗り越えられたことに感謝です。

今年は再挑戦します

昨年の新茶案内では、『2019年は、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に改善する』ことをお伝えしておりましたが、2019年産は、大規模な霜害の影響によるストレスの特徴を活かさざるをえない製法の紅茶となりました。（写真6）

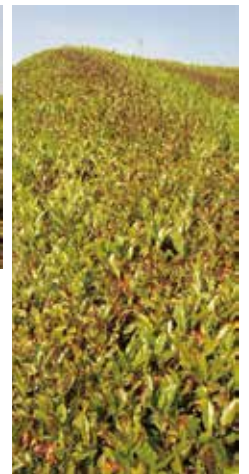
そこで、改めて再挑戦したく、今年は大霜害が発生しないことを切に願っています。



1 防霜扇が無く、霜が降りやすい立地の茶園での霜害状況。
2019年5月9日撮影／コクダシ3茶園



4 霜害のため、収穫できなくなった茶園。
2019年5月13日撮影／自宅前茶園



飲む人の健康を第一に考えたお茶づくり

今、新型コロナウイルスによる感染が世界に広がり、日常生活の中でも、「こういう時は、どうすればよいか？」、初めての数々の場面に遭遇し、絶えず考えながら行動しなければならない状況が増えています。まずは、私をはじめ、当園スタッフ一同、健康な状態でお茶づくりに取り組めるよう、日常の体調管理に注意しています。

茶園では、お茶がお茶らしく育つよう意識しながら栽培してきたお茶が、収穫間近となっています。お茶は、薬としてその歴史が始まったとされていますが、とくに今年は、お茶が人に対して出来る大切な役割を果たし続けられるよう、「いつも通り、つくり続けること」が、本当に大切な年になると考えています。



2
冠茶をつくるために寒冷紗を被覆した後に霜害に遭い、寒冷紗を撤去する作業の様子。
その後、遅い時期に芽が出る茶園に寒冷紗をかけ直し、2019年は晩生種の茶園から収穫した冠茶をお届けさせて頂きました。

2019年5月9日撮影/ジョノクチ茶園

区画内に防霜扇風機が設置されていないエリアでの霜害



区画内に防霜扇風機が設置されていても、効果が行き届かなかったエリア

3
防霜扇（霜避けの扇風機）が稼働しても、場所によっては被害が出てしまうほどの大霜でした。

「やぶきた（防霜扇設置エリア）」（写真手前と中上）と、「べにひかり（防霜扇無いエリア）」（写真左）。
2019年5月9日撮影/山ノ下団地茶園



5
霜害を免れ、収穫。
新茶特急便でお届けさせていただいた「宮山・やぶきた茶園」。
2019年5月13日撮影



6
凍傷によってストレスがかかった新芽。紅茶に加工。
2019年5月18日撮影

さいごに

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の時代となってきました。
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。
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、今年も、自然の様子をダイレクトにお伝え出来るよう、全力で取組めます。

2020年4月 岩田文明

毎年、新茶を収穫してから10日ほどで消えていく
「ピリッとした辛味を感じる風味」があります。
収穫したてで飲んで戴きたい新茶を、
最短でお届けさせていただく「新茶特急便」を
併せてご案内いたします。

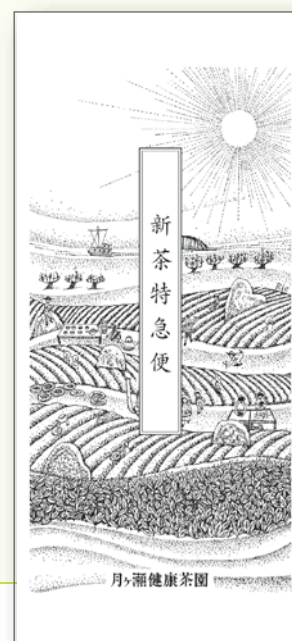
新茶特急便

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。とく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お茶だからこそ、「その年に出来た新茶は、そのときに飲むべき特徴をもったお茶に育っているのではないか、飲む必要があるのではないか」と思うのです。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。

●例年、新茶として出荷させていただいている「有機一番摘み煎茶」は、安定した品質で年間通して美味しく飲んで戴けるように、早く芽が出る茶園から遅く芽が出る茶園まで順次収穫し、お茶が揃ってから、ブレンド（合組）袋詰めをしてお届けしています。

●ですが、新茶特急便は、前半に収穫した茶園の中から、今すぐに飲んで戴きたい茶園の新茶を選んで、いち早くお届けさせていただく予定です。



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

