



2021

## 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、例年より早く春の訪れを迎えましたが、4月に入ってから霜が降りる日もあり、奈良・月ヶ瀬では、ゆっくりと新芽が育ち始めています。

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…。

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、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・出荷と精一杯頑張ります。

## お茶がお茶らしく育つこと

**茶**（煎茶）は古来、薬としてその歴史が始まったとされています。また1211年に栄西禅師えいさいぜんしが著した「喫茶養生記」には「種々の薬は各々一種の病の薬なり、茶はよく万病の薬となる」とも述べられています。お茶が、そのような役割を果たすには、一つに、熱湯で、煎茶がもつすべての成分を抽出して飲む必要があります。例えば、旨味やリラックス効果などが期待されるアミノ酸（テアニン）という成分だと「ぬるま湯」でも抽出されますが、抗ウイルス効果などが期待されるカテキン類は、熱湯で淹れることで、お湯に抽出されるからです。

とはいえ、飲む人の心も体も健康になっていけるようなお茶をつくるには、どうすれば良いのか、今の時代でも、



科学的な観点だけでは、まだまだ分からないことも多いのではないかと、私自身は考えています。そこで当園では、2011年から、すべての茶園で、栽培から一貫して、『お茶がお茶らしく育つこと』を意識したお茶づくりを進めてきました。この10年間、そのような栽培に取り組むなかで、これまでは針葉樹林のように濃い色合いだった茶園（茶樹）が、隣接する落葉広葉樹林の色合いと調和するようになってきました。そのように茶園が、自然に育つ樹木と調和するような色合いになると、熱湯で淹れても苦味や雑味が少なく、すっきりとした美味しさを感じるお茶になってきました。



さらに、山間に80カ所以上に点在する茶園ごとの自然条件（立地条件）の違いによって、同じ品種の茶樹であっても、育ち方が異なることが分かってきました。具体的には、茶園の造成方法（茶山か茶畑）や土質（粘土や砂質土）、斜面の角度や方角、陽当り具合など、多様な自然条件が茶樹の生育に繊細に影響していることがみえるようになり、それぞれ、仕上がってくるお茶にも違いが表れてくるのです。

そして、この現象を活かすことで、いろいろなテーマのお茶をつくれることにもなるのです。当園には作業効率が良くない茶園がたくさんありますが、このような新たな観点から、改めて考えてみると、それは、とても恵まれた立地条件であったことに気づきました。





## 「茶の力」をとり入れるために

**新** 型コロナウイルスの感染が世界中に広がり始めてから一年以上が経ち、日常生活の中で「こういう時は、どうすればよいか？」を、いつも考えながら行動しなければならないような状況が続いています。

そのような中で、私自身、毎日お茶を飲む中で、『こういう時だからこそ「茶の力」を存分にとり入れるには、どうすればよいか？』を改めて栽培から振り返り、考えました。



まずは、やはり当園の煎茶を熱湯で淹れることです。熱湯で淹れることで、お茶にあるすべての（水溶性）成分がお湯に抽出されるからです。また、どのお茶も、収穫した新芽に含まれる茎・葉・芽は選別せず“まるごと”入っていますので、お茶の“一部の力”でなく“全体の力”を一緒にとり入れることで美味しく飲めるお茶になっています。

そして、この10年の取組からできた3つの「茶の力」の役割を意識しながら飲むことです。1つ目は、採れたての木の芽を食するような感覚で、私たちの生活と同じ気候で育ってきた新芽を、収穫と同じ、“そのタイミング”でとり入れたい「茶の力」です。これは、山間に点在する茶園の中で最初に収穫した出来立ての新茶を最短でお届けする『新茶特急便』から飲むことができます。2つ目は、新茶の時期も含め、年間を通して、安定した品質で、毎日、たっぷりとり入れたい「茶の力」です。これは、茶園の畝間に敷詰めたススキや落ち葉などの有機物が循環する茶園から、



順々、適期に収穫をおこない、合組（ブレンド）してからお届けする『新茶 有機一番摘み月ヶ瀬煎茶』から飲むことができます。3つ目は、樹木の力を食するような感覚で、元気が欲しい時にとり入れたい「茶の力」です。これは、昔ながらのミネラルが豊富な茶山に育つ、樹齢の高い自然栽培（無肥料）茶園から適期に収穫した『新茶 自然栽培煎茶 白ラベル』から飲むことができます。



当園には多種のお茶がありますが  
“今”活かして戴けるお茶を、以上のように考え、  
収穫・製茶と「茶の力」も意識しながら  
今年も仕上げていきたいと思ひます。

## さいごに

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。農薬も化学肥料も使わず、自然のリズムで茶樹が育つからこそ、その年の気候の傾向が、素直に新茶の特徴となります。とくに近年は、年間を通して「例年通りの気候」とは、いかないことが当たり前の時代となりました。しかし茶樹は、そういった厳しい環境（ストレス）を経験する度に、適応しながら強くなり、新茶も、その年ならではの特徴が感じられるようになってきました。私たち人間もまた、茶樹と同じように、例年通りとはいかない気候の中で生きているからこそ、その年に育った新茶の力を、とり入れることが必要なのだと考えています。

5年前から毎年、新たな取組として「茶の実」を植えています。種から育つと地中深くまで根が張り、ストレスにも強く、その場所に、より適応しながら茶樹が育ちます。奈良・月ヶ瀬のあちらこちらの茶山で順調に育ち、この春、5年生となる場所では、初めての整枝作業をおこないました。いよいよ収穫も間近です。



実生茶園整枝前



実生茶園整枝後

今季も、元気に育つ茶樹の勢いを、新茶でお届けさせて戴きます。よろしくお願ひ致します。

2021年4月 月ヶ瀬健康茶園 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

