



2022

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、例年並みに春の訪れを迎えています。

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られていた栄養を源に少しずつ芽吹かせていきます。そして茶の新芽が萌芽してからも、朝の気温は5℃近くまで下がり、奈良・月ヶ瀬の山間地特有の昼夜の寒暖差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……。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、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、皆で力を合わせ、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

当園では、これまでの『新茶のご案内』で、“近年は例年通りの気候とはいかないことが多くなってきた”ことを幾度となくお伝えさせて頂いておりましたが、昨年は、まさにそのような気候の中で挑んで作った新茶を一年間お届けした年でした。

2021年は、例年より10日ほど春の訪れが早かったのですが、4月10日にキツイ霜が降りました。茶園で芽吹いていた新芽は、芯の部分まで凍り付いて枯れてしまい、通常収穫が見込めなくなるほどの大霜害を受けました。しかし防霜ファンがある一部の茶畑では、幸い軽度の被害で立ち直ることができ、遅れ気味の生育となりましたが、その後は順調に育っていきました。

そして、いよいよ新茶の収穫時期を迎える頃になり、2週間天気予報を確認してみると、5月中旬以降は毎日のように雨予報で、半ば以降は収穫出来ない日が続く可能性が出てきました。これでは収穫のタイミングを大きく逃し、芽が硬くなってしまうこととなります。そこで、この状況下でも霜害を免れた茶園から美味しいお茶をつくり終えるにはどうすれば良いかを考えた結果、例年より3日ほど繰り上げて、順次、若芽を収穫していくことにしました。この前倒し作戦は功を奏し、雨が降り続く迄に一区切りつけることが出来ました。

結局、天気予報通り、5月16日に梅雨入りとなりました。近畿地方では平年より21日も早く、統計史上最も早い梅雨入りだったそうです。

昨年の『新茶のご案内』では、有機一番摘み月ヶ瀬煎茶から、年間を通して、安定した「茶の力」を毎日、たっぷりとり入れて戴きたいことをお伝えしておりました。昨年、このような気候の中でのお茶づくりに取組んだ結果、例年より「若芽の力」も併せ持つ煎茶を、お届けさせて戴くことができたのではないかと考えております。そんな煎茶を一年間、意識して飲んで下さっていた様子が、あちこちより伝わって参りました。ありがとうございました。

霜害への対策のこと

これまででは5～10年に一度ぐらいの頻度で起こっていた程度の大霜害が、近年は2019年そして2021年と隔年の頻度で発生する状況になりました。そのため何種かのお茶を充分にお届けすることが出来なくなり、霜害対策を強化することにしました。当園では、これまでも、新芽の萌芽を遅らせ、ゆっくり育つことで霜害を回避できる確率を高める等の対策もしてきましたが、今冬は、霜除けの防霜ファンを追加する作業を行いました。

近年は耕作が辞められ、防霜ファンが残されたままになっている茶園が近所で何ヵ所もあります。今回は、そこから中古で譲って戴けることになり、農閑期の仕事として、撤去や設置作業に取り組みました。軽トラが入れない山手の茶園から電柱を担いで運び、1m以上の深さの穴を手で掘って建てる等、霜害対策を必要としていた自家茶園の多くに38本もの防霜ファンを導入することが出来ました。

一年間、欠品なくお届けさせて戴けるお茶が収穫できるよう、これからも様々な角度から取組んでいきたいと考えています。



製茶工場リニューアルのこと

当園の緑茶用製茶機械の稼働年数が40年を超え、老朽化のため総入れ替えが必要な時期となっていました。一般的な方法であれば、これまでのように煎茶や番茶のみを製茶できる既成ラインでの入替となるのですが、この機会を大きなチャンスと考え、5年前より、独自設計による製茶ラインの計画と準備を進めてきました。そのリニューアルのテーマは次の通りでした。

- ①これまで作り続けてきた煎茶や番茶は変わらず、これからも安定した品質で製茶を継続できること。
- ②煎茶や番茶の他にも、製茶工程ルートを切替えることで、新たに釜炒り茶や玉緑茶（グリ茶）も安定して作れるようにすること。
- ③茶園での収穫から製茶、そして袋詰め迄の全ての工程において、ストーリー性があり、分かり易くて楽しめるお茶づくりの仕組みをつくること。

このような方針で、コスト面、資源面においても、出来る限り状態の良い中古製茶機械を探して活かしながらリニューアルに取り組み、おかげさまで、昨年より新たな機械設備で製茶をおこなえる環境となりました。

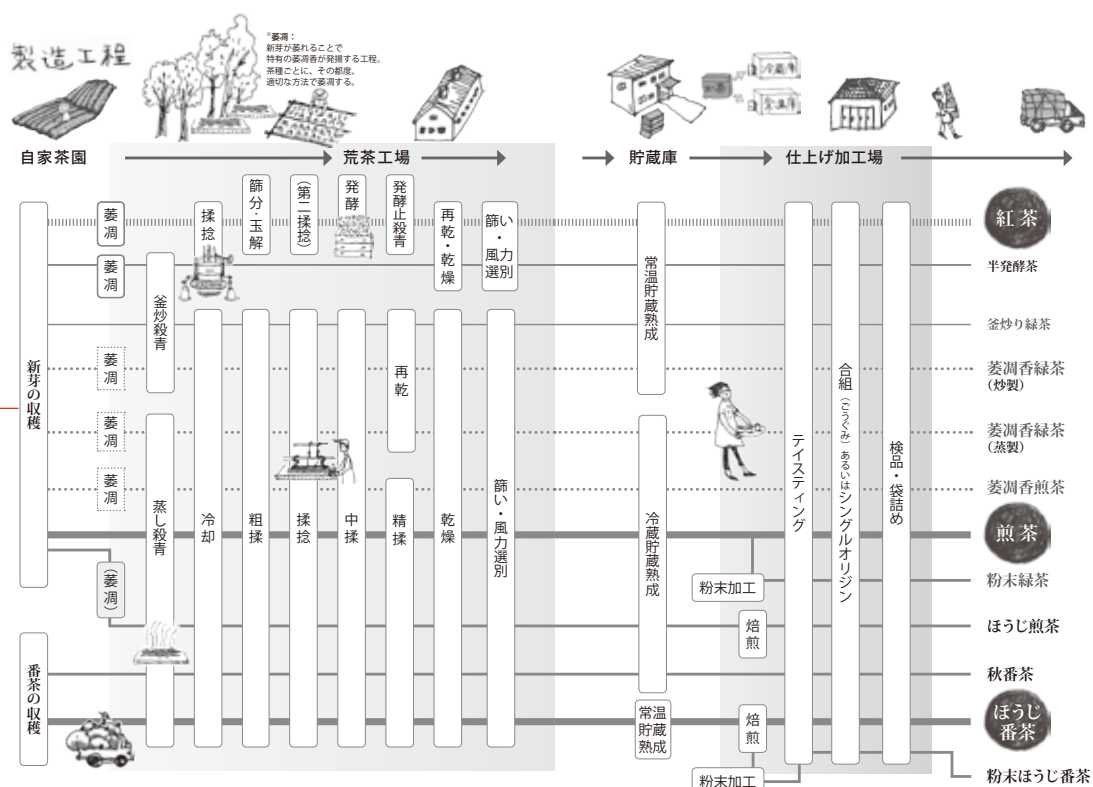
その結果、2021年産の煎茶は、茶葉の揉み具合に合わせて、ゆっくり時間をかけて、製茶出来るような微調整機能が格段に向上したことで、砕ける茶葉も少なくなり、これまでよりも、香りと美味しさが茶葉にギュッと凝縮された感じに仕上がるようになったと実感しています。

昨年は大霜害の影響で収穫量がきわめて少なかったため、基本のお茶づくりを優先し、新たな工程ルートでの製茶を行うには至りませんでした。しかし、これまで茶園ごとに収穫や製茶作業をしてきた中で、例えば、蒸すよりも炒る方が向いているのではないかと感じる茶葉が含まれる時もありました。今後は、少しの量でも時間差で釜炒り茶の工程ルートで製茶するなど、茶葉の特性に柔軟に対応できる製茶環境をつくることで、それぞれに美味しいお茶が出来る予定です。

また、製茶工程ルートを体系化できたことで、茶園での収穫から袋詰めまでの全ての工程を一枚の絵にまとめることができました。当園のすべての種類のお茶が、それぞれに、どのような工程ルートで作られているのかを、じっくりと辿って戴けるようになりました。

製茶工程表

「月ヶ瀬健康茶園 HP BOOK」より

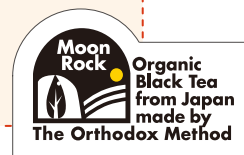


紅茶について

昨年は大霜害の影響で収量が極端に少なかったうえ、雨降りが続き、新芽の水分量が多く、湿度も高い環境での紅茶づくりとなりました。そのため、製茶の際、萎凋する（新芽が萎れていく）時に出る香りよりも、発酵する時の香りを活かしたタイプの紅茶に仕上げました。この影響で、欠品させて頂いた紅茶もありましたが、今季こそは、「奈良・月ヶ瀬」ならではの「爽やかな萎凋の香り」を活かせるような紅茶づくりが出来る天候となることを願っています。

製茶面では、これまで手摘みで少量生産していたような精度で、機械でも徐々に作れるようになってきています。このようにして作ったフルリーフ（全葉型）の茶葉は、熱湯を注ぐと、葉脈を伝わりながら、ゆっくりと茶葉が開き、抽出されていきます。茶葉がしっかりと開ききる空間のある茶器で5分以上蒸らすことで、フルリーフならではの美味しさを飲んで戴けます。また、つくりたてより貯蔵しておくことで芳醇な香味に変化するため、しっかりと熟成してからお届けさせて頂けるよう体制づくりをしていきます。

よろしくお願い致します。



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。また、さらに昨年は、お茶づくりを通して、「例年通り」とはいかない時こそ、柔軟性ある機転を活かしていくことの大切さも改めて感じました。

いろいろな事がありますが、一步一步、成長していけるような茶園でありたいと思います。

今季も、元気に育つ茶樹の勢いを、お届けさせて頂けるよう全力で取り組み致します。

よろしくお願い致します。

2022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

