



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

新茶のご案内

2023



今年は、例年より10日ほど早く春の訪れを迎え、茶園では、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。

自然栽培を始めて11年 いろいろなことがありました

当園では1984年から有機栽培によるお茶づくりをしてきました。そして2011年には新たに自然栽培にも取り組み始めました。この11年間、自然栽培に取り組んだことで、今後、当園が作っていききたいと考えるお茶づくりの方向性がはっきりしてきました。今年は、そのように至るまでの経緯を、総まとめしながら新茶案内とさせていただきます。



・約1億年前、本州が形成される時に関わった、花崗岩を多く含む領家帯という地質で育つ茶園。

自然栽培に取り組み始めた頃、当時も農薬や化学肥料、除草剤などを一切使わないことが大切だという気持ちで有機栽培でのお茶づくりをしていました。その理由は化学合成されたものを使うことが環境や人の体にも良くないと思っていたからでした。そして自然栽培を始めたのは、紅茶栽培の経験から有機肥料でさえも使わない方が香りの良いお茶が出来るという経験があったからでした。そんな気持ちで新たに取り組み始めた自然栽培でしたが、数年が経過した頃、枝から葉が落ちてしまう等、茶樹の生育が困難になってくる現象が、いくつかの茶園で起こりました。しかし、それはおもに茶園内の一部のエリアでの現象だったことから、次のように考え直してみました。「これまでは肥料の力で茶樹は生育していたが、自然栽培に切り替えたことで、茶樹は生育している環境に敏感に反応できるようになってきたからではないか。そうだとすれば症状が現れたことで、お茶が自らの力で育つことが出来るよう、どの場所で、どのように修整すべきなのかを、検討できる状況になったということではないか」ということです。幸い、当園の茶園は、山間に点在する多様な立地条件で茶樹が育っていたことから、比較しながら観察することができ、茶樹が生育困難に



なる原因を推察できるようになってきました。

例えばこれまでに、茶樹の生育が困難になる症状が出た場所に対して、一つ一つ、次のように原因を推測して修整に取り組みました。

●茶園に隣接する林に覆われ、ちょうど木陰となるエリアで茶樹の生育が困難な状態となっていた。周囲の木を伐採して陽当たりと風通しが良くなるよう手を入れたことで改善された。

●茶園内に作業道を作ったことで、部分的に地下水の動きが滞り、根の呼吸が困難な状態になっていることが原因と考えた。そこで、溝や通気孔を掘って滞りを解消し、排水性や通気性が良くなるよう手を入れたことで根の生育が良くなり改善された。

●茶が生育するスピードに対して収穫する頻度が多かったことが原因で樹勢が弱ったと考えた。そこで収穫の頻度を減らし、茶の生育リズムに合わせた収穫方法に変更したことで樹勢が改善された。

等々。



・自然栽培に取り組み始めて数年が経過した頃、日陰になるエリアだけ、枝から葉が落ちてしまい茶樹の生育が困難になった茶園。

以上のように、この11年間、茶園を観察する中で、何らかの原因で茶樹の生育が阻害されていると判断した部分があれば、手を入れて修整し、さらに経過観察を繰り返すことで、茶樹が自らの力で育つ茶園環境が出来てきました。そのなかで、私たちが「ちょっとしたこと」と思いがちなことに対しても、一株一株の茶樹は、その地点に敏感かつ素直に反応しながら育っているのだと気づきました。

そうやって環境に適応しながら、お茶がお茶らしく育つ

よう、私たちが意識して栽培したお茶を飲むと、体に馴染み、飲めば飲むほど飲みたくなるような美味しさがあるのだと実感できるようになりました。さらに茶樹が育った茶園毎の立地条件の違い、とくに異なる年代の地質の違いや、粘質土と砂質土といった土質の違いまでもが、飲んだ時の体感の違いで分かるようになってきました。自然栽培に取り組んだ結果、お茶を飲むことで、茶樹が育つ自然環境そのもの、いわゆるテロワールも感じられるお茶づくりが出来るようになりました。当初、自然栽培に取り組み始めたきっかけからすると思わぬ展開となりましたが、これが私自身、やっていきたいお茶づくりだったのだと実感しています。

・周囲の木を伐って陽当たりが良くなるよう、手を入れた所。



また近年は例年通りの気候とはならないことが頻繁に起こるようになりました。そのような時に乗り越えたり、逆に活かすことが出来る可能性があるのも自然栽培だと考えています。なぜなら自然栽培は、人が茶樹の生育を管理して作りたいお茶を作ろうとする栽培でなく、実際に起こった事実を受け容れ、それを素直に活かそうとする栽培だと思うからです。観察していると、環境に適応して育つ茶樹は気象の変化にも大きくブレることなく、さらに適応しようします。例えば、痩せた土地でギリギリの状態で生育している茶樹や、干ばつが続いて順調に生育できなかった茶

・地下水が停滞しているエリアに、溝やトンネルを掘り、水と空気の抜け道を作ったりしました。こんな所を掘ると、酸素が入っていない青い土（還元土層）が出ます。



樹から収穫した茶葉は、マスカットのような香りがすることがあります。これは茶樹がストレスを受けたことで、その防御反応によって特徴的な香りを出すからです。

そのような経緯から当園では、有機栽培をしていた茶園においても、自然栽培の考え方や技術を活かした有機栽培に切り替えていったことで、当園が作っていきたいと考える方向性のお茶づくりが出来る茶園環境となりました。

・昔は、薪や炭などに活用するために、20〜30年毎に伐り、また再生するというサイクルだったクヌギ。近年は伐らないために大木になり、茶園の風通しや陽当たりが悪くなる要因となっています。

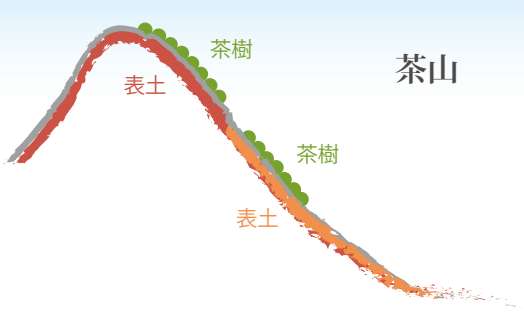
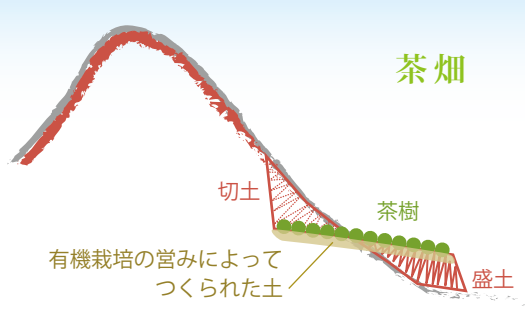


この年ならではののお茶の味わい

当園では、収穫したお茶を自園の製茶工場加工してお届けさせて頂いています。この過程では、山間に点在する茶園ごと品種ごとに収穫した茶葉、それぞれを活かせるよう、ロット毎に、煎茶や紅茶、番茶やほうじ茶などに製茶して、スタッフ皆で飲み比べもしながら、お茶づくりを進めてきました。しかし近年は例年通りの気候とはならない傾向があり、しばしば思っていたようなお茶（紅茶）が作れなかったこともありました。そのような中で改めて自然栽培への取組から学んだことを製茶工程でも活かそうと考えた時、「こうでないといけない」といったようなお茶を作ろうとするのではなく、実際に起こった事実を活かして美味しいお茶をつくらうとすることが大切なのではないかと思えます。そうやって、私たち自身ももっと柔軟になることで、「一貫性」と「多様性」を大切にしたい当園の製茶工程が、本来、もっと生きるものになるのではないかと思うのです。

今季は、自然栽培から学んだ感覚を製茶工程でも活かし、奈良・月ヶ瀬の土地で今年の気候で育った新茶の美味しさを、お届けさせて頂けるよう全力で取り組みます。

● 「自然栽培」と「有機栽培」の栽培基準について

	「自然栽培」について	「有機栽培」について
茶園環境	<p>点在する茶山</p>  <p>茶山</p>	<p>区画整備された茶畑</p>  <p>茶畑</p>
投入資材	<p>必要な場合、地域に育つススキや落ち葉などの自然の草木「まるごと」を活用。</p>	<p>地域に育つススキや落ち葉などの自然の草木「まるごと」を主体としながら、地力によっては植物由来の有機肥料（遺伝子組み換えでない菜種油粕）を補う。</p>
茶園管理	<p>奈良・月ヶ瀬に点在する茶山で茶樹が自らの生命力で育ち、テロワールによる特徴をより表現できるように意識しています。</p>	<p>奈良・月ヶ瀬の自然のリズムで茶樹が育つことを意識した栽培をしながら、区画整備された茶畑を活かして、安定した生産も重視しています。</p>



・自然栽培に取組み、周囲の自然の草木と色合いが調和してきた茶園。

文：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

