



味、香り、色の三拍子がそろった上質なお茶

茶どころ「世知原」。標高200mから450m、冷涼で霧深い国見山麓で育つ世知原茶は、味、香り、色の三拍子がそろった上質なお茶として知られています。世知原地域は高級茶の栽培に適した自然環境の下、茶園の造成や防霜ファン整備、機械化などにより、県内でも東彼岸に次ぐお茶の生産地として成長してきました。

平成3年、同17年には全国茶品評会で農林水産大臣賞(一等一席)、平成8年には同大会で産

地賞を受賞するなど、その技術と伝統は茶農家の皆さんによって現在も受け継がれています。

世知原で作られているお茶は「蒸し製玉緑茶」と呼ばれ、新鮮な茶葉の香りとまろやかな口当たりが特徴です。現在、64戸の茶農家が約95畝でお茶を栽培し、年間約52トンの荒茶を生産。市内外の小売店などに出荷されています。

**茶どころ世知原を盛り上げる**

ペットボトルの普及や消費者志向の変化などで急須から入れる緑茶の消費量は全国的にも年々減少しており、価格も低迷しています。また、世知原地域では農家の高齢化、後継者不足などの課題も抱えています。こうした状況を受け、茶農家で結成する世知原茶振興会で、お茶のPR活動を行ったり、婚姻届を出した夫婦に世知原茶の茶葉を進呈するなど、緑茶

(リーフティ)の普及に努めています。

また、近年では茶どころ世知原を盛り上げるため、世知原茶の茶葉を使った新製品「和紅茶」の生産にも取り組む、昨年からは商品化。今後世知原のブランドとして広がっていくことが期待されています。

今までの歴史に新たな産品も加わった世知原茶。生産者の思いとこだわりが詰まった地元のお茶をぜひご賞味ください。



新婚夫婦に進呈する新婚茶(右)と新製品の和紅茶(左)

## 特集 新茶の季節がやってきました

# 世知原茶



わたしたちが普段から慣れ親しんでいる「お茶」。県内でも有数のお茶の産地である世知原では、4月中旬から5月中旬にかけて茶摘みが最盛期を迎えています。今回の特集は「世知原茶」。新茶の季節に合わせ、生産者の話やお茶の楽しみ方などを紹介します。

### 世知原茶振興会 鈴山次夫会長からのメッセージ

毎年恒例の新茶まつり・じげもん市は約2万人が訪れる県北の大イベント！世知原の茶農家が7軒出店しますが、こんなに店が多く並ぶイベントはほかにはありません。同じ世知原茶でも、農家ごとにそれぞれ個性があって、火入れの時間などによって味も香りも異なります。飲み比べたりしながら、安全で安心な地元のお茶をぜひ楽しんでください。世知原茶で作った新製品の「和紅茶」も販売していますよ。



### 新茶まつり じげもん市



新茶の季節恒例の「じげもん市」。世知原の新茶や米・野菜・加工品などの直売、じげもん鍋の無料ふるまいもあります。

**と き** 5月30日(土) 9時~17時  
31日(日) 9時~16時

**と ころ** 小塚岳公園周辺  
☎同まつり振興会 ☎73-3600



標高4500<sup>メートル</sup>、世知原地域の中でも最も深い西ノ岳、木浦原に茶園を構える「前田製茶」。お茶本来の味を知ってもらいたいとの思いから、畑づくりから自社工場での加工、仕上げまでこだわった商品は市内外のファンを魅了しています。親子で茶園を営むお二人に、お茶に懸ける思いを伺いました。

### 先代から受け継いだ、日本一のお茶づくり

「うちの茶園は世知原の中でも、寒さの被害に遭いやすいのですが、その分おいしいお茶が採れるんです」と話すのは前田製茶の代表を務める前田秀樹さん(54)。父の代にゼロから築き上げた茶園を会社勤めをしながら手伝い、平成11年に仕事を辞めて本格的に就農。先代に続き、平成17年には全国茶品評会で農林水産大臣賞(一等一席)を獲得し、全国1位に輝きました。また、昨年度は長崎県茶品評会で農林水産大臣賞(蒸し製玉緑茶部門)と産地賞を獲得。県内の茶農家でも常に品評会の上位を占める実力者です。



県品評会での農林水産大臣賞受賞を市長に報告した前田秀樹さん(写真中央、2月16日)

デリケートなお茶を相手に、真剣勝負で茶園に向かう秀樹さん。前田製茶の茶園では、20年ほど前から土づくりにおからを使用したり、寒さから茶樹を守るために細かく切った力ヤを畝間に敷いたりするなど、有機農法にも取り組んでいます。手間と時間をかけた栽培方法は、茶葉の色・つやが良くなるなどお茶の品質向上につながっているそうです。

### もついいと思ったらそこだ

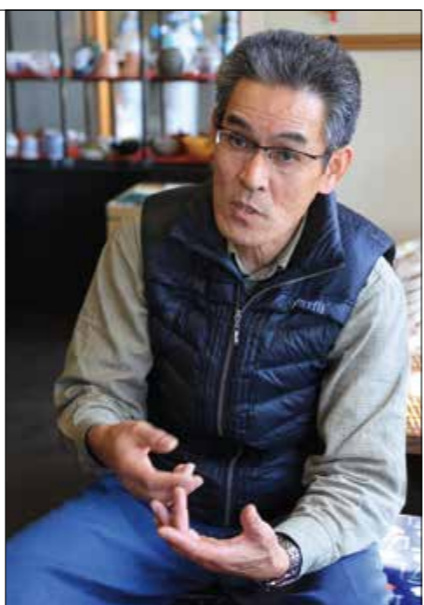
お茶には、国・県の品評会をはじめ、茶の出来を評価する大会がいくつもあります。審査は機械ではなく、審査員の「感覚」がすべてです。色がきれいなだけでは良いお茶とは言えず、味についても「滋味」と呼ばれる「甘味」「うま味」「苦味」のバランスが大切です。「前田さんのお茶の特徴は？」と尋ねると、「言葉で表すのは難しいですが、新芽・若芽の香りがするところ、渋さの後に甘さがあるところが特徴ですね」。品評会に出品するには、専用の茶園を用意し、一年掛けて手入れをしなければなりません。茶摘みの一番忙しい時期に工場を丸一日止めることも必要です。品評

会で結果がついてこないというリスクもあるため、近年、品評会に出品する茶農家が減少しているそうです。それでも、毎年の出品を一度も欠かしたことがないという秀樹さん。「品評会に出品するという競争心が、お茶の質の向上にもつながります。もついいと思ったらそこだ。茶農家が競う品評会という舞台があるのに、出ない手はありません。品評会で賞を取ると、自分のお茶はもちろん、世知原の産地としてのPR、長崎県のPRにもつながります。声を掛けてもらったりすることも多くなるので、励みにもなりますよ」と品評会に対する熱い思いを話してくれました。

### 大変なのは世代交代

「大変なことはありませんか？」と尋ねると、「お茶作りに関してはありません。強いて言うなら世代交代ですね」と話します。「飲食店でも、お茶づくりでも、人が変わるとお客さんには厳しい判断をされます。味が変わった、前の方が良かった…そのようなことは絶対に言わないようにしたかったです」

お茶は最後の仕上げが特に重要で



前田製茶代表取締役 前田秀樹さん

が、デリケートなため、同じ機械でも人が変わっただけで味が変わってしまうとのこと。世代交代に当たっては、本格的に就農する前から、仕上げだけは先代に代わって全て自分でやると決め、必死に学んだそうです。

まだまだ現役の秀樹さんも、将来を見据え、経理や新商品の開発など、息子さんに任せるところは任せているとのこと。「まだまだ仕上げだけは任せられんね」と厳しくも、温かなまなざしには、三代目への期待の気持ちがうかがえます。

取材日 3月17日

# 若い世代にも地元・世知原のお茶を

生産者インタビュー



前田製茶 前田晃宏さん

## 世界緑茶コンテストで最高金賞

茶農家に生まれ、家業を「自然と継ぐ」と思ったと話す前田晃宏さん(26)。世知原の茶農家の中でも、最年少の生産者です。県内の農業高校を卒業後、お茶の本場である静岡の農林大学校で茶業を学んだ晃宏さん。現在は父親の秀樹さんの下で茶づくりの修業をしながら県内の茶農家とも積極的に交流するなど、将来の世知原茶を背負って立つ存在です。

獲得を目指した商品開発を行っています。各自が栽培した茶葉で作られた4種類の茶缶「COMPASSION 2 茶漢」は2013年世界緑茶コンテストで最高金賞を獲得しました。「新しいものを生み出すのではなく、世知原と彼杵、それぞれのお茶づくりや製法を生かして作りました。男性をターゲットにして、ネーミングやパッケージにもこだわった商品。受賞したときは嬉しかったですね」と晃宏さん。他の産地とのネットワークについて伺うと、「世知原の若手生産者は自分だけですが、彼杵には30、40人の若手がいて、肥料一つにしてもたくさんの情報があります。お茶自体も環境も違いますが、お茶づくりに正解はありません。産地は違っても、今後も生産者同士のネットワークは大切にしていきたいですね」と話します。

## 若い人にもお茶を広めたい

昨今、若者のお茶離れが進んでいると言われています。前田製茶のお客さんも、年配の方が多いそうで、これから茶農家として生き残っていくためには、新たな

顧客の獲得や販路の拡大が欠かせません。「今後の目標は若い人にもお茶を広めて、お客さんになってもらうことです」と話す晃宏さん。現在力を入れているのは、世知原地域を挙げて取り組む「和紅茶」の開発です。和紅茶は緑茶と同じ品種の茶葉を使いますが、加工方法が異なり、発酵させるなどの特殊な工程が必要になります。知り合いから加工場を借りて、すべて手作りで仕上げた自慢の和紅茶は、昨年店舗で販売したところ、すぐに売り切れたそうです。

和紅茶の魅力は「市販されている紅茶と違ってトゲが無く、ミルクや砂糖無しでもスッキリと飲める」ところ。世知原茶の主力は緑茶ですが、若い人にも和紅茶をきっかけに緑茶の良さも知ってほしいです」と話す晃宏さん。今後の抱負についても「たくさん並んだ商品の中から手に取ってもらえるように、これまでのお茶のイメージとは違ったパッケージづくりなどにも挑戦したい」とのこと。若者ならではの視点で日々奮闘中です。

取材日 3月17日



(左)松浦公園で行われた北部農水商工祭りで商品を販売する晃宏さん(中)ながさき茶ネットワークと一緒に商品開発を行うメンバー(右)一昨年に世界一を獲得した「茶漢」。ことしも限定100個で販売する予定 ※問い合わせは前田製茶(☎78-2627)へ。

## お茶のインストラクターに聞きました



# お茶を囲んで、ほっとしてみませんか？



日本茶インストラクター、茶育指導士として「お茶の魅力」を伝える小林さんにお話を伺いました。

## 「茶育」のススメ

ライフスタイルの変化などで、家に急須の無い家庭も増えてきています。高校でお茶の講座をすることもありますが、ペットボトルのお茶を飲み慣れた生徒たちは、急須で淹れたお茶を飲むと違いに驚くこともあ

り、お茶本来の味が遠のいていることを実感しています。

お茶は健康に良い飲み物と言われています。「食育」という言葉をよく聞きますが、茶育指導士として「茶育」を勧めています。生活には「水・お茶」などの水分が欠かせませんが、それをジュースやコーヒーを中心にする、食事はパンなどの洋食になりがち。そこをお茶に変えることで、

自然とお茶に合う和食などの健康的な食事になるのではないかと思えます。

お茶には抗酸化作用のあるカテキンやビタミン類など、体に良いとされる成分が豊富に含まれています。更に、粉末や佃煮にして食べることでベータカロテンや食物繊維なども取ることでできます。飲んだり、食べたり、普段の生活の一部に無理なく取り入れられるところも、お茶の魅力です。

## 飲む場面を考えてお茶を選ぶ

お茶には茶葉の部位や仕上げ方によっていくつかの種類があって、それぞれに味も、合う食べ物も異なります。スーパーで買うのも手ごろでいいですが、お茶屋さんで相談しながら、たくさんの種類の中から、自

分好みのお茶を選んでみるのも楽しいと思います。朝すっきりしたいとき、食事のとき、お茶菓子と一緒に楽しみたいときなど、どんな場面で飲みたいか、どんな味が好きかを考えて選ぶといいですね。

## お茶をおいしく淹れるコツ

淹れ方などはお茶によって異なりますが、少しずつ回し注ぎ(※)して、最後の一滴まで注ぎきることが大切。最後の一滴に一番つま味や香りが出て、残さないことで二煎目もおいしいお茶を飲むことができます。一般的な緑茶であれば、2〜3杯当たり4〜6gの茶葉でお湯の温度は70〜80度、抽出時間は1分〜1分半が目安です。お茶は嗜好品なので、まずは基本の淹



※回し注ぎ  
手前↓中央↓奥  
奥↓中央↓手前の  
順で注ぐ。

れ方を知って、温度や時間を変えながら、自分の好きな味を探してくださいね。

## 地元のお茶でほっと一息

お茶の良いところは何といても、ほっとできるところ。成分の中にもリラックス効果がありますが、お茶を囲んでゆったりと会話する時間を持つなど、家族の真ん中にお茶があったら良いなと思っています。新茶の季節に、地元のお茶を囲んでほっとしてみませんか。



小林製茶 小林美香さん