



白石さんの茶園

「体で覚え、死ぬまで勉強」

白石宗親さん

生産者インタビュー

ことしの世知原茶は、五月の大型連休前半まで好天が続いたため、全体的に出来がよく、香りよりも甘みが勝ったいいお茶が出来ました。

世知原茶は製茶工場ごとの個性が茶の味に現れているので、飲み比べて好みの味を見つける楽しさもあります。

世知原地域内にある十の製茶工場で作る世知原茶振興会の会長を務める白石宗親さん（世知原町木浦原）は、自身、三・三ヘクタールの茶園を持つ茶栽培農家で、エコファーマーの認定も受けています。

「昭和四十年代、世知原地域でやぶきた種が導入されたころ、農業改良普及センターの勧めで、当時はまだ少なかった茶栽培に取り組みましたが、やってよかったと今は思っています。

茶は天候に左右され、年によって葉の出来が違い、教科書どおりには行かず、これでいいのかと思うことがありますが、体で覚え、死ぬまで勉強だと思いい、茶作りに取り組んでいます。

「茶園に

足を運んだ数だけ

いいお茶が出来る」

前田秀樹さん

生産者インタビュー

始めて二、三年たったころからミミズが増え、土が軟らかくなり、茶葉も色濃く、つやが出るなど効果が現れました。このおからを使った土作りは地域内でも広がりはじめています。

平成十七年、全国茶品評会「蒸し製玉緑茶」部門で最高賞の「農林水産大臣賞」を受賞した前田秀樹さん（世知原町栗迎）は、父國夫さんに次いで、県内二人目の日本一に輝きました。

「茶園に足を運んだ数だけ、いいお茶が出来る」という父の教えを受け、二代目として茶栽培に取り組み、現在三ヘクタールの茶園で、主にやぶきた種を栽培し、製造・販売まで一貫して行っています。

エコファーマーの認定を受けている前田さんの茶園では、二十年ほど前から土作りのため「おから」を貰い受け、有機資材として使っています。



前田さんの茶園

製茶技術を競う県茶品評会で、平成十六年から三年連続で最高賞の「農林水産大臣賞」を受賞し、ことし、四年連続の受賞を目指しています。

茶葉から世知原茶へ

一番茶の収穫が始まり、最盛期を迎えた茶工場で茶葉（荒茶）の加工工程を見せられました。

新鮮な茶葉を新鮮なまま加工する。

茶葉の加工は時間との勝負です。収穫した茶葉は、すぐに世知原地域内にある茶工場へ搬入します（写真①）。

蒸し機 収穫後も茶葉はまだ生きていて、呼吸をし、熱を発生させています。この熱で茶葉が発酵しないように、茶葉を蒸して酸化酵素の働きを止め、茶葉の緑色を保ちます（写真②）。

この「蒸す」という作業が緑茶の味や香りの決め手になります。茶葉を手にとったり、お湯に浸したりして、色や香りを確かめながら、その日の蒸し加減を調整します。ちなみに、茶葉を半発酵させたものがウーロン茶、完全発酵させたものが紅茶です。

冷却機 蒸し上がった茶葉を一気に冷却し、色と香りを保たせます。

葉打機 熱風を送りながら、茶葉の表面についていた水分を取り除きます。

粗揉機 熱風を当てながら、茶葉を適度な摩擦・圧力で揉み、中の水分を

飛ばします（写真③）。

揉捻機 茶葉を加熱せずに、圧力をかけながら中の水分を出します。圧力をかけることで茶葉の組織を壊し、茶の成分を出しやすくなります（写真④）。

中揉機 熱風を当てながら、固まりになった茶葉を解きほぐし、整形しやすいように乾燥させます（写真⑤）。

再乾機 これまでの機械（ドラム）の中には大きな「爪」がありましたが、ここでは爪のないドラムの中で熱風を送りながら茶葉の落下を繰り返して、蒸し製玉緑茶独特のグリツとした葉の曲がりを作ります（写真⑥）。この「グリツ」の部分に世知原茶特有の香りとうまみが凝縮され、濃厚な後味を残します。

乾燥機 最後に乾燥機にかけ（写真⑦）、まだ茶葉に残る十〜十三パーセントくらいの水分を、五パーセントくらいになるまで十分に乾燥させれば、「荒茶」の完成です。ここまでにかかる時間は約三時間。荒茶の状態で、仕上げ工場に出荷されます。

荒茶は、大きささまざまな状態で入り混じっているので、ふるい分けて、形を整えます。さらに乾燥させて香りを際立たせて、やっと商品の「緑茶」になります。

