

八十八夜 その日の仕事

古来、立春から八十八日目に摘んだお茶は、不老長寿の縁起物とされてきました。

今年の八十八夜は五月一日。

日本農産（静岡県根洗町）の二代目、樽井隆之さん（55歳）の茶業に

いつそう気合いが入ります。

大地を守る会設立当時から親しまれてきたお茶の産地を訪ねました。

採って 仕上げる お茶作り

一年に
一百しかない
その日に

「何としても八十八夜のお茶を皆さんに届けたいもんでね」

日本農産・二代目の樽井隆之さんが、生まれたてのまばゆい茶葉を見つめます。私たちが訪ねた4月の終わり、茶畑にはやぶきた種の新芽がびんと伸びて、収穫が間もなくというところでした。

立春から88日目に収穫する「八十八夜摘み」のお茶は、古くから縁起物とされてきましたが、大地を守る会で扱う『新茶・樽井さんの有機八

十八夜摘み』も、まさにその八十八夜当日に収穫したものを詰めていることはご存じでしょうか？

お茶は雨に当たると蒸した段階で黒ずんでしまうため、雨の日は収穫できません。加えて今年には桜の開花も遅れ、木蓮も遅れ、それにならうように茶葉の生長も遅れていました。例年4月中旬ごろから始まる収穫が、4月の終わりになっても緩やか。

「芽伸びは間に合うか」「天気はどうなる？」と、例年以上に気を揉みながら当日を迎えましたが、茶葉も頑張り、天気も味方してくれて、何とか収穫がかないました。

毎年こうして自然の声に耳を傾けて収穫するお茶が「八十八夜摘み」。大変ありがたいお茶なのです。

やわらかな 新芽を採る

「お茶はね、その日に収穫した茶葉をその日に仕上げるんです。葉っぱがみらい(若い)もんでね、ほんつとにやわらかいんですよ」と樽井さん。お茶はツバキ科の常緑樹で、摘採期を過ぎた下の方の葉はかたくなり、硬葉と呼ばれますが、刈り取る新芽はほよほよとやわらか。華奢で陽光に透けるほどです。

「春になると桜でも何でも木に新芽が出てくるでしょう。お茶の場合はあの新芽だけを採るんです。置いとくと傷んでしまう。だから乾燥まで一気に仕上げないとだめなんです」1日の収穫量は1トンから3トン。しかも、新芽は伸びるにつれてどんどんかたくなるため、2週間ほどの間に全てを刈り取らなくてはなりません。ピークの時期は製茶作業が終わるのが夜11時ごろ。それでも翌朝早くから、また畑に出ます。



1 収穫を迎えたやぶきた種。まだ芽の開かない一番若い芽（一芯）と3〜4枚目の葉を採ります。
2 左から妻の善美さん、隆之さん、娘の愛さん。大切な相棒、山羊のハイジとゆきちゃんも茶作りに活躍。朝茶畑に出勤して、夕方まで

飲まわりの草を食べてくれます。
3 長さ90mの茶畝を行き来して収穫。伸びた新芽に高さを合わせて刈り取っていきます。
4 除草剤を使用しない畑は目を離すとすぐ「草ぼうぼう」に。枝の間から伸びる草を手で取ります。



5 根洗町から霧山という山の上の畑へ。道中は岩が車を打つ悪路。収穫の際はここを1日4往復します。

6 霧山の茶畑に着くと、空気が一変。猪や鹿に遭遇することも。

7 「お茶は人肌で揉め」といわれ熱風で乾かしながら36℃くらいを保って揉みます。「粗揉」のあとは、水分が出て粘り気があります。

8 蒸気を炊いたトンネルを通して蒸す「蒸熱」の工程。蒸し時間の長さによって、味・香り・水色の基本的な性格が決まります。

9 蒸したあとのあつあつの茶葉。茶葉によって水分量が異なるため、蒸し具合を触って確認します。

10 形を作る「精揉」は40分。加工終盤になり「今ここでしか嗅げない匂い」と力強い香りを確認します。お茶も機械も大好きな隆之さん。子どものころは宿題そっちのけて工場に入りびたり。機械が動くのをずっと見ていたそうです。

11 収穫を終えた茶葉が荷台からわっさわっさと降ろされました。新鮮なうちに製茶の工程へ。



だんだんお茶になっ ていく

「お茶は蒸す工程で8割が決まる」
そう樽井さんが話します。

「蒸せば蒸すほど葉は崩れて水色は濃くなります。だけど渋みも飛ぶんです。見るお茶なら浅蒸しですが、うちは形が残るぎりぎりの100秒。深蒸しでやっています」

これ以上蒸すと特蒸しとなる手前。目指すのは見た目ではなく、味と香りを重視した「本質茶」です。

蒸気の中をしつとりと濡れた茶葉が昇っていくと、ここからは「葉打」「粗揉」「中揉」と、乾かしながら揉む作業が繰り返されます。

広い工場の中を機械から機械へと駆け回る樽井さん。途中幾度となく、



茶葉をつかんで香りを感じていました。自然のものである茶葉は、気温や湿度で乾き具合も異なります。うまくいっているかを判断できるのは人の感覚だけ。「ちゃんと蒸せたか」「乾いたか」を全工程で見ます。

生の茶葉が、荒茶蒸して揉んで乾いた状態になるまでは約5時間。荒茶にはまだ香りの奥に生の青さが残りますが、仕上げの火入れを行い、最終の選別と袋詰めに進みます。

洗わないお茶だから安心を

「飲む前に洗わないお茶だからこそ無農薬で作りたい」。隆之さんのお父さん故・樽井孝蔵さんの言葉です。日本農産の歴史は戦後、孝蔵さんが根洗の地に入植したころに遡りま

す。県内の農家の末息子だった孝蔵さんは、満州から復員したあと、復員者と戦災者40人以上を束ねて三方原台地(現在の根洗町)60ha余りを開墾しました。入植当時は大人の背丈ほどの小さな松と、笹や芒が生えるだけの荒地。小屋を建て、ランブで暮らしながら芋類や麦の栽培から始めたといいます。お茶を基幹作物として導入したのは1950年代初めのことでした。(※1)

大地を守る会とは設立当初からの長い付き合いです。その出会いは、ある医師が提唱していた「医農学」でした。「農業は人の生命を預かる仕事」害虫を駆除するための農薬が人の体に影響を及ぼさないわけがない」という訴えに心を動かされ、農薬に頼らない栽培に挑戦したといいます。(※2)

先代が拓き、入植から70年以上たった今でも当時のお茶の木がそのまま活躍。太い幹に葉を茂らせて清々しい風味を届けています。

樽井さんの茶栽培は、農薬に頼らないほかに、肥料も少しのたい肥だけ。除草剤を使わない代わりに、お茶の木を覆い尽くす雑草をひたすら取っては地面に落として、土に還します。畑に出る虫は、「目を瞑ってがまん。増えてもがまん。そのうち虫同士が戦ってくれる」と、あるがままに任せて時を待つ。良い意味で自然に委ねるような栽培でした。

そんな畑のあり様に等しく、樽井さんのお茶は、遅しくてやさしい味わいです。注ぐそばからふわっと山の香りが立ち、口当たりはとろんとやわらか。最後にどしっと清々しさが抜けていきます。

6月、今年の新茶の取り扱いが終わりに近づいてきました。胸がすつとする香りに憩い、心穏むひとときを味わってはいかががでしょう。

※1 参考:「自立 38周年記念根洗松開拓誌」1984年(根洗松開拓農協/浜松市)、※2 参考:「家庭画報」1983年8月号(世界文化社)

味わい深い新茶。貴重な八十八夜摘みです
新茶・樽井さんの有機八十八夜摘み
1735 今季終了
70g
1,648円(税込1,780円)
※次回取り扱いは来年5月頃予定。



やぶきたとは異なる品種。こくのある力強い味わい
新茶・樽井さんの有機霧山無心
1737 100g限定
100g
2,535円(税込2,738円)
※6月頃までの取り扱い予定。



◎日本農産(静岡県浜松市)
※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト125号を合わせてご覧ください。



イベント

編集後記 ↓ うちのお茶はよく出るので、茶葉は少なめがいいですよ。そう梅井さんに伺って淹れてみたところ、深いのに濃すぎない、やさしいのに薄くない、いい塩梅になりました。根洗町のお茶の木は植えてから70年以上、霧山は50年以上たさうで、味も香りも一朝一夕には出せない年輪を感じます。(編集部・青木)

夏休みに短角牛の故郷を訪ねてみませんか？

第41回 夏の山形村短角牛ベコツアー

2024.8.23(金)～25(日) 2泊3日

短角牛の故郷を訪ねる「夏の山形村短角牛ベコツアー」。今回で41回目となりました。澄んだ空気にあふれる白樺林、牛たちがのんびりと過ごす広々とした牧場、牛飼いや炭焼きなどを営みながら暮らす人々……。山形村短角牛と生産者に会い、のどかな山あいの地で夏のひとときを楽しみませんか。生産者とバーベキュー交流会。お肉を味わったり現場の声を聞いたりして過ごしましょう。木登り体験、洞窟探検など、子どもたちが楽しめるイベントも盛りだくさんです。

DATA

訪問先 …… 岩手県久慈市山形町
旅行代金(税込) …… 大人●30,000円、子ども●15,000円
申込締切 …… 2024年6月30日(日)
旅行企画・実施 …… 株式会社社倶倶倶
企画プロデュース&受託販売・申込先 …… (有)リボン(エコソリズム・ネットワーク)
埼玉県知事登録旅行業第3-1198号(社)全国旅行業協会会員
総合旅行業務取扱管理者 壹岐健一郎
企画・協力 …… 岩手県久慈市、JA新しいわて、(有)総合農舎山形村、オイシックス・ラ・大地株式会社
申込方法 …… 以下のホームページをご覧ください、旅行条件等をご確認いただきお申し込みください。
<https://reborn-japan.com/domestic/14633>



スケジュール(予定)

8月23日(土) [朝食×昼食×夕食○]

12:00 JR二戸駅改札外集合・貸し切りバスにて出発▶▶牧場にて放牧牛見学・給餌体験▶▶牛舎見学▶▶平庭山荘チェックイン▶▶17:00頃 平庭山荘前広場へ移動▶▶記念撮影&歓迎セレモニー▶▶生産者とBBQ交流会▶▶19:00頃 打ち上げ花火▶▶20:00頃 交流会終了 各自宿泊コテージへ

8月24日(日) [朝食○昼食○夕食○]

平庭山荘食堂で朝食▶▶9:00 貸し切りバスにて出発▶▶白樺林散策▶▶内間木の自然の中で自由時間&昼食▶▶各アクティビティ(木登り体験、洞窟体験、シャワークライミング等事前選択)▶▶16:00頃 道の駅▶▶夕刻平庭山荘へ戻り、各自宿泊コテージへ平庭山荘で夕食

8月25日(月) [朝食○昼食○夕食×]

平庭山荘食堂で朝食▶▶9:00 貸し切りバスにて出発▶▶バッテリー村(農村交流施設)でコマ回し大会等▶▶創作館(古民家)にて昼食▶▶お別れ挨拶▶▶13:00頃 出発▶▶14:00頃 JR二戸駅着 解散



1 生産者ととも放牧されている短角牛に給餌体験。間近に見る牛の大きさにびっくり。
2 バッテリー村では昔の暮らしを体験。恒例のコマ回し選手権は大人も子どもも白熱。

イベント

でんきを消して、スローな夜を。

100万人のキャンドルナイト

2024.6.21(金) 夏至

「100万人のキャンドルナイト」は、夏至と冬至の夜8時から10時の2時間、でんきを消してロウソクの灯りで過ごすことを呼びかけるムーブメント。2003年に大地を守る会の呼びかけで始まりました。今年の夏は6月21日(金)の夏至を挟む、6月17日(月)～23日(日)の1週間、消灯を呼びかけます。キャンドルの灯りのもと、自分自身や家族のこと、平和や持続可能で多様な社会のことなど、ゆっくり考えてみませんか？ 6月21日(金)の夏至の日には、東京港区芝の大本山増上寺で、恒例のキャンドルナイトイベントを開催します。会場にはたくさんのキャンドルが並び、大地を守る会の食材を使ったキッチンカーやマルシェ、トークステージを展開します。20時の時報と同時に東京タワーのライトダウンも行います。詳細、最新情報は100万人のキャンドルナイトHPをご覧ください。



20時の時報と同時に消灯した増上寺、東京タワーと、境内に並べられたキャンドル。

DATA

会場 …… 大本山増上寺(港区芝公園4-7-35)※入場無料
主催 …… 大地を守る会
特別協力 …… YOLU、東京タワー、大本山増上寺
後援 …… J-WAVE、外務省、港区
協力 …… 東京都環境局、一般社団法人日本キャンドル協会、カメラマキャンドルハウス
協賛 …… 遠忠食品、日本食品工業、みなと環境にやさしい事業者会議(mecc)

※雨天決行(荒天により中止の場合あり)。詳細はキャンドルナイトHPをご覧ください



100万人のキャンドルナイトのホームページはこちら
<https://candle-night.tokyo/>

イベント

ソーラーカー作りで自然エネルギーを学ぼう！

夏休み自然エネルギー教室

2024.7.21(日) 13:30～16:00



1 いざざい、ソーラーカー！！
2 ペットボトルを利用した手作りソーラーカー。太陽光を受けてトコトコ走ります。

楽しく工作しながら自然エネルギーの力を体験できる、小学生とその保護者を対象にした恒例のイベントです。今回は、ペットボトルを使ったソーラーカーを作ります。なぜ太陽光でソーラーカーが走るの？などのお話タイムもあります。夏休みの自由研究にもおすすめです。

DATA

会場 …… エコギャラリー新宿(新宿区) ※都営大江戸線「都庁前駅」より徒歩5分、JR「新宿駅」より徒歩15分
<https://www.shinjuku-ecocenter.jp/access/>
参加費 …… 1組800円(税込) ※ソーラーカーキット1つを含みます。
定員 …… 12組(対象：小学生&保護者)
申込締切 …… 7月5日(金)
主催 …… 大地を守る会 大地を守るくらしからエネルギーを考える会
※保護者の同伴が必要です。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。
<https://www.daichi-m.co.jp/>

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhaidaichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhaidaichi-m.co.jp



イベントは左記WEBサイト内の「イベント情報」へ。

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhaidaichi-m.co.jp/Information/8>



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513