NEWS 大地を守る
August 2026
VOLUME 473
8

和のはじまりの紅茶

それはまだ、国産紅茶が和紅茶と呼ばれる前から。静岡県藤枝市の山間部で、日本の紅茶を作り続けてきた水車むら農園を訪ねました。

まだ青さの残る茶葉を、捻って揉む「揉捻（じゅうねん）」という紅茶作りの一幕。ここで徐々に紅茶は紅茶の姿に近づいていきます。

山あいの紅茶作り

五月の一番茶で

藤枝の市街地を離れ、谷あいの川に沿って山道を行くと、隠れ里のようにぽつぽつと民家が現れます。水車むら農園の紅茶工場は、木々が迫る川の向こう岸。「一人ずつ歩いてわたりましょう」と書かれた吊り橋に足を踏み出すと、右手に水車、左手に茅葺屋根。その奥でカタカタと音を立てて紅茶作りが始まっていました。欅も紅葉もお茶の葉も、初々しい緑を纏う5月のことです。

「おいしくなぁれ、おいしくなぁれって言いながらいつもやってるの。今日は暖かくなって、うんと伸びたから、葉っぱがたくさんよね」

今年一番の摘採期を迎えた工場で作業に勤しむのは、水車むら農園代表・臼井太樹さんの母、澄江さん。御年88歳。茶葉を抱えては「揉捻機」という葉を揉む機械にパラッ、パラッと振り入れていきます。機械の回転に呼吸を合わせるように、一葉も余すことなく、淡々と。

「年寄りなんでね。子どもたちにはもういい加減にしなさいって言われるわね」。奥ゆかしく笑いますが、茶業に携わって40年以上という円熟の仕事ぶりは、力みも淀みもなく、どこまでも軽やかです。

緑茶に紅茶、筍と、大地を守る会に山の恵みを届ける水車むら農園。紅茶の製造は、5月と7月の2回行われ、5月は一番茶で『五月紅茶』を、7月は二番茶で『七夕紅茶』を作ります。摘み取った葉が次々運び込まれるこの日は、3台の機械で1時間半前後の揉捻を15回。そのあと乾燥、粉砕を経て、生葉で140kg近くあったものが330kgの紅茶になりました。作業が終わるころには、日暮れです。

青々とした葉が紅色に

「お茶の葉はね、この一芯がつんって元気に上を向いてるのがいいんです。うまみがしっかり詰まってる。一芯五葉ぐらいを刈り取っていきますよ」

臼井太樹さん(61歳)が、紅茶工場の裏山を抜けて、山の上の茶園に招いてくれました。茶刈機を掴み、2人体制で摘採を始めます。「一芯五葉」とは、先端の新芽とその下の5枚の葉のこと。今年伸びた分を刈り取っていきます。

ところで、紅茶の葉は畑にあるときから茶色いわけではありません。緑茶も紅茶も、茶樹はツバキ科の常緑樹「チャノキ」で葉は緑色。そのうえ、多くの国産の紅茶がそうであるように、水車むら農園の紅茶は、緑茶で名高い「やぶきた」などで作られます。では、青々とした茶葉は、いつから紅茶の姿になるのでしょう。

茶葉は摘採後、すぐに酸化発酵を止めるため緑のままですが、紅茶はまず風を当ててしおらせる「萎凋」を行います。すると約50%の水分が抜け、カサカサとした状態になります。

「葉っぱはね、しおれていく段階で必死に抵抗するんですよ」と太樹さん。「命が尽きていく過程で、いろんな香り成分を出す。紅茶のふくよかな香りはそこで生まれるんです」

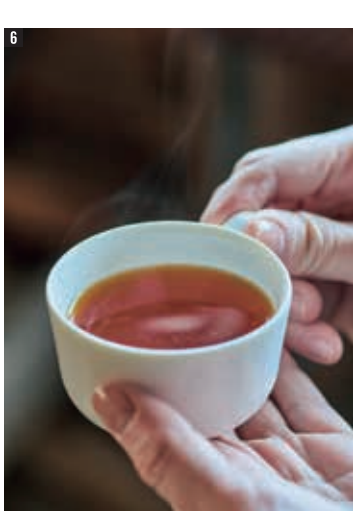
しおれたあとは、揉捻の工程へ。葉は文字通り「捻って揉む」ことで、組織がほぐれていきます。

「揉んですりつぶして細胞を壊してあげると、空気に触れてなかった細胞が空気に触れるでしょう。そうすると酵素が一気に酸化を促す。生の葉っぱのままだと、1週間ぐらいは緑なんだけどね」

若葉色から茶褐色へ。

次第に水分がしみ出し、色が深まります。そして、仕上がった茶葉に

1 ここは工場の2階の床面で、萎凋機（しおらせる機械）の上部にあたります。茶葉を2階から萎凋機におさめ、一昼夜風を送るしくみ。**2** 萎凋機から茶葉を取り出すのは同じ組合の八木京子さん。手際良く澄江さんに茶葉をリレー。**3** 水分が抜けた茶葉をやさしくつかんで投入。**4** すりつぶされて茶色味を帯びてきました。**5**「だんだん色が変わって、きれいね」と澄江さん。あたたかい眼差しで茶葉を入れ続けます。



6 褐色の中に赤みを感じる水色は麗しく、ほかのお茶とは一線を画す色味。日常に彩りをもたらします。**7** 完成した『五月紅茶』。花のように甘く繊細な香りです。

茅葺屋根の奥に見えるのが紅茶工場の入口。1981年、この場所で水車むら農園の前身となる市民団体、水車むら会議が発足しました。

8 茶刈機を2人で持って茶畝を往復。刈り取った葉は白い袋に送り込まれていきます。7カ所2haの畑すべてがこうした山を切り開いた場所に。**9** 上から時計回りに、摘みたての葉、萎凋後、揉捻後。香りも感触も変化して紅茶になります。**10** 急斜面での摘採。日よけ対策には、お手製のパネルを背負って。

香り立つ和紅茶の祖

澄んだせせらぎのほとりに佇む木製の水車。水車むら農園を象徴するこの水車が建造されたのは1981年のことです。全国に反原発運動が広がる中、先代、故・臼井太衛（たえい）さんのもとに有志が集まり、エネルギー自給のための水車を作って、民家を移築。当初は水車の動力で小さな紅茶の機械を動かしたり、米を搗いたり。その後、1986年には、萎凋機、揉捻機を入手して、本格的な紅茶製造が始まりました。

「あのころは水車むら農園で国内の製造量の半分ぐらいを作ってたんです。日本の紅茶生産が今よりずっと少ない時代だった。自分はね、緑茶だけだったら継いでなかったと思うんです。農薬や化学肥料に頼らない栽培で、しかも紅茶だったから、希少価値があったし面白かった」

太樹さんは1993年に家業に入り、2000年に代表に。7年前から紅茶製造を担い、受け継いだ味を少しずつ磨きます。

「安心安全な紅茶という土台はすでに親父が作ってくれていたから、自分はおいしさを育てる役割。どっしりとしたボディというのではなく、すっきりとした味、リピートしたくなる紅茶を目指してね。そのために雑味が出ないように、工程を整えていったんです。前の茶葉が少しでも機械に残ってると雑味になるから、時間をかけて取り除く。揉捻のあと、時間を置くと重くなるから、置かない。すっきり感も香りの立ち方も、良くなっている気がします」

やさしくて軽やかな紅茶。

水車むら農園の紅茶を飲むと、山の風が吹き抜けるようなさわやかさを感じることでしょう。国産の紅茶は「和紅茶」として注目されるようになりましたが、まだまだ希少な存在です。それがさらに少ない時代から、積み上げてきた味わい。口に含むと、砂糖を入れていないのに甘みが広がり、静かな余韻が残ります。ここでしか作れない日本の紅茶が、今日も山の上で育まれています。

湯を注ぐと、ほのかな紅が感じられます。その〝紅〟が、発酵茶の証。光に透かすと滲む赤みが、紅茶らしい気品を添えます。

「今日は450kg採りましたよ。350kgぐらいかなと思ったけど、量ってみたら450kg。2人だけで結構がんばったでしょう」と太樹さんが清々しく笑います。山の茶園での摘採は、想像以上の重みです。

臼井澄江さん。 菊川から嫁ぎ、夫の故・太衛さんと林業、農業、茶業を営む傍ら詩の活動も。今年5月、手もみ茶技術の伝承が評価され「杉山彦三郎賞」を受賞。

臼井太樹さん（61歳）。さわやかな佇まいで栽培から加工までを差配します。茶業に就いて33年目。

澄江さん、京子ちゃんと呼び合う二人。「仕事が早くて堅実」「よくできる人」と仲睦まじい間柄。

COLUMN
注目の「和紅茶」外国産とどう違う？

国産の紅茶の歴史は明治時代、輸出用の紅茶作りから始まりました。1971年の輸入自由化で一度は姿を消しかけましたが、近年「和紅茶」として、その味わいが見直されています。

外国産の紅茶がアッサム種など渋みの強い品種を使うのに対し、和紅茶は「やぶきた」のような緑茶品種のほか、「べにふうき」「べにほまれ」など国産の紅茶向け品種でも作られています。品種によって個性は異なりますが、外国産に比べると渋みがおだやかです。また、和紅茶は発酵を深く進め過ぎず、香りや甘みを残すように仕上げる生産者も多く、軽やかな味わいが特徴。日本の土地が育てる、やさしい一杯です。

ほんのり甘く、上品な味わい。
ストレートティーがおすすめ
水車むらの五月紅茶
1747
100g　1,374円(税込)

二番茶で作った深いうまみ。
ミルクティーにもどうぞ
水車むらの七夕紅茶
2097
100g　1,005円(税込)

㈲水車むら農園（静岡県藤枝市）

※同時配布の『カタログ大地を守る』と、
お買い物サイト134号をあわせてご覧ください。

Photo : Taro Terasawa　Text : Sachiko Aoki　Design : Better Days

REPORTS 1

「第一次産業支援基金」活動のご報告
たくさんのご支援をありがとうございました

2025年度に皆さまからお寄せいただきました寄付金（「未来募金」や「食べて応援隊」）は総額3,508,960円でした。そのうち、大船渡山林火災の支援として呼びかけた1,034,500円は、現地の被災生産者へ復興の力としてお届けいたしました。温かいご支援に心より感謝申し上げます。地震や豪雨など誰もが当事者になり得る時代ですが、食を通じてできる支え合いの繋がりを、これからも大切にしていきたいと考えています。今後とも温かいご支援をよろしくお願いいたします。

活動・収支の詳細はWEBで公開しております

被災した漁港の施設。

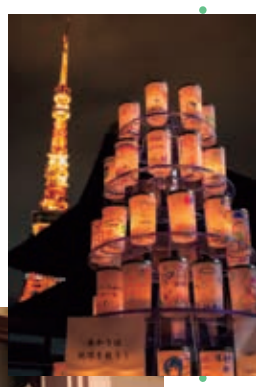
（左）「東北リーダーズカンファレンス」に生産者さまを招待し、現地の被災状況の説明と、復興への支援を呼びかけていただきました。（上）被災された生産者様と東の食の会が開発した商品「あわびの宝石箱」。

REPORTS 2

2026年6月19日、
キャンドルナイトを開催しました

大地を守る100万人のキャンドルナイト」が6月19日（金）、増上寺にて開催されました。イベントに先立ち募集した、皆さまの「大地を守るために日々心がけていること」のメッセージは、スタッフが大切にキャンドルへ代筆。東京タワーを背景にした温かいツリーとして会場に灯されました。当日は快晴に恵まれ、厳かな空気の中で美しい演奏が響き渡る特別な夜に。電気を消したスローな時間の中、それぞれの場所から寄せられた大切な想いが優しく繋がりました。

皆さまの想いが灯るキャンドルツリー。



快晴の夜空、増上寺に響き渡る雅楽演奏。

笑顔が交わされた、大地を守る会マルシェ。

大地を守るために日々心がけていること
お寄せいただいたメッセージを一部抜粋

- 食材は農薬を減らしたもの、平飼いの卵、無添加を意識して購入。
- 使っていない場所の電気は消す。エアコンの温度を下げすぎない。
- 建築の仕事。土に還る材料をなるべく使用しています。

大地を守る会の寄付や募金

持続可能な食と未来を支える、産地や社会への支援です。
皆さまのご支援をお待ちしております。

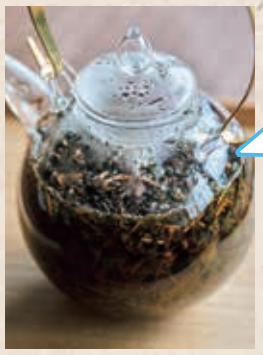
		対象商品
大地を守る第一次産業支援基金	自然災害の復興支援など、国内外の第一次産業を支援。	食べて応援隊、大地を守る未来募金（1口100円、500円）
互恵のためのアジア民衆基金	フェアトレード生産者の事業を低利融資で支え、産地の自立を支援。	バランゴンバナナ、エコシュリンプ
東ティモールこども基金	現地の生活や教育を支援。	東ティモールコーヒー
大地を守る会ルイボス基金	南アフリカの小学校の教育・施設支援。	ルイボス茶（有機栽培）、みどりのルイボス茶（有機栽培）
種蒔人基金	福島県喜多方市に伝わる水田の水路の保全を支援。	種蒔人
スマイル・オリーブ基金	パレスチナの農家へオリーブの苗木代として支援。	エキストラバージンオリーブオイル（パレスチナ自治区産）
Table For Two	アフリカ、アジアの子どもたちに給食を届ける活動を支援。	有機栽培バナナなど
はちみつ基金	現地の養蜂産業の発展と生産者の自立を支援。	ミャンマー産はちみつ
ささエール うなぎ	国産うなぎの資源回復に向けた研究や、伝統的な食文化を守る活動を支援。	高知の清流奈半利川のうなぎ、募金（1口50円）
WeSupport Family	ひとり親世帯など、食の支援を必要とする家庭へ食品を届ける活動を支援。	WeSupport Family募金（1口500円）

生産者の食卓より

「もしかして“紅茶は熱湯”と思っていませんか？」

水車むら農園
臼井太樹さん

うちの紅茶をおいしく淹れるには、じつは熱湯はだめ。せっかく甘みとうまみのある紅茶を作っているのに、100℃で淹れると、苦みが出てしまうんです。お湯をポットに入れておくと自然に冷めて、ぬるくなっちゃった。これでいいの？って淹れると、逆においしいっていうときがありますよね。あれです。緑茶も紅茶も同じ茶葉。80℃、90℃が最高だけど、冷ますのが面倒な場合は、やかんごと水につけるといいですよ。



茶葉はたっぷり150mlに3gくらい

編集後記＊ 水車むら農園で一日中続いた立ち仕事の合間に、「なるべく身近にあるものでね」と澄江さんがお豆のおむすびや、沢で採れた蕗の葉の塩漬けをふるまってくれました。お茶もまた、遠くのものではなく、この土地のものをいただく喜びがあります。そばにあるものに目を向ける営みに、都会にはない豊かさを感じました。（編集部・青木）

NEWS大地を守る［WEB版］
大地を守る会WEBサイト内「学ぶ」から ▶▶▶
https://www.daichi-m.co.jp/manabu/

大地を守る会［イベント情報］
イベントのお申し込みはこちらから ▶▶▶
https://www.daichi-m.co.jp/event/

●『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。

お問い合わせ

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://takuhai.daichi-m.co.jp/support
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

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し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し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、お問い合わせに対する回答、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、イベント等を旅行業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し込みください。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://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8

大地を守る会 DAICHI wo MAMORU KAI
発行　オイシックス株式会社
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