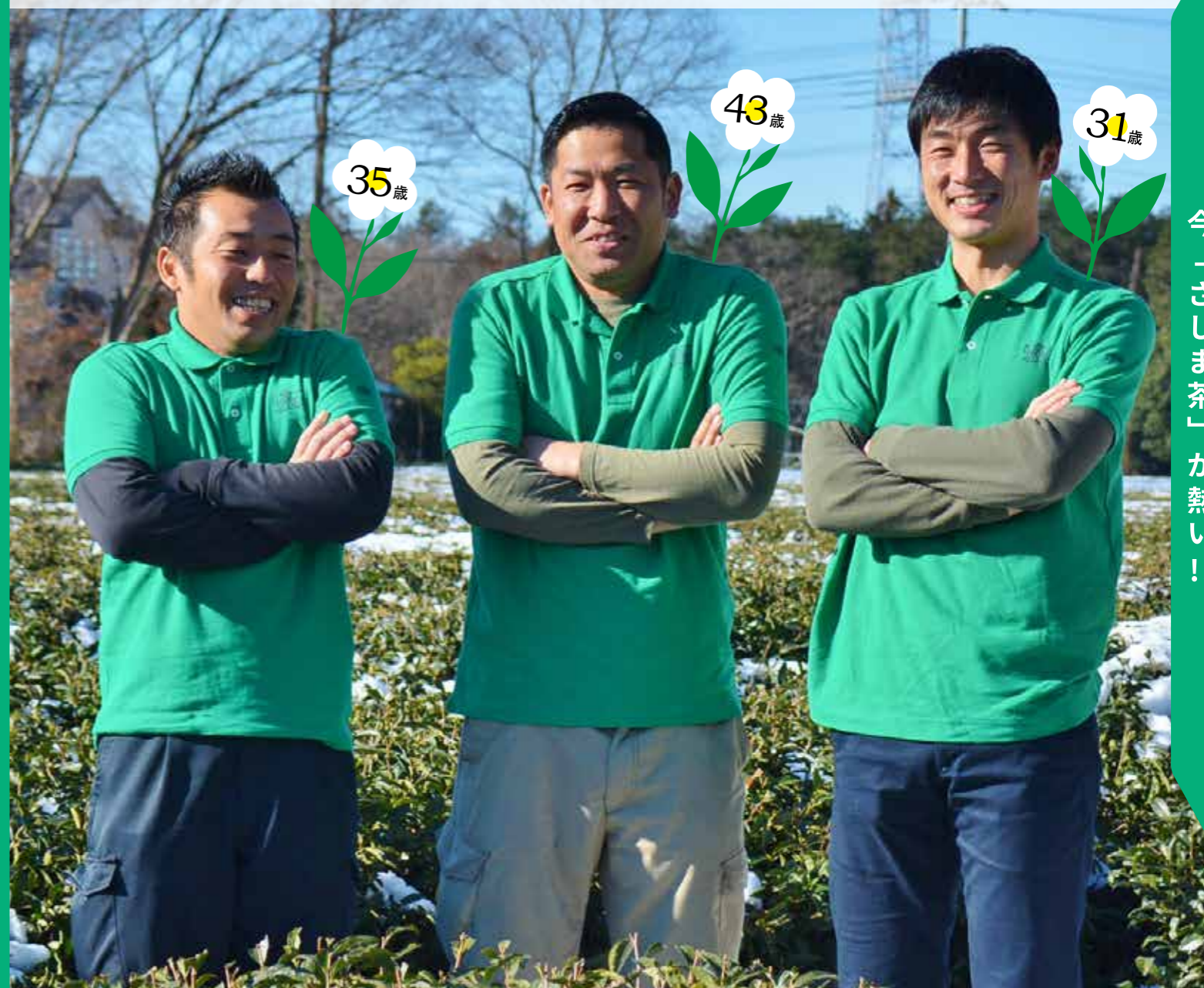


# 今「さしま茶」が熱い!!

## ～若手お茶屋さんの挑戦～

「さしま茶」は境町、坂東市、古河市、常総市、八千代町の3市2町で生産される日本茶です。その歴史は古く、江戸時代初期に始まったとされており、日本で初めて海外輸出されたお茶として歴史にその名を残しています。近年では、時代の変化に合わせて、ペットボトルでの販売や、紅茶などの発酵茶の生産など、様々な試みが行われています。今回はさしま茶の可能性を追求する境町の若手生産者の新たな挑戦を紹介します。



今「さしま茶」が熱い!!

のぐち こうき  
**野口 公輝**  
(野口園代表)

きむらのぼる  
**木村 昇**  
(木村製茶工場代表)

いいだ こうへい  
**飯田 耕平**  
(飯田園代表)

平成23年と平成27年に伝統的な手法である手もみ製茶の技術を競う「全国手もみ製茶技術競技大会」で2度、最優秀賞に輝いた「さしま茶手もみ保存会」の野口公輝さん(野口園代表)、飯田耕平さん(飯田園代表)、また、さしま茶による初めての烏龍茶作りに挑戦し、全国でも高い評価を得ている木村昇さん(木村製茶工場代表)の3人にお話を伺いました。

### 手もみ茶の魅力とは？

飯田「手もみ茶」は、うま味成分を増すよう紫外線よけのネットを掛けて育てられた一番茶を使用します。伝統的な製茶手法で、焙煎と呼ばれる台の上で直接手で茶葉を揉み、およそ6時間という長い時間をかけて乾燥・焙煎を行う手法です。

今ではその作業は機械化されていますが、手もみならではの旨み、甘みが楽しめます。また、葉っぱが一枚ごとにそのまま畳まれていたため、お湯に入れて花のように華やかに広がる茶葉を見て感動される方も多くいますね。

完成度の高い手もみ茶を作るためには、茶葉に合った力加減が大切です。大会などでは普段と違う鹿児島産や静岡産の茶葉を使用し、焙煎等の道具も普段とは違うため、力加減の見極めが重要です。

2011年 第15回全国手もみ製茶技術競技大会 **最優秀賞**  
2015年 第19回全国手もみ製茶技術競技大会 **最優秀賞**



野口 公輝さん  
(野口園代表)

飯田 耕平さん  
(飯田園代表)

**最優秀賞**

## 日本一の手もみ茶 香り高い烏龍茶



木村 昇さん  
(木村製茶工場代表)

**最高金賞**

2008年 世界緑茶コンテスト **最高金賞**  
2015年 日本茶 AWARD2015 **プラチナ大賞**(香りのお茶部門)

烏龍茶作りのきっかけ  
木村「さしま茶を使って何か新しいものが作りたい、自分の特徴を出したいと考え、烏龍茶作りを始めました。現在、さしま茶での烏龍茶の生産はまだ一軒だけですが、今後、烏龍茶作りの仲間が増えていけばと思っています。」

さしま茶を使った新たな挑戦と展望  
飯田「手もみ茶の体験は子どもから高齢者まで楽しめると思うので、今まで以上に体験の場を増やして、その魅力を伝えていきたいです。」

木村「烏龍茶にはまだまだ自分の知らない香りや可能性があると思うので、新しい品種を使って、新たな香りなどを試していきたいです。」

野口「若手農業者の仲間とお茶のアイス作りを企画しているところです。さしま茶の特徴を生かした良い商品が開発できればと思っています。」

さしま茶は全国的に見ると小さい産地です。まだまだ消費者に知られていないので、みなで頑張ることで大会で入賞したり、様々な取組みが新聞などに取り上げられることで、さしま茶の知名度を全国的なものにしていきたいですね。