

お便りください

このコーナーは、皆さんの意見や地域的话题をお届けしています。
 広報広聴課 ☎55 - 2700へご連絡ください。

まちかど ネットワーク 通信

八月十日、富士市茶手揉保存会による「茶手揉技術講習会」が富士市農協茶業研修センター（大淵）で開催されました。この話題を、まちかどネットワークの江川明美さん（中里）に、親子で体験してもらいました。

この講習会は、富士市茶手揉保存会会員の技術向上と、でき上がったお茶を、米寿を迎えた人にお祝いとして贈るために、毎年行われています。



仁美さん（中1） 江川明美さん

木村（三）会長 昔は、全部手もみでお茶をつくりました。今は機械化されていますが、やはり手もみはお茶の製法の基本です。『実際に自分の手で触って、お茶のよしあしがかかるようになるば』という思いで、茶工場の若い人も保存会に入ってきています。

右から 会長の木村三郎さん、会員の木村和彦さん、副会長の杉山孝文さん

二人に茶手もみを教えてくれたのは、茶手揉保存会の杉山孝文さんと、木村和彦さんです。杉山 お茶の手もみは、初めから手作業でやると、五時間もかかる大変な作業ですが、きょうはあらかじめ機械で蒸して途中

手の中で葉を回すような感じで、力を入れず優しくもみ、葉の中の水分を飛ばしていきます。江川（母）まだ葉がしっとりしてやわらかく、鮮やかな緑色ですね。木村（和）最後は針みたくにピンとになりますよ。



よりぎり（二時間半）

早速、ガスで加熱された「焙炉」と呼ばれる乾燥台の上で作業を開始。

手もみの最後の行程。じっくりもむことで、葉の中の水分が表面に出て、照りが出ます。木村（和）なかなかきれいに葉が伸びましたね！



じっくり（三十分）

次に、葉と葉をすり合わせながらもんで、葉をまつすぐにそろえます。葉を散らかさないよう、手を焙炉から離さずにもむのがコツ。杉山 葉が蒸れないように、手の中でひっくり返してもみまます。江川（母）簡単なように見えて難しい！江川（娘）手が熱い…あ、だいぶ感触が変わって、パラパラしてきました。軽くなった気がします。



でんぐり（三十分）

江川（娘）不思議！手でもむとお茶がおいしくなるんですか？杉山 手だと、無理な力がかからないから、お茶の本当の香りがするんだよ。

お疲れさま。二時間半、よく頑張りました！江川親子 ありがとうございました！夢中でやっていたので、時間があつという間に過ぎてしまいました。



真剣！！

細く！
なす！
こまます



【茶手もみ体験を終えて】

これだけ手間をかけてお茶をつくると、大切に飲みたいと思いますね。手もみ茶にはとても愛情がこもっています。機械でつくるお茶をおいしくするためにも、基本を探究するのは大切なことですね。（明美さん）機械ではどうしてもできない味が出るのでしょね。若い人たちがこの技を覚えて、将来、次の人に教えられるようになればいいですね。（仁美さん）