

最近、狭山茶の若手農家の人の話を聞いていますと『姜凋（いちよう）』とか『姜凋香（いちょう）』とか『姜凋香』という言葉をよく耳にする。『姜』というのは『しおれる』という意味で姜凋は生の茶葉を放置して萎れさせる行程のことをいう。そうすることで茶葉の酸化酵素の働きが進み、花や果実の香りにちかい姜凋香が発生する。烏龍茶は数時間かけて姜凋した茶葉を高熱で炒つてできる。紅茶は15〜18時間かけて最大限に姜凋を進めてから揉捻という行程でさらに酸化を促進させてあの華やかな香りを生む。元来日本茶では姜凋香は欠陥茶の評価だった。茶摘みの最盛期に製茶機械が満杯になってしまい処理が遅れ放置されて「ついでしまった」香りだったからだ。しかしこの香りが今見直されている。あえて茶葉を少し姜凋することで華やかな香りや風味をつけ

る『微発酵茶』に茶農家が挑戦を始めた。

て、父方にさやまかおりに近い在来種が入っています。この品種は香りに特徴があつて普通につくつても姜凋香が感じられるんです。生葉コンテナに置いている段階で姜凋の香りがしてきます。高級茶に向いていますが製造が難しくて繊細だ

な性格を嫌って新しい品種に植え替える農家もあつて、貴重な品種となりつつあります」と説明してくれたのは、茶業研究所の工藤健さんだ。

今年のは桜の開花も早く4月の低温を心配して「じつくり育ててくれればいい」とも言う。

そしてここ人間市で20年以上前から『ふくみどり』を栽培する茶農家がある。『さやま火入れ・ほのか』を提供する双木幸男さんだ。

「人間市の茶業組合の役員をしてきた二十数年前、茶業研究所から苗木をわけてもらっ

たんですが、当時の樹の性格もあまり分からず、ただ寒さに強いからと言われて始めたんです。やぶきたの畑を抜根して天地返しをして植え替えました。やっと収穫できるようになって最初に摘んだ茶葉は製造に入っ

て30分後には全く使い物にならなくなつてしまつてね。蒸しもなにもやぶきたとは全然違う反応で、しばらくは憂鬱な日が続きました。そして2年目も失敗。すべての行程が難しかった」と当時を思い返す。今では双木さんの茶畑の3分の1

を『ふくみどり』が占めている。「4年かかりました。それまでに『ふくみどり』で600万円の損です。味も甘い香りもいい。今になって思えばやって良かったと思えます。こっちの向かい方でちゃんと答えてくれることも分かりました」と破顔する。

双木さんはこの『ふくみどり』を少し姜凋することでさらに、ふくよかな香りを醸し出していく。「この姜凋の時間もその日の天気や葉の状態や量に

よって微妙にちがつてきますが『ふくみどり』は姜凋によつて確実にこの期待にこたえてくれます。狭山園さんに納めさせていたたいている『ほのか』は8割方ぎりぎりまで許される範囲で火入れをした『ふくみどり』で、残りを深蒸しのやぶきたを合組して調整しています」と話す双木さんの顔には自信が垣間見える。

「収穫5年目でひらき直つて今までやったことを全部調整し直して『ふくみどり』に向き合つた。失敗して良かった。それで今がある」と振り返る。

5月に入ると人間でも少し遅めの新茶の摘み取りが始まる。双木さんも毎朝畑に出て新芽の状態を見て回る。そしてある日「あつ、このにおいだ」「あーこれだ」「今日午後だ」と畑が教えてくれる。その声に込めていよいよ今年の『ほのか』の新茶がもうすぐ届く。

て、父方にさやまかおりに近い在来種が入っています。この品種は香りに特徴があつて普通につくつても姜凋香が感じられるんです。生葉コンテナに置いている段階で姜凋の香りがしてきます。高級茶に向いていますが製造が難しくて繊細だ

な性格を嫌って新しい品種に植え替える農家もあつて、貴重な品種となりつつあります」と説明してくれたのは、茶業研究所の工藤健さんだ。

今年のは桜の開花も早く4月の低温を心配して「じつくり育ててくれればいい」とも言う。

そしてここ人間市で20年以上前から『ふくみどり』を栽培する茶農家がある。『さやま火入れ・ほのか』を提供する双木幸男さんだ。

「人間市の茶業組合の役員をしてきた二十数年前、茶業研究所から苗木をわけてもらっ

たんですが、当時の樹の性格もあまり分からず、ただ寒さに強いからと言われて始めたんです。やぶきたの畑を抜根して天地返しをして植え替えました。やっと収穫できるようになって最初に摘んだ茶葉は製造に入っ

て30分後には全く使い物にならなくなつてしまつてね。蒸しもなにもやぶきたとは全然違う反応で、しばらくは憂鬱な日が続きました。そして2年目も失敗。すべての行程が難しかった」と当時を思い返す。今では双木さんの茶畑の3分の1

たんですが、当時の樹の性格もあまり分からず、ただ寒さに強いからと言われて始めたんです。やぶきたの畑を抜根して天地返しをして植え替えました。やっと収穫できるようになって最初に摘んだ茶葉は製造に入っ

て30分後には全く使い物にならなくなつてしまつてね。蒸しもなにもやぶきたとは全然違う反応で、しばらくは憂鬱な日が続きました。そして2年目も失敗。すべての行程が難しかった」と当時を思い返す。今では双木さんの茶畑の3分の1

を『ふくみどり』が占めている。「4年かかりました。それまでに『ふくみどり』で600万円の損です。味も甘い香りもいい。今になって思えばやって良かったと思えます。こっちの向かい方でちゃんと答えてくれることも分かりました」と破顔する。

双木さんはこの『ふくみどり』を少し姜凋することでさらに、ふくよかな香りを醸し出していく。「この姜凋の時間もその日の天気や葉の状態や量に

よって微妙にちがつてきますが『ふくみどり』は姜凋によつて確実にこの期待にこたえてくれます。狭山園さんに納めさせていたたいている『ほのか』は8割方ぎりぎりまで許される範囲で火入れをした『ふくみどり』で、残りを深蒸しのやぶきたを合組して調整しています」と話す双木さんの顔には自信が垣間見える。

「収穫5年目でひらき直つて今までやったことを全部調整し直して『ふくみどり』に向き合つた。失敗して良かった。それで今がある」と振り返る。

5月に入ると人間でも少し遅めの新茶の摘み取りが始まる。双木さんも毎朝畑に出て新芽の状態を見て回る。そしてある日「あつ、このにおいだ」「あーこれだ」「今日午後だ」と畑が教えてくれる。その声に込めていよいよ今年の『ほのか』の新茶がもうすぐ届く。

たんですが、当時の樹の性格もあまり分からず、ただ寒さに強いからと言われて始めたんです。やぶきたの畑を抜根して天地返しをして植え替えました。やっと収穫できるようになって最初に摘んだ茶葉は製造に入っ

て30分後には全く使い物にならなくなつてしまつてね。蒸しもなにもやぶきたとは全然違う反応で、しばらくは憂鬱な日が続きました。そして2年目も失敗。すべての行程が難しかった」と当時を思い返す。今では双木さんの茶畑の3分の1

を『ふくみどり』が占めている。「4年かかりました。それまでに『ふくみどり』で600万円の損です。味も甘い香りもいい。今になって思えばやって良かったと思えます。こっちの向かい方でちゃんと答えてくれることも分かりました」と破顔する。

双木さんはこの『ふくみどり』を少し姜凋することでさらに、ふくよかな香りを醸し出していく。「この姜凋の時間もその日の天気や葉の状態や量に

よって微妙にちがつてきますが『ふくみどり』は姜凋によつて確実にこの期待にこたえてくれます。狭山園さんに納めさせていたたいている『ほのか』は8割方ぎりぎりまで許される範囲で火入れをした『ふくみどり』で、残りを深蒸しのやぶきたを合組して調整しています」と話す双木さんの顔には自信が垣間見える。

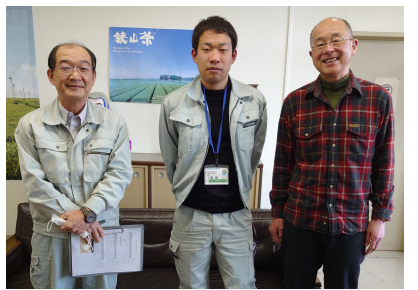
「収穫5年目でひらき直つて今までやったことを全部調整し直して『ふくみどり』に向き合つた。失敗して良かった。それで今がある」と振り返る。

5月に入ると人間でも少し遅めの新茶の摘み取りが始まる。双木さんも毎朝畑に出て新芽の状態を見て回る。そしてある日「あつ、このにおいだ」「あーこれだ」「今日午後だ」と畑が教えてくれる。その声に込めていよいよ今年の『ほのか』の新茶がもうすぐ届く。

まごころ銘茶 狭山園だより
令和5年5月
いふくみどり



「ふくみどり」の茶畑を育てる双木幸男さん



茶業研究所の工藤さん(写真中)

い ちよう か
姜凋香のめぐみ

埼玉県人間市・双木幸男

さやま火入れ
いふくみどり

まごころ銘茶
狭山園