

原点

お茶づくりは手もみから始まつた

牧之原市に伝えられる茶手もみの技術歴史と共に、連綿と受け継がれる手もみに掛けた先人たちの情熱と思い全国にその名をはせる、その技術の粹に迫つた

茶の発展は手もみと共に

わが国の蒸製煎茶は、約270年前の1738年（元文3年）、京都府宇治田原村湯屋谷の永谷宗円が、その手もみ製法を考案したのが始まりとされている。

静岡県には、宇治製法が1830年から1847年までに宇治茶師により伝えられた。この後、明治時代中期には、幾つかの手もみ流派が興り、市内からは、転縁揉みを創

牧之原周辺で手もみの流派がしげぎを削つて明治時代中期、機械製茶に取り組む動きが始まつた。機械化は手もみの各工程を忠実に再現する形で進められ、おびただしい発明考案が行われた。

葉振るいや回転揉みの動作は粗揉機、転縁揉みやこくりの動作は精揉機で行われるなど、生産が機械化された現代でも手もみの技術は製茶機械に生かされている。現在、牧之原市は荒茶生産量全国第2位となつてゐるが、



こうした手もみ製法の発達が国内有数の茶産地形成に大きく寄与した。

努力の末の日本一

本市では、牧之原市茶手揉保存会が小笠流の手もみの技を守っている。

現在会員は男女合わせて60人。JAハイナン農協祭はじめとした各種イベントでは、手もみの実演や食茶の紹介などを展開。「手もみ茶を、より身近に感じて欲しい」と熱心に活動している。

同保存会は11月16日、静岡茶市場で開催された第14回全国手もみ製茶技術競技大会に出場した。

本大会では約5時間掛けて製茶する技術を競う。仕上がった茶葉は、形状、色沢、香気、水色、滋味の5項目についてその優劣を審査する。出場した齊田幹雄さん（須々木）、村松浩明さん（菅山）、横山嗣人さん（牧之原）の3人は、それぞれの個性とチームワークを生かし見事な技術を披露。最高得点200点満点で日本一に輝いた。

3人は昨年春に開催された県大会からチームを組み、1年間練習を重ねた。年齢も環境も違う3人が努力の末に勝ち取った栄冠だ。

チームワークで勝ち取つた日本一の栄冠

後世に伝えたい

市茶手揉保存会は11月25日、市役所を訪問し市長に日本一を報告し、喜びを伝えた。齊田さんは、「手もみ茶は、外気温、湿度、天候などに左右されるため、五感と経験が勝負の決め手。五感を研ぎ澄ませておくことが大切です」と話した。



日本一の報告をする横山さん（右）村松さん（中央）、齊田さん（左）。



7. 乾燥

こくりで光沢が充分に出て、茶が滑らかに滑るようになってきた頃を見計らって茶を薄く広げて乾燥する（完成）。



6. こくり

仕上げ揉みの最終工程。お茶が手の中で回ることで細く丸くなっていく。茶の形を整える工程。葉の向を揃えながら交互に手を前に突き出して茶葉を回転させるようにもむ。



5. 転縁（でんぐり）揉み

茶葉を針状に伸ばして形を整える工程。葉の向を揃えながら交互に手を前に突き出して茶葉を回転させるようにもむ。



4. 揉切り

茶を燃って形をつけながら乾かす工程。茶の向きを揃えながら拾い上げ、両手のひらをこすり合わせてもむ。



3. 玉解き

茶の塊を最初は転がすように解きほぐし、徐々に解けてきたら指先を使い、満遍なく小さな塊まで解きほぐす。



2. 回転揉み

左右に両腕を体ごと振り、塊を作りながら軽くもんだ後、あまり茶を散らさず塊を大きくし、ゆっくりもむ。



1. 葉振るい

蒸した茶葉の表面水分を取り、次の工程をしやすくする。手の指を広げ、葉が手前に回転するようにすくい、落とす。

手もみ茶ができるまで

手もみ茶は、生葉を蒸した後、数々の工程を経て約5時間掛けできあがる。先人から受け継がれてきたその技を紹介する。