

# いかわねのお茶事情

お茶と密接な関わりを持って暮らしている、いかわねの人々。この地域ならではの「お茶事情」や「思ひ出」を皆さんに教えてもらいました。



急須に注いだお湯は残さず最後の一滴まできっちりと注ぎ切るよ。おまけに急須を叩いて壁に寄った茶っぱを平に戻しておかないと旦那に怒られるのよ(笑)(いかわのおっちゃん)



子どもの頃は上手く早く摘めなくて、人のピクから葉っぱを取って自分のをいっぱいにしたっけ。1杯10円で買ってもらえたから、お小遣い稼ぎに一生懸命に摘んだもんだよ。(いかわねの人々)



どんなときにも緑茶!アイスやケーキと違って相性バツグン。お客さんが来たときも、外から帰ってきたときも、まずはお茶を飲んでほっと一息。お茶を飲まなきゃはじまらない!(かわねのおっちゃん)



## 「一摘入魂」全国茶品評会への取り組み

先人が守り育ててきた銘茶の産地・川根。全国茶品評会では輝かしい受賞歴を誇ります。これは良質なお茶づくりへの挑戦とたゆまぬ努力の証です。今年も町内5つの農園で第70回全国茶品評会出品用の茶摘みが行われました。30人から50人の地元のお茶摘みさんが集まって、一芯二葉(新芽の先端から二枚の葉のついた部分)

で丁寧に丁寧に摘みとっていきます。摘んだお茶はすぐに町営の農林業センターに運ばれ、役場職員や農協技術員などのアドバイスのもと製茶されます。川根茶産地を守るため、農家だけではなく、行政・農協・地域住民が一丸となって品評会に取り組んでいるのです。これぞ川根、これぞ川根茶魂!!



## 井川小中学校の茶摘み体験



「私(57歳)が子どもの頃は、ピクとポテイを家から持って行って学校で茶摘みをしたよ。」そんな頃から続いている学校の茶摘みは、毎年PTAをはじめ多くの地域の方々とともに学校の茶園で行われています。「辛い、暑い、もうやりたくない。でも、やっている人の苦勞がわかったし、苦勞した経験が、大人になって役に立っている気がする。」

「子どもだけでなく親にとっても、自分が住む集落以外の人と繋がりができる交流の場でした。」と、いかわっ子の先輩方。苦勞や喜び、たくさんの思い出が詰まった学校の茶園で、今年も「楽しかった!」といかわっ子が茶園の歴史に思い出を刻みました。世代を超えて地域を繋ぐ宝物ですね。※ポテイ:摘んだお茶を入れて運ぶ背負いカゴ



## わが家のこだわり茶



県の最北端に位置する井川地区では、5月中旬から茶摘みが盛んになります。味と香りを大事にしたいため、使う品種や混ぜ合わせる割合は、それぞれのこだわりが一番出るところ。代表的な品種だけでなく、昔ながらの在来茶を大事にしている人もいます。わが家では、無農薬肥料などによるエコ

栽培で手間隙かけて育てたやぶきた・在来茶を手摘みして好みの味を作っています。口当りは甘味、後から独特なスッキリとした味にして楽しんで飲んでいます。在来茶は生育が遅く採算がとれなくなったため今ではほとんど栽培されていませが、わが家では懐かしい味にこだわって今でも大切に育てています。(望月 房子)



お茶摘みさんが泊まり込みで来ていた頃は、遊んでもらえるし、ご飯やおやつがいつもより豪華なので楽しみでしたよ。(ちょっと前までかわねっ子)

給食でお茶ご飯や天ぷらがたけど、実は井川流「ばっちゃんご飯」の方が人気だったりも。(ちょっと前までいかわっ子)



# いかわねのグルメ情報



飲むだけじゃない川根茶を使ったスイーツを召し上がれ!



飲んでおいしい川根茶は、食べてもおいしい!お茶を使ったスイーツといえば茶羊かんが主流でしたが、最近では川根茶を使ったオリジナルスイーツが増えてきています。川根に来たらお茶だけじゃなく、ここならではのスイーツを味わってみてください。



**川根茶ロール**  
400円(税込)  
川根茶をたっぷり入れたロールケーキにアイスクリームをトッピング  
和彩食堂あけぼの TEL:0547-56-0102



**川根茶杏仁豆腐**  
260円(税込)  
本格中華が味わえるお店で隠れた人気  
おざわ屋食堂 TEL:0547-59-2150



**川根茶マカロン**  
5(個)750円(税込)  
無農薬の川根茶を練りこんだマカロン。さくっとした歯触りに濃厚な味わい。  
緑のたまてばこ TEL:0547-56-2120



**川根茶ソフト**  
350円(税込)  
製茶問屋の自信作!!川根茶を粉末にして練りこんだオリジナルソフトクリーム。  
川根物産 TEL:0547-59-2044



今、井川小中学校の総合的な学習の時間では井川の新しい特産物として、昨年に引き続き「お茶かりんとう」を地域の方と協力しながら作っています。今年2月には、お茶かりんとうの制作を協力してくださいという井川農産物加工センター「アルプスの里」のみなさんと商品化に向けての試作をしました。お茶かりんとうのお茶は、井川茶を使っています。食べていると井



## 井川小中学校のお茶かりんとうが近日販売

川のお茶の独特の香りと味が楽しめます。また、誰でも食べやすいように大きさを一口大にして、固さも一般的なかりんとうより柔らかめにしています。ほんのりと苦い、新しいかりんとうを是非食べてみてください。このお茶かりんとう商品化に向けた地域の方との活動を通して、地域のみなさんの温かい心遣いやふるさとへの熱意に気づきました。井川を元気にしたい、井川の観光客の皆さんに喜んでもらいたいです。ついに今年の夏発売予定です。井川へお越しの際は、「アルプスの里」へ寄り、中学生が考案した「お茶かりんとう」を食べてみてください。(滝浪 遥奈)



きーちゃんが手にしているのは、自慢の自作茶「千年千手」自作パッケージ入り

井川でお茶の話聞くならやっぱりこの人!そう、きーちゃんこと田畑清さんです。代々続くご実家の茶園を守りながら、42歳の時に共同工場の組合長に。以降38年間、現在も井川のお茶と向き合っています。井川でお茶と言えばきーちゃんとなったのは、経歴だけからではないようです。井川茶を一口。最初に昔懐かしい茶の渋味。

## かわねの人々 Vol.4 田畑清さん(井川)

ふつと甘味が湧き上がり、頬の奥にそっと落ちてきます。「いつまでもこのお茶を口の中で味わっていたい。また飲みたい。そんなふうに思ってもらえたら。」その言葉からは井川茶への自信と愛を感じます。井川は標高が高く、一日の気温差が大きいので、良質なお茶が育ちますが、街よりも収穫時期が1ヶ月も遅いことから市場ではとても不利な条件。若い頃から井川茶を売るために大変な苦勞をされてきました。それにも関わらず、旅行先で見つけた珍しいお茶は必ず購入し、食べるお茶や、淹煎茶など新たなアイディアを見つけ自ら試してみたり、未だ井川茶に対する思いは冷めません。苦勞をも「道楽だよ」と楽しんでいらつしやるきーちゃん。は、渋味が甘味を引き立てる井川茶そのもののような人です。

文・写真 三木 友美子