

「カマキリさんが
害虫を食べてくれるの」
無農薬栽培に変え
苦しい歳月も経て今
宇治茶の畑に新しい風



あずま
てる
こ
東
テ
ル
子
さん

京和あずま株式会社取締役
京都府和束町

鎌倉時代、僧栄西が宋から持ち帰った一粒の茶種は、その後、京都高山寺辺りで栽培化され茶園になったと伝えられる。併せて栄西は「喫茶養生記」を著し薬効を広める。いにしえの香りに包まれた歴史の地に新しい風が吹く





P19: 捕まえようとしたカマキリがぴよんと顔の前に。無農薬栽培で消毒をしない茶畑にはカマキリの幼虫が育つ。そのカマキリは害虫を食べてくれる益虫。だから「カマキリさん」。カマキリも茶畑の大事なスタッフだ P20: 抜けるような青空、茶畑の深緑。うまい茶を育む茶の郷の風景もまた雑味がない(右上) オリジナル商品のネット通販も手がけている。「輸出も順調だ」(右下右) 紅茶をつくる菱刈(いちよう)作業(右下左) 茶葉を刈り取る作業も熟練の域(左)

独学で茶を学ぶ

「茶香服」と書いて「ちやかぶき」。

玉露2種類、煎茶3種類、合せて5種類のお茶を飲み当てる競技である。順不同に5種類のお茶が出され、それが5回繰り返される。五感を使って茶の品質を見分ける能力が問われる茶香服は、茶業関係者にとってまさしく真剣勝負の場。

コロナ禍になる前、テル子さん(52歳)は毎年のように茶香服に参加し、何度も優勝を果たしてきた。テル子さんいわく「鼻が利くから」というが、独学で茶の見分け方を学び、力試しと思いい茶香服に参加する。一度優勝してもそれに満足せず、さらに勉強を重ね再び挑戦する、ということを繰り返してきた。

テル子さんが和東町に嫁いできたのは1997年のこと。和東町は、宇治茶の主産地として知られ、緑深い山々に囲まれた町の中央を和東川が流れ、見渡せば茶畑がどこまでも続く。寒暖差が大きく、時おり雨が降り、山に霧がかかる。良い茶の産地といわれるゆえんである。

婚家は和東町で代々つづく茶農家で、明治元年創業の自園自製の茶園だ。屋号は東茶園。四代目当主の東周作さん(78歳)がテル子さんのご主人である。

東茶園の茶畑の面積は5.5畝、生産した茶葉は、90%以上を碾茶に加工する。碾茶とは石臼で抹茶に碾き上げる前の状態の葉のことだ。碾茶以外には煎茶の生産を手掛け



茶畑で作業の合間にくつろぐひととき。茶園の経営や商品開発を語る時には見られない柔和で優しい笑顔にもどる

ている。

抹茶を手軽に楽しんでほしい

25年前、結婚を機に教職を辞したテル子さんは、「京都」「農家」「お茶」という未知の世界に飛び込んだ。

農作業だけでなく、日本茶の知識や茶の淹れ方も基本から学んだ。努力の甲斐あって「日本茶インストラクター」の資格を取得。茶道のお稽古にも通い、立居振る舞いの動作の一つ一つに意味があることもわかった。だから「勉強は決して無駄にはなりません」と力をこめる。

やがて「茶に対する思いを直接、消費者に伝えたい」という気持ちが芽生えてくる。「抹茶を手軽に楽しんでもらえる商品をつくりたい」とも考えるようになった。

テル子さんが抹茶を使った商品開発に取り組み始めたのは2006年ごろ。朝食に豆乳を飲んでいたので、豆乳パウダーと抹茶を混ぜることを思いついた。これであれば茶筌ちやせんがなくてもお湯を注ぐだけでおいしい抹茶ドリンクができそうだった。

しかし、いざ取り組み始めると抹茶ドリンクの試作品づくりは苦労の連続。地元では揃わない材料の調達役は夫がかかってくれた。試作はトライ・アンド・エラーの連続で、材料を無駄にして落ち込むことも。そんな時「惜しまずやりなさい」という夫の一言が背中を押してくれた。開発の仕事に集中できるよう、畑仕事の時間を調整してくれ



茶箱は茶園のブランドの象徴。来春、東京の農大を卒業する長男が町に戻り、このブランドと茶園の歴史そして夫婦の想いを引き継ぐ

たのもありがたかった。

まずは種類がいくつかあったほうが目に留まりやすいと考え、単品ではなく、「抹茶豆乳」「抹茶オーレ」「抹茶生姜」というシリーズで商品開発の企画をテル子さんはスタートさせた。

開発した商品を販売するために、地元生産者のこだわりのお茶を集めた「和東カフェ」に出品、仲間と一緒に百貨店やスーパー、近隣の市町村のお祭りでの販売イベントにも参加した。買い手との交流の機会は励みになった。

「和紅茶」という言葉が聞きなれないころから和紅茶の開発にも挑戦した。和紅茶とは国産の茶葉でつくられた紅茶のこと。テル子さんは「和」のテイストを大事にしたいと京都府で誕生した品種にこだわり、「さみどり」「あさひ」「ごこう」「宇治みどり」を使った和紅茶が誕生した。

目下の課題は輸出だ。厳しいといわれるEUの茶の輸入基準をクリアし、ジェトロの商談会にも参加。海外の個人客への商品の直送を含めれば、輸出先は東南アジア、米国、欧州へと広がった。将来、中国市場にも挑戦したいと話す。

無農薬でお茶を栽培する

話しながら、「一歩一歩」とテル子さんは何度も口にした。実はテル子さんの「一歩一歩」には続きがある。「まわりにいる人の手を借りて任せること」だ。

東茶園のスタッフの金井隆史さん(51歳)

はテル子さんが頼りにする「まわりの人」の一人。得意の英語を駆使し、外国人バイヤーの相手を一手に引き受けてくれるだけでなく、京友禅の図柄をとりこんだパッケージもデザインしてくれた。周囲の人のサポートがやりたい事を実現へと導いてくれるとテル子さんは考えている。

テル子さんの顔が曇り、遠くに目をやって苦しそうな表情を浮かべた瞬間があった。話が無農薬栽培に及んだときのことである。

一呼吸おき、再びキリつとした眼差に戻り、彼女は無農薬への取り組みを語りだした。2008年、食の安心安全に対する消費者の関心が高まっていると感じ、夫妻は茶の無農薬栽培に取り組む決意をしたという。

「農薬を減らすことから始めて、試行錯誤を繰り返す日々が続きました。とくに最初の4、5年は大変でした。農薬が使われないことに、茶の木が対応できないのです。品質が落ち、収量も減ってしまい、来年はどうなることかと。とにかく毎日毎日が不安との闘い。金融機関からの融資でなんとかつないでいました」と言う。

一番苦しいときを乗り越えようと、次第に茶の木には自力で成長する力が備わり、品質も収量も安定するようになった。「10年以上かかりましたが、いまは、すべての畑で無農薬です」と胸をはる。現在は、一部ではあるが

有機JAS認証を取得した茶も栽培している。

和東町には300軒の茶農家があるが、全圃場無農薬の茶農家は数少ない。それを成し遂げることがいかに偉業であるかというところがよく知れる。

いま、テル子さんは和東町にお茶体験の場をつくりたいと考えている。茶の知識を学ぶだけでなく、手揉みやお茶の淹れ方を体験してもらいたい。できれば宿泊も。

最近ワインの影響か、農作物は同じ品種であっても畑ごとに味が違うことが知られてきた。毎年、定番のおいしい味をブレンドでつくり上げるのは匠の技だが、シングルオリジンの茶葉の味わいに興味を持つ消費者も増えてきた。そうした人たちに、ワインのように、収穫年や畑ごとのお茶の個性を伝える場がくれたら、と考えている。

来年の春になれば、東京農業大学で学んでいる長男の太平さん(21歳)が大学を卒業して、和東町に戻り一緒に畑にでるようになる。

「いつも見守ってくれる頼れる後ろ盾」という夫、茶園を切り盛りしながら学ぶことを怠らず商品開発や新しい事業プランの実現に奔走するテル子さん、そして事業継承を志す長男。

また一歩。

桜が咲くころ、テル子さんの家族と茶園の新しい頁が開かれる。

(秋岡栄子／文 河野千年／撮影)