

# 茶話

SAWA

日本茶インストラクター  
協会熊本県支部会報  
平成19年8月25日発行  
第15号

## 盛り沢山に

## 紅茶製造研修会

文月班が茶研で実施

先月28日、県茶業研究所において文月班の企画により釜炒り茶・烏龍茶・紅茶の製造研修会を行いました。これは南九州ブロックの会員にも呼びかけ、南九州ブロック後援で実施されました。

当日は、鹿児島からの参加者や一般の参加者も含め17名の参加がありました。研修は紅茶製造の合間に、中華鍋を使い釜炒り茶と烏龍茶作りを行ないました。詳細についてお二人から報告をいただきました。

活動報告 堀野裕一朗

夏の日差しが強い中、前々日から摘み取られた紅茶製造用の茶葉がしっかりと萎凋していました。3年前の研修とは違う期待感をもって研修に参加できました。

誰もが製造研修に携われるように創意工夫がなされた研修と

感じました。市川さん、猪原さん、また休日出勤をして指導頂いた茶研の小野さんには感謝申し上げます。

当日、私は2人の子供の夏休みの宿題のため同伴しましたが、茶摘み体験、釜炒り茶や烏龍茶を中華鍋で炒る作業に大興奮の模様でした。「火傷くらいしてみらにゃあ」と子供たちに作業をさせましたが、やっぱりかわい子供に火傷なんかさせられないので、私が張り切って作業を進めました。結局私が火傷してしまいました。とほほ・

作業も長時間、釜炒り茶、烏龍茶と中華鍋で炒って製造しましたが、参加者全員がとてもよい香りをたたせることが出来ました。今回は自分たちが中華鍋を使って造りましたが、私たちが先生となって教えていかなければならない事を考えると製造技術を如何に伝えるか、退屈しないで作業を進めることが出来るかという課題も自分の中で発見できたと思います。「やつぱり、先生の造ったお茶は違う」

と言われる為にもこのような研修は度々行わなければならないと感じた次第です。

最後に造ったお茶を審査しましたが、子供が「これはいい香りですね」と言っていたのはビックリでした。さてと、今日の体験をもとに、次に子供の絵日記を作らねば・・・



### 活動報告

猪原真滋

「紅茶製造研修」は茶業研究所小野亮太郎さんのご協力、ご指導のお陰によりスムーズに進められました。

前々日からの萎凋葉摘んだ茶葉を翌日に荒揉みし、さらに一日寝かせた葉を揉捻機で50分間揉み切りした後、コンクリートの土間を使い低温で酸化発酵を進めました。2時間ほどすると、今まで青臭い香りだった茶葉が、色とともに紅茶特有の香りとなり発酵完了です。その後、棚式乾燥機で2時間以上をかけての発酵止めと乾燥です。

紅茶製造の合間に茶摘みや烏龍茶製造用茶葉の日干萎凋(炎天下に茶葉を広げて攪拌をしながら萎れさせる)、室内萎凋、そして中華鍋製造が行なわれました。

じつはもう一つ、小野さんによるオーソドックス製法とは違う紅茶製造が行なわれました。製法の詳細については省略しますが、2日間の日程を1日でやったような研修となりました。

研修最後のティスティング(試飲)は、前回の研修の紅茶や市販品、中華鍋で出来た釜炒り茶、烏龍茶(各種茶)を加えた本格的なものとなり、いろんな意見が出ました。今回の紅茶は、味は出来たばかりで深みはないものの香りは充分でした。

大忙しの一日でしたが、市川さんの発想による、作業全てを参加者が体験する研修となり、他の会員にも体験していただきたい研修だったと感じました。



青柳の釜炒り茶は、加藤清正によって朝鮮半島から連れて来られた技術者が、熊本城築城後に加勢群(かせむろ、山都町)に定住したが、ヤマチャで釜炒り茶をつくり城主へ献上していたよつで、それが青柳茶の始まりという。また、加藤清正の慶長3年(1586)の朝鮮出兵の際には製茶されていたとも伝えられている。

『三ヶ所茶業史』には、加藤清正が釜炒り茶を奨励したとあり、青柳茶の伝来は熊本より矢部、矢部より釜野(山都町鎌野)、釜野より加勢群、加勢群より三ヶ所村(宮崎県五ヶ瀬町)の経路で伝わったとあるが明らかでない。

「青柳」という名称は、元禄年間(1688~1704)に肥後と日向の国境の番所役人が、馬見原(山都町)附近の茶の品質がきわめて優れていることから「青柳」と命名し、藩主細川侯に献上したことに始まる。享和元年(1811)、江戸から細川藩へ差し出した文書によると「召し上がり星原茶(山鹿市鹿北町)近年遠香悪くし依って江戸廻り加勢群相渡すよつ」とあり、青柳茶が幕府に献上されていたことがうかがえる。現在も山都町の加勢群に献上茶園の一部が保存されている。



# インスタト豆知識

## 急須の大きさどの位？ 「茶器の目安」

以前、湯呑の大きさの話をしました。では、急須の大きさはどうでしょう。人数に合わせて急須も必要でしょうし、家庭にある急須にどの位の湯が入るといつ目安も必要ではないでしょうか。そこで目安を考えてみました。



県支部が講座で使っている急須のサイズは(おそろく)2号にあたります。これに入る湯の量は350ml。講座で使う湯呑で考えると茶種にもよりますが4〜5人分。急須のサイズは、1号や1.5号、1.8号、3号とあります。測ってみると、大体1.5号が200ml〜3人分、1号が150ml〜2人分となるようです。

で、左写真のように手で持つて判断することになりました。写真右が2号急須で左が1.5号です。2号は両手で包める大きさ、1.5号になると片手の手の平にのる位になります。これは一例ですが、皆さんで大きさをの目安を考えてみませんか。

# 会員短信

お客さんの変化？

猿渡明洋

日本茶の話題が多くなつたと思いませんか？これも茶業界に係わる方々の努力、そしてメディアの協力、さらに我らインストラクター&アドバイザーの活躍があると思います。それに伴い、消費者の関心も少しずつ増えているように感じるのでありますが、消費者(お客様)も多種多様な方が増えてきているのかな？と思、この記事を書いてみました。

ある日私が店頭で接客中のことです。お茶を飲まれていた中年の女性が「お茶を淹れるとき、急須にはお湯が先でしたっけ」と突然の質問？！ん？と考えながら「よろしければお茶の葉を先に・・・と答えましたが、変な冷や汗(汗)と脱力感を覚え「もつとお茶の淹れ方はしっかり教えにや」と思いました。またある日、「このお茶旨かつたけん同じじとるとはハイよ」とおじいちゃんがいらつしやいました。袋には白折茶と書いてあり裏面の一括表示を拝見するとアミノ酸の表示が「聞けば日本海側へ旅行した時に購入したとか。この方には当店の白折茶を試飲していただき、美味しいねと満足して帰って行かれ

ました。よかったよかった・・・さらに、最近のことです！うちの従業員に「お茶を飲みすぎるとレポートしますか？」という35〜36才の男性がやってきたとの事・・・

このような新しい消費者お客様が増えてきても大丈夫なように、当店では従業員一同お客様の変化？に柔軟に対応するようにになりました。

肝心の普及活動ですが・・・今までに玉名市の高瀬蔵で10回程講座を開きました。今後も沢山の消費者とふれあい気軽に参加していただけるよう、内容も充実させていこうと思っております。その時には皆様手伝いに来てください。玉名ラーメンをご馳走させていただきます。

## 晩茶作り

八千代洋子

晩茶は、一番茶、一番茶と新芽を摘んで作る上等新茶ではありません。春から夏まで一度も摘まないで充分に完熟させてお茶の効用を生かすお茶なのです。最初に聞いたときは、なんともつたいないと思ったのですが、おいしい新芽を摘まず、そのまま大きくしてしまつとは・・・。また、見た目も木の葉のクスと思われような姿で、飲んでみるとお世辞にも、美味しいとは、言えません。もの本には「何

とも言えない優しさや安らぎと風味があり」と書いてありました。とにかく、体に良い事は間違いないでしょう。今、多くの方が、健康・安全を求めています。農薬もかけず夏まで十分に完熟させた茶葉を摘み取り鉄鍋で煮る。これを真夏の暑い日に干して、太陽のエネルギーを十分に頂き、乾燥させます。先人の知恵を生かした云わば日常薬であつたであろう晩茶を作るのです。五月に茶畑の見学と第1回打合わせがありました。今までの研修会とは違い、和気藹々とした集まりでした。持ち寄りのお昼ご飯やお饅頭を食へ、八月二十五日の晩茶作り準備の第一歩をすすめました。体にも心にも優しい自然の恵み「晩茶」初めての試みですが、きつとすばらしい晩茶が出来ることでしょう。暑くて大変な作業になるかも知れませんが、多くの方に参加を頂き、この晩茶作りが成功いたしますように、願っております。

次回の短信は、有働栄一さんと福本美智子さんの予定です。

《編集後記》 今回は盛り沢山の研修会でした。報告も2人が担当です。短信のお二人は、早々に原稿を寄せて戴きました。ネタに詰まつた私や 氏に比べたら・・・豆知識は、小6の娘と実妹、ティーカップは110ml、マグカップは300ml、ティーポットは500mlなど色々発見。

# ティータイム

夜間車を走らせる時、ヘッドライトは上向きですか、下向きですか？「対向車に迷惑だから下向きで走る」方が多いのでは。でも、道路交通法によれば、夜間走行の基本は前照灯ヘッドライトをハイビーム上向きで走ることになっています。前方の障害物を早く発見するためというのがその理由。ある県の警察署が「夜間はハイビームで走ろうキャンペーン」を展開し、苦情の電話が殺到しているという話も。警察は、上向きのまま走っているのを忘れて対向車とトラブルを起こす可能性があるので、大きな声では言えない事情もあるとか。