



5月中旬、新茶が店頭に出そろった頃、人間の茶農家双木幸男さんから一通の封書が届いた。中にはパツクされたお茶が入っていて、『荒茶』のシールだけが付いていた。なんの説明もないそのお茶を拝見盆にひろげると、茎も芽も粉も選別されていない渾然一体となつたお茶が現れた。香りを嗅ぐと、たしかに『狭山火入れ・ほのか』に共通する狭山茶独特の火香が感じられる。さっそく急須で淹れてみると、インパクトのある『ほのか』の味と香りが上品に思えるほど強い甘みと

うまみ、そして香りがある。好みは分かれるかもしれないが印象に残るお茶だった。仕事柄いろいろなお茶を試飲する。生塵者は自分の作ったお茶をだれもが「うまいでしょ」と言ってくるが、たしかにうまいお茶は多い。しかし印象に残るお茶はそう多くはない。いつも新商品の見本を送ってくると双木さんからすぐ電話がきて、「どうですか、うまいお茶でしょ」と聞いてくる。しかし今回はその電話がない。そのお茶を何度も飲み直しながら双木さんからの連絡を待つて

まごころ銘茶 狭山園だより



みた。最初に感じたこのお茶の印象が頭から離れることはなく、ずっと気になっていた。自信満々の顔でわたしからの電話を待っている双木さんの姿が浮かんでくる。「どうだ」と言わんばかりにわたしの舌を試しているようにさえ思える。

その中でも本業として続けているのは30軒ほどだという。管理された茶畑のようでも所々伸び放題になった茶樹や更地になった茶畑も目立つようになってきた。「時々茶畝の間に寝そべると、茶樹を透かした青い空を鳥が飛んでいるのが見

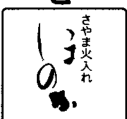
ります。あえて茎は抜かずにそのままです。この茎がいい仕事をしてくれるんですよ。茎は細いのもあれば、薄いのもあって火の入り方もちがってくるからおもしろい。味に深みが出てくる」と双木さんは自信たっぷり

「エビなんかも入ってるもんだから、カラスが蒔くのを待って持ってちやう。だから、すぐ攪拌しないとね。秋にいれてじっくり効かすのがいいんだ。それと知り合いの米屋から大量の米ぬかをわけてもらえるんで、これを合わせて入れてやるとお茶の甘みが増してうまくなる」と自慢も始まった。

てもわたしにとっても大きな出来事だった。薄くて繊細な葉を蒸すことに失敗を繰り返した。そのため蒸し時間を微調整できる機械を取り付けたり、揉み込みの時間、バネ圧の調整にいたるまで双木さんの思いと技術がまつた茶になった。今このお茶が双木園の冷蔵倉庫で秋の熟成をじっくり待っている。そして10月、狭山特有の火入れをして『くき・ほのか』としてあらたに誕生する。



埼玉県入間市・双木幸男



動いたのはわたしの方からだった。7月中旬の暑い日、双木園を訪れた。送られた見本茶の話を持ち出すと、待つてましたと言わんばかりに話が始まった。「あんまり売ってもらっちゃ困るんだよね。引き合いが多すぎて量が全然足りなくなりそうなんだ」といつもの調子で話は始まった。

8年前まで120軒あった入間の茶農家は半減した。

「あんまり売ってもらっちゃ困るんだよね。引き合いが多すぎて量が全然足りなくなりそうなんだ」といつもの調子で話は始まった。

「ほのか」より5日ほど芽が遅いんだけど、あえて萎凋はしないで仕上げてみたんですよ。『ふくみどり』という品種を主体に『やぶきた』を2割がた入れてあ

肥料の高騰には頭を悩ます昨今だが、あえて5割以上も高い魚カスの配合肥料を使うという。

「エビなんかも入ってるもんだから、カラスが蒔くのを待って持ってちやう。だから、すぐ攪拌しないとね。秋にいれてじっくり効かすのがいいんだ。それと知り合いの米屋から大量の米ぬかをわけてもらえるんで、これを合わせて入れてやるとお茶の甘みが増してうまくなる」と自慢も始まった。

「ふくみどり」この品種との出会いは双木さんにとつ

て誕生する。



八高線の『金子駅』から車で東へ10分ほど走った茶畑の中に今年の春、茶畑テラスができた。近くの茶舗でお茶と茶道具を借りて少額で90分ほど貸し切れるそう。テラスに上がってみた。茶畑の上を吹いてくる心地いい風を感じる。遠く狭山丘陵に続く茶樹には、今年3番目の芽となる茶葉がうっすらと色を変えていた。

