

掛川お茶大使 & 日本茶インストラクター

吉岡亜衣加のお茶の間通信



祝！ 産地賞 掛川茶に携わるJA茶業課の 中村貴司課長にインタビューしました(前半)

今年も掛川市は、全国茶品評会の深蒸し煎茶の部で産地賞を受賞し、素晴らしいお茶づくりを印象付けました。今回は、そんな掛川茶に携わるJA掛川市茶業課の中村貴司さんにお話をお伺いすることができましたので、インタビューの様子をお伝えしたいと思います。

吉岡 本日はよろしくお願いいたします。早速ですが、茶業課では普段どのように掛川茶と関わっていらっしゃるのでしょうか。お仕事内容を教えていただけたら嬉しいです。

中村 荒茶を販売する業務と、それから私が主に関わっているのは荒茶を作るまでの日頃の茶畑の管理です。病害虫防除の情報発信や茶畑に向いて健康状態の確認、農家さんの相談に乗ることもあります。

吉岡 直接農家さんとやり取りをすることが多いんですね。

中村 農家さんと一緒においしいお茶を作るために、どうしたら良いかを考えたりします。これまでで大変だったのは静岡県全域で起

こった平成22年の凍霜害ですね。一番茶にかけて積み重ねてきたものが、一度の霜害で半分以上が出荷できない状態で絶望的だったことがありました。

吉岡 そうだったんですね。茶業課としてはどのような対応をされたのでしょうか？

中村 県としても何十年ぶりとなる出来事なので対策の仕方でも定まっておらず議論もありましたが、県や農家さんとの対処のやり取りをしながらなんとか乗り越えました。その時のこともあり、特に生産者の皆さんとの繋がりが今に結びついていると思います。

吉岡 生産者の方と共に掛川茶を守り育てているということがよく分かりました。そんな掛川茶について、ご存知の方も多いと思うのですが改めて特徴を教えてください。

中村 掛川市は南北に長いこともあり、同じ掛川茶でも産地により特徴が異なるというのも面白いです。有名になったのはやはり「ためしてガッテン」で取り上げられたこともあると思います。

吉岡 掛川茶というと「深蒸し茶」というイメージがありますね。

中村 掛川市では昭和50年代後半あたりから深蒸し茶に挑戦したといわれています。初めは、蒸し時間が長く茶葉の外観も通常とは違ったりしてこの製法は邪道だとされたこともあったそうですが、地道な取り組みにより今では多くの人に愛される深蒸し茶となりました。掛川では熟練された深蒸し茶を作るためにお茶に関わる人たちが不断の努力を重

ね、外観も芸術的で、味、香りなども深蒸し茶をリードしていると思います。品評会でも多くの賞を獲得していることが証明しています。

吉岡 深蒸し茶が初めはなかなか受け入れられなかったということに驚きました。お茶に関わる皆さんの努力で、掛川の深蒸し茶が素晴らしいものとなっているんですね。

中村 なにより掛川には深蒸し茶でトップを取るんだという意気込みを持っている人たちが多くいますが、質の高いお茶が作られている大事な要因です。私たち茶業課だけがいくら張り切ってもこの様なお茶は作れず、こんな風に生産者と共にレベルの高いお茶作りができていく事は本当に誇りに思います。

吉岡 多くの受賞もこの様な皆さんの情熱があつてのもですね。インタビュー後半では全国茶品評会についてもお聞きしたいと思いますので、引き続きよろしくお願いいたします。

中村 よろしくお願ひします。

