



▲収穫では可搬型摘採機を使って、新芽の部分を摘み取っていきます。息の合った操作が肝心



▶銀色のシートで被覆。手作業でかぶせるので手間がかかります

▶シートで直射日光を遮っていた葉(右側)は、濃い緑色になります

ゴールデンウィーク真っ只中の5月5日、二ノ宮の茶畑では一番茶の収穫がピークを迎えています。この日訪ねたのは、高瀬茶業研究会が管理する「かぶせ茶」の茶園。かぶせ茶とは、収穫2週間前から葉をシートで覆い、直射日光を遮った環境で栽培するお茶のことです。茶葉の旨味成分・アミノ酸を増幅させ、渋みが抑えられることから、玉露に似たまろやかな味に仕上がります。高瀬茶業研究会では5年ほど前から、このかぶせ茶の栽培に取り組んでいます。

「近年は、緑色に色付いた甘い味のお茶が好まれます。そこで手間はかかりますが、付加価値の高いかぶせ茶を研究会で作りはじめました」と話すのは、高瀬茶業研究会会長の香川英則さん。8人の会員はそれぞれ自身の茶畑を持ちながら、かぶせ茶の管理を共同で行っています。この日も5人で収穫に取り掛かっています。こうして、共同で作業できる体制は、高齢化などで手放さざるを得なくなった茶畑の有効活用にもつながっています。

高瀬茶ブランドを守るために付加価値を付けた「かぶせ茶」での挑戦

高瀬茶業研究会



高瀬茶業組合 組合長 大西保徳さん

高瀬茶業研究会 会員 篠原明さん

高瀬茶業研究会 会員 香川千寿さん

高瀬茶業研究会 会長 香川英則さん

高瀬茶業研究会 会員 宮崎貞則さん

▲かぶせ茶の栽培に取り組む高瀬茶業研究会の皆さん。月に1度、定例会を開いて栽培技術や管理方法の勉強会をしています

高瀬茶のシーズン到来

Let's
みとよで
地産地消

今年の新茶は、昨年より1週間早く収穫が始まりました。初夏の訪れを感じながら、青々と若葉が薫る茶畑へ。今月は、高瀬茶に関わる人々の取り組みをお伝えします。



4/17



一番茶の収穫が始まる
お茶娘が初摘みをPR

新茶の初摘みに合わせて行われる茶摘み撮影会。今年もかすり姿のお茶娘が、多くの報道機関に向けて高瀬茶をPRしました。

「農家さんが丹精込めて育てたお茶本来の味わいを、いかに損なわずに加工できるかが求められます。特に甘みを引き出す火入れの工程は、いつも試行錯誤しています。何年経っても学ぶことが多いですよ」

一方、販売では、お茶の出荷先や量、タイミングにも気を遣うといえます。現在、高瀬茶はJAや茶商、静岡の市場に出荷しており、最良の売り先を見極めながら販売することが売り上げの善し悪しに影響するためです。

高瀬茶の加工・販売において、責任感を持って日々取り組んでい

全国のお茶の中でも やっぱり高瀬茶が 率直においしい

収穫された生の茶葉は、茶業組合の施設で、蒸し・揉み・乾燥の工程を経て、私たちの元へと届けられます。この茶業組合で加工・販売を担当する荒木直樹さんは、仕事柄、静岡や福岡など全国のお茶を飲む機会が多い中、「やっぱり飲み慣れた高瀬茶はおいしいですよ」と話します。

冷茶もおすすめ おいしい淹れ方

水750ccに、茶葉を茶さじ2杯(6g)入れ、一晩浸すとできあがり！

▶かぶせ茶のパッケージ。茶業組合の他、道の駅、産直市などで販売中



①茶畑の1畝を摘み取ると、茶葉で200リットルのコンテナがいっぱいに②摘みたてのかぶせ茶の新芽。青々とした濃い色が特徴です③煎茶(右)とかぶせ茶(左)を淹れてくれました。色の濃さ、味のまろやかさが違います④かぶせ茶は冷茶にすると、さらに甘みが引き立ちます

生葉は茶業組合で加工しています！



▲職員の皆さんは各工程で茶葉の状態を確認しながら加工を進めます



▲蒸しの工程は、お茶の味、色、香りを決める大事なポイント

る荒木さん。高瀬茶の未来に向けて、広報活動にも熱心です。

「ペットボトル飲料が普及したことで、お茶の需要は減少傾向にはありますが、高瀬茶は他の産地に負けない、味・色・香りを備えています。皆さんに広く飲んでもらえるよう、魅力を発信していきたいと思っています」



高瀬茶業組合 部長 荒木直樹さん

時代に合わせた お茶づくりで生き残る

「昭和30年に高瀬茶の栽培が始まってから、多くの先人たちが汗を流して畑を整備し、施設を整えてきました。時代とともにお茶を飲む文化が変化してきましたが、農家はみな、高瀬茶を残していきたいと思っています」

高瀬茶業組合で平成23年から組合長を務める大西保徳さんの言葉からは、高瀬茶ブランドの存続にかける意気込みが伝わってきます。そして、その思いは時代のニーズに応じた多角的な商品開発へ。かぶせ茶への挑戦もその一つです。他にも、色が出やすく甘みのある「深むし茶」、高瀬茶で作った紅茶「べに茶」、粉末状にした高瀬茶を練り込んだ「茶うどん」など。急須で淹れたお茶を飲む機会が少なくなってきた今、手軽に味わえるようにと、アイデアを生かした商品づくりに積極的です。

「高瀬茶の生産量が全国で占める割合は約0・1%。だからこそ、地産地消が要となります。これからもさまざまな商品を通して高瀬茶のおいしさを味わってもらいたいですね」

地域の恵みを次世代へ 茶摘み体験で伝える



高瀬茶業組合では、次世代の子どもたちに高瀬茶を身近に感じてもらうと、広報活動の一環で地元の子供たちを招いた茶摘み体験を実施しています。5月2日には二ノ宮幼稚園児親子、10日には二ノ宮小学校3年生が茶摘みに挑戦しました。

茶摘み体験では、初めに茶業組合の荒木さんがお茶の摘み方を子どもたちに説明します。その後、子どもたちは柔らかい新芽を選んで、袋がいっぱいになるまで葉を摘んでいきました。

二ノ宮の子どもたちには高瀬茶の文化が楽しい経験とともに伝えられています。



5/2 二ノ宮幼稚園



5/10 二ノ宮小学校

上手に摘めたよ！

手軽に、おいしく。さまざまなお茶の楽しみ方を見つけて



煎茶ドリップバッグ

1杯用のドリップバッグを個別包装。一言メッセージ付きのかわいデザインにも注目！



たかせの深むし茶

蒸し時間を長くして、色や甘みが出やすいお茶に。手軽に飲みたい人におすすめです。



新茶

高瀬茶をシンプルに味わうなら新茶が一番！摘み取り時期が早いものから、極上、讃岐、高瀬と分けられます。贈答用としても人気。



茶うどん

一番茶の粉末を麺に練り込んだ「茶うどん」。2014年には、かがわ県産品コンクールで知事賞(最優秀賞)を受賞しています。



たかせのべに茶

茶葉を発酵してオリジナルの紅茶を開発。渋みが少なく、まろやかな味わい。箱のパッケージ(左)はギフトにも。





①摘み取った新芽を手にして満面の笑み ②「たくさん取れたよ」と見せてくれました ③茶摘みの後は、新茶を飲んで休憩 ④お茶に詳しい地元のお父さんたちが迎えてくれます



晴れ渡る青空のもと、新茶摘み体験を楽しむ人々にぎわいました

お茶どころで 笑顔はじけた一日

二ノ宮ふる里まつり



①高瀬茶業組合婦人部の皆さんは、新茶を販売 ②冷たい新茶の接待 ③茶葉を混ぜた手作りの茶せんべいはロングセラー商品です



▼新茶の天ぶらは、その場で揚げたてがいただけます

▲地元の皆さんが4日前から収穫して準備したタケノコの天ぶらには、行列ができていました

▶茶業組合の加工場の見学もできました



◀手もみ茶の実演は、なかなか見ることができない貴重な機会



◀お茶娘のコスプレ体験ができるブースでは、笠田高校の皆さんがお手伝い



▶香川高専詫間キャンパスの学生によるジャグリング体験



◀タケノコ掘りも好評でした。ゲットしたタケノコを持ってピース！



揚げたての新茶の天ぶらなど、新茶のシーズンに合わせて、お茶どころの二ノ宮で行われているだけあって、イベントはまさにお茶尽くし。高瀬茶の恵みを体感できる内容になっています。

地域の活性化を目的に始まったこのイベントは、高瀬茶を広くアピールする場にもなり、回を重ねるごとに二ノ宮地区に根付いた文化になっています。そして印象的だったのが、関わる人々の表情が明るく輝いていたこと。

高瀬茶を中心に、元気に結束する人々の姿がここにありました。

4月29日に、高瀬茶業組合周辺で開催された「二ノ宮ふる里まつり」。27回目を迎えた今年は、晴天に恵まれたこともあり、例年以上に多くのお客さんにぎわいました。

中でも人気だったのは、新茶摘みの体験です。9時の受け付けスタートから、家族連れや子どもたちの姿が茶畑のあちこちで見られました。ここでは、バケツ一杯分の新茶を自由に摘み取ることが出来ます。

「今日の新茶は天ぶらにしようかな」、「手もみ茶にも挑戦してみたい」。茶畑からは、そんな会話が次々に聞こえてきました。

第一回の開催から運営に関わり、現在実行委員長を務める森英司さんは、「ふる里まつりの実施には、オール二ノ宮」と言えるほど、地域の皆さんがスタッフや出店者として、全面的に協力してくれています。この地域力は市内屈指のものだと思いますよ」と胸を張ります。

地元の皆さんによる冷茶の接待や



実行委員長 森英司さん

「オール二ノ宮」の力が集結
高瀬茶尽くしのおもてなし