

とっておきの熊野 山村の暮らし体験講座 その十八

『手づくりの番茶』

参加者 8 名（男性 3 名、女性 5 名）

ゴールデンウィークの 5 月 3 日、とても良い天気にも恵まれ、とっておきの熊野 山村の暮らし体験講座 その十八『手づくりの番茶』を熊野市紀和町湯ノ口、福山幸夫さんの茶畑で行いました。参加者 8 名のうち遠くは名古屋市、和歌山市からこられました。



茶摘みをする前に福山さんから、お茶についてお話をさせていただき、一番茶、二番茶、三番茶の違いや、お茶の種類、できあがったお茶の良し悪しなどを伺いました。この後、今年摘んだばかりの新茶を使って、お茶の炒り方を実演していただきました。お茶の良い香りがあたりに漂います。炒り終わった葉で番茶を沸かし、新茶を味わい、いよいよ茶摘みです。

今回の参加者は初めてお茶摘みを体験する人ばかりでした。1 時間ほどで腰につけたかごが鮮やかな緑色の新芽でいっぱいになりました。



各自がめいめいで福山さんに教わった通りに、焦がさないようにしっかりと混ぜながら鉄釜でお茶を炒るといい香りが立ち込めます。

葉や茎につやがなくなってくると、ちょうど良い炒り頃で火から下ろし、むしろの上でしっかりと揉みます。揉み終わったお茶の葉は、各自が持ち帰り、よく天日で乾かせば新茶の出来上がりです。

参加者の方から「お茶作りの大変さが良くわかりました。自分で摘んだお茶には愛着がわきます。」「両親が毎年摘んでいたのを思い出します。これからは、自分で摘んで伝えていきたい。」などの感想をいただき無事に講座を終えることができました。

番茶作りは今年で 3 回目の講座となりますが、湯ノ口ののどかな景色の中でお茶摘みを楽しむことができたのも、いつも福山さんご夫妻に受け入れていただき、親切に指導していただけたからです。とても感謝しています。



以上