

茶に触れ、向き合う

てもみ

「袋井市茶手採保存会」



がんばる人にクラウンをあげよう

初夏を迎え、今年も市内の茶工場から、香ばしいお茶の香りが漂う季節となりました。

現代では、機械化が進む製茶業ですが、かつては、ほぼ全ての工程を手作業（手もみ）で行っていました。

今月の「がんばる人にクラウンをあげよう」は、手もみ製茶法を伝え、製茶技術の向上に取り組む袋井市茶手採保存会会長の竹内正司さんにお話を伺います。

企画政策課シティプロモーション室

☎44-3104

ふくろい茶の歴史と特徴

京都の公家の日記「師守記」には、南北朝、室町時代（1362年）に、本市（笠原、浅羽地区）から京都にお茶を貢納したことが記されています。この記録は、静岡茶の生産に関する最も古い記録で、本市は、県内で最古の茶産地とされています。

恵まれた気候や栽培に適した土質など、自然が生み出す好条件によってできるふくろい茶は、良質の「コウとうま味」が自慢です。

県内で最も多く栽培されている品種の「やぶきた」をはじめ、白色の茶葉が特徴で、全国でも本市でしか栽培されていない



第2回 浅羽東コミュニティセンター

世代や地域を超えた交流のある

住みやすいまちづくりを

浅羽東地区は人口約2,600人、世帯数約850世帯、高齢化率約23%の比較的小規模で自然豊かな地域です。

当センターでは、地域協働運行バス「めだか号」の運行や高齢者世帯の見守り事業、居場所づくり事業「おらん家」などの高齢者を支援する事業のほか、放課後子ども教室や児童の学習支援など、次代を担う子どもたちへの支援活動を地域ボランティアの協力を受けながら実施しています。

今後ともまちづくり協議会を中心に、事業の見直しや検討を行いながら、交流のある住みやすい浅羽東地区となるよう努めていきます。



子どもたちとの異世代交流「七夕まつり」



地域で行う移動支援
地域協働運行バス「めだか号」

い貴重な品種「ぎら香」など、本市は県内でも有数の茶産地です。

伝統の技「小笠流手もみ製茶法」

手もみ製茶は、焙炉ほいろという道具を使います。蒸した茶葉を、厚手の和紙を張った助炭じよたんと呼ばれる部分に乗せ、下から炭火などで温めながら、5〜6時間ほど転がして水分を飛ばし、針状の乾燥した茶葉に仕上げます。

「小笠流手もみ製茶法」は、葉肉が厚い小笠地方の茶葉の加工に苦勞した先人たちが江戸時代末期から明治時代に考案。袋井市や掛川市、菊川市などで継承され、その技法は現在、遠州地方で普及している深蒸し茶製法の原点とも言われています。一人で一日でできる量は、わずか500グラム程度。丹精込めて製茶された手もみ茶は絶品です。



針状に製茶された茶葉



手もみ製茶用の焙炉

技術を守り、伝承する

会は、昭和52年に発足し、現在30人の会員が、伝統技術の保存と後世に伝える活動を行っています。

講習会の開催や全国手もみ茶品評会への出品などを通して、日々、手もみ技術の向上に取り組んでいるほか、市内外で行われるイベントに出向いては、実演会や体験会による手もみ茶や茶文化を広める活動などを行っています。

また、手もみ製茶法を用いた紅茶製造の試みや焙炉を電熱式に改良し、どこでも安全に体験できるようにするなど、新しい取り組みもしています。

茶葉とのふれあい大切に

「機械で効率良くお茶を製造することは、現代においては重要なことですが、人の手で作る温もりも、同様に大切なことだと私は思います。茶葉に触れ、葉の状態や扱い方を知ることが、製造技術向上やおいしいお茶をいれる技術などにつながっていきます。伝統の技術とこの温もりを、後世に伝えるため、私たちは今後も尽力していきます」と会長の竹内さんは思いを語りました。



思いを語る竹内さん

袋井市茶手採保存会にクラウンです。

●袋井市茶手採保存会 会員募集中!

詳しくはお問い合わせください。

☎袋井南部営農センター ☎44-11600

街の写真館

「街の写真館」では、地域やサークルの行事、お気に入りの写真やお子さんの写真などをお待ちしています！住所・氏名・電話番号・写真のタイトルと簡単なコメントを書き添えて、郵送・Eメールでお送りください。



①「袋井西JVC」男女団員大募集
高南小体育館で練習しています。
バレーボール体験に来てね！
(木曜…午後7時～ 土曜…午前9時～)
連絡先…代表 永田 42-2523



② ニコニコ笑顔で保育園♡
毎日保育園楽しいよ♪
長谷川千夏ちゃん



③ 平成29年6月1日
生まれのぼく
今年、山梨祇園祭りデビュー
します!!
杉山正美くん