

うれしの茶にも熱く語れる物語がある

茶の歴史を知る不動山



日本のお茶栽培は佐賀県から始まった。1191年、臨済宗の開祖・栄西禅師が宋の国から持ち帰った茶の種を佐賀県東脊振村の山腹に植え、ここで育った茶の種と製造方法が京都の宇治や静岡に広まったという。

「うれしの茶」は佐賀でありながら、栄西禅師の流れとは違う。明の陶工が焼きものとともに嬉野に自家用の茶栽培を持ち込んだことが始まり。1504年には紅令民が明から茶を炒る南京釜に嬉野に持ち込み、うれしの茶の代名詞ともいえるうれしの方式の「釜炒り茶」が生まれた。

嬉野で本格的に茶葉製造を生業にできるようにになったのは1651年ごろ。その立役者が地元の人たちから「うれしの茶の父」と親しまれている吉村新兵衛だ。彼は嬉野町不動山の山林を切り開いて茶の栽培を進めた。不動山にある国の天然記念物「大茶樹」は吉村新兵衛が植えたといわれる。

「不動山で茶栽培を始めたことに大きな意味がある」と嬉茶楽館(茶業研修施設)の館長は言う。おいしい茶葉ができる大切な条件は3つ。朝晩の寒暖の差が大きく、新芽が出る4〜5月ごろには朝霧が出て生葉に適度な水分が与えられること。それと良質な土壌。吉村新兵衛が選んだ不動山の土にはアンモニア窒素など茶葉づくりには重要な成分がしっかりと含まれて、

の・ほ・ほん
紀行

うれしの茶どころ

釜炒り茶の味を求めて ふるさと巡り



うれしの茶は、平成21年～24年の蒸し茶製玉緑茶部門で、全国品評会において、4年連続農林水産大臣賞及び産地賞(嬉野市)を受賞。岩屋川内地区は、品質の良いお茶の産地として有名。

うれしの茶は 「煎」がきくグリ茶

釜炒り茶で知られるうれしの茶は、茶葉にも特色があります。見た目が丸くグリグリしていることから、玉緑茶(グリ茶)と呼ばれています。グリ茶を釜で炒って揉み乾かして発酵を止めたものを「釜炒り玉緑茶」、蒸したものを「蒸し製玉緑茶」といいます。味の違いは、前者は、釜香がさわやかで喉ごしがさっぱりとしたお茶で、後者は深く豊かな香りとまろやかな味わいが特徴です。うれしの茶は1煎目も2煎目も、おいしい緑茶に欠かせない「色」「香り」「味」がよく出るのが特徴で、それを「煎がきく」と言います。

緑茶は抗酸化作用や抗菌作用があるカテキン、新陳代謝を促進するカフェイン、リラックス効果があるテアニンのほか、ビタミン類なども多く含まれているために健康と美容にやさしいとされています。

嬉野町岩屋川内地区は嬉野の中でも品質の良い産地として有名です。山間部の斜面には段々の茶畑が続き、春には茶葉の緑が鮮やかで景色としても楽しめます。ふもとには20の茶工場があり、新茶のシーズンはお茶の香りに包まれます。4月下旬から5月上旬の休日には新茶の試飲スポットも設置されます。美しい景色もお茶もおいしい「岩屋茶(ティー)ロード」にかけてください。



茶葉づくりに是最も適した土壌だった。

今の科学技術では土壌の質は簡単に知ることができるが、当時、寒暖の差や朝霧は体感できても土壌は難しい。もし、わかつて切り開いたならすごいことだ。不動山と茶の相性のよさを知っていたのは、吉村新兵衛の経験からなのか、それとも勘のよさなかわからない。植えてから茶葉が摘み取れるようになるまでには3年かかるという。答えが出るまでは大きな賭けだったに違いない。

うれしの茶が始まって400年。佐賀県の茶葉生産量は全国8位(唐津なども含む)。茶にかかわり、生業にする人は嬉野町内で500人にもなった。吉村新兵衛の賭けは嬉野の基幹産業として花開いた。

日本の茶栽培の発祥地から始まった佐賀は以後も茶とのかかわり深い。京都で日本初の喫茶店「通仙亭」を開き、庶民に煎茶を広めた煎茶の祖・売茶翁(ばいさおとう)を生み出した。

1853年には幕末の志士たちを支援した長崎の女性貿易商・大浦慶がイギリスやオランダへ大量に送り出している。うれしの茶のおいしさは海外の人々の心も動かしたようだ。

うれしの茶の生産者は今も試行錯誤し自慢の味を作る。物語も注ぎ込んで茶の香りとともに味わって欲しい。