

2022年5月7日

2 回目のお茶摘みボランティア

所沢の自然と農業サークル

文：浪間扶美子

写真：佐藤三夫

今年は天候が不順な為か新芽の成長が遅く芽が細いとので、お茶摘みは昨年より 1 週間遅れてゴールデンウィークにあたる 4 月 28 日 (木) 9 時～14 時から始まり、5 月 2 日 (月) 9 時～12 時、5 月 3 日 (火) 9 時～15 時に行いました。昨年と同じ所沢陸橋通り北秋津交差点の近くにある「政貴増田園」のお茶摘みです。手摘茶畑はお店の前と所沢駅東口入り口交差点の所の 2 か所です。所沢の自然と農業、市大ファーム、食とこ、山田ファーム、秩父学園の 5 サークルの有志が 3 日間の中で都合の良い日時を選び参加してくれました。初日の 28 日は朝のうち曇りで少し肌寒い感じでしたが、午後からは晴れて丁度よい茶摘み日和になりました。予定の 29 日を雨予報の為急遽変更したにも拘わらず 33 名の参加がありました。2 日目は 18 名でしたがお店の前の茶摘みを行い午前中のみで終了しました。3 日目は最後の追い込みで所沢駅東口入り口交差点の所の茶畑で「こき茶摘み」を 9 名の参加者で楽しみました。



お店の前の茶畑は「農林大臣賞」を狙う茶葉を摘む畑です。その為私たちは摘む茶葉の 1 つ 1 つに非常に神経を使います。社長も私たちの摘み方に神経も眼も尖らせて怒ったりおだてたりしています。最初に摘み方として 1 芯 2 葉、4 本指を横にしてその中に入る長さ、爪を使って切ってはいけないとの指導を受けました。昨年はこの 1 芯と 2 葉の見分けが出来ず 1 つ 1 つ数えていました。今年は 20 年も摘んでいるというバイトさんから指より長かったらその上の葉から摘めば良いと教わりました。教えに習い新芽の 4 cm になる長さ (指を横にしてその中に入る長さ) を見極めて摘みました。やはり経験が物を言い昨年より心身とも楽に摘めました。

もう 1 つはこき摘み (普通摘み) という摘み方です。これは 1 本の茶木の新芽を全て摘んでしまうのです。新芽は鮮やかな緑色で茎も薄い緑色をしています。古い茶木の葉の色は濃い緑色で茎は茶色です。木を見れば違いは明らかなので見分けは簡単です。ところが既に 1 芯 2 葉で摘んだ後の茶木なので茎だけや葉が 1・2 枚だけ付いた茎、摘まれていない新芽等色々です。また社長からは新芽の元の茶葉は 1, 2 枚残して摘むようにと指導されましたが、バイトさんは新芽の元から摘みなさいと言います。バイトさんは折角の新芽を摘んで上げないと木が可愛そうだし新芽を全て摘まないと商品として収入減になるし、また摘み残しを摘むのは 2 重 3 重の手間が掛かるからとの事でした。



自分の立っている 1) 手前の木から摘む 2) 左手で茶木を持ち引き寄せ、右手で上から摘んで行く（新芽を傷めない為） 3) 全て摘んでから次の木に行く。教えられたように摘むと確かに丸坊主になった古い木だけになりました。もちろん「爪で切らない」は原則です。爪で切ると切り口が茶色に変色するのでそれは使えないとの事です。

1 芯 2 葉の茶葉は「八十八夜手摘み新茶」として夜なべで加工し予約優先で販売されます。この中から最高の出来上がりで美味しい茶葉を品評会に出品するようです。こき茶は芽茶、煎茶、茎茶等に加工するそうです。兎に角「手摘み茶」は貴重でこの 2 か所以外は機械摘みだそうです。

2 日目の終了時、社長より新芽の天ぷらは酒の肴に美味しいとお話があり、何人かと共に私も頂き早速天ぷらにしました。新芽の 1 芯 2 葉の所は苦みがあり子どもには適さないとの事ですが大人にはその苦さがまた乙な物でした。

3 日目は社長からクレームが有り午前中に摘んだ 9 個の籠のうち 2 個の籠の茶は古い木や葉が混じっているので休憩時間に選別するよう言われました。昼食後皆で選別しましたが、これでは社長が怒っても仕方ないという摘み方でした。

ボランティアとしての誇りを持ち、指導して頂いたように摘まなければいけないと思いました。

今年はコロナ禍の時のような行政からの縛りがない貴重なゴールデンウィークでした。皆さん遠く離れたお子さんやお孫さん達との交流、又旅行などの計画をされていた方も居られたと思います。そんな貴重な時間の中をさいてお茶摘みに参加して頂き本当に有難うございました。社長も大変喜んで感謝しておりました。後は社長が頑張っって良い茶を作り賞を貰えるよう願うばかりです。

どうぞ、怒られた方褒められた方そうでない方も懲りずに来年も参加して頂けますように宜しくお願い致します。

