

巻頭特集



村上茶で ちょっと一服。

夏も近づく八十八夜。唱歌『茶摘み』に歌われる新茶の季節が近づいてきました。お茶処として知られる村上では今年、茶業の始まりから400年を数える記念すべき年を迎えます。長い年月育まれ、受け継がれてきた村上茶についてお届けします。



始まりは江戸時代 歴史をつむぐ北限のお茶

さわやかな香りと深い味わい。淡く美しい水色(すいしょく)。日々の暮らしのなかで、わたしたちの心をほっと和ませてくれるお茶。カテキンやビタミンCを豊富に含む、抗酸化作用・免疫力向上など健康増進の面でも再注目されています。村上は400年にわたって茶葉の栽培が営まれてきた「北限の茶処」。一般的にお茶は温暖な地

域での生産が中心で、現在では村上より緯度が北で商業的に栽培する地域はありません。

村上でお茶の栽培が始まったのは、江戸時代初期(1620年代)のこと。一説によると、当時の村上城主堀丹後守直奇(ほりたんのこのかみなおより)が地域の主要産業にすべくお茶の栽培を奨励し、村上町大年寄役徳光屋覚左衛門(とくみつやくざくさへもん)が、宇治・伊勢より茶の種子を持ち帰り栽培を始めたのがきっかけと言われています。作り手たちは試行錯誤を重ねて栽培技術を磨き、やがてお茶は

村上の産業として定着。明治にはアメリカやロシアへも輸出されるほどの盛期を迎えます。

大正以降生産量は減少しましたが、茶畑を復活させたいとの熱い思いから栽培面積も拡大。市内の八つの茶舗・茶業者が江戸時代からの伝統を引き継ぎ、生産を支えています。村上では、古来から伝わる在来種7割と、改良・育成された品種3割を栽培。全国的に改良された品種が主流となった今、希少な在来種の味を楽しめるのは村上ならでは。現存する茶樹のなかには、樹齢120年〜130年の

手間と風土が育む 村上茶の美味しい魅力

村上茶は生産量こそ多くないものの、その味わいや品質は全国の品評会などで高く評価されています。「村上茶はとがった渋みがないまろやかな味わいが魅力。これは、日照時間が短いためにタンニンを生成する光合成が抑えられ、旨味が蓄えられるからなんです」と語るのは、市内で茶舗(九重園)を営む瀧波匡子さん。「お茶は土づく

ものもあるというから驚きです。



村上地域振興局 農林振興部 普及課長 本間 尚哉さん
地域農業の普及・指導に尽力。「いろいろ楽しめる村上にぜひ足を運んで。何かと憶えたい今だからこそお茶を楽しんでほしいです」

富士美園 代表 飯島 剛志(ごうし)さん
村上紅茶の復活にも貢献。趣味はカフェめぐり。「お茶でくつろぎながら美味しく体調を整えて免疫力UPを。ぜひ毎日の習慣に!」

九重園 代表取締役社長 瀧波 匡子さん
無類のお茶好き。父の家を継ぎ茶業の世界に。「村上は城下町独自の文化や自然も魅力。ぜひ訪れて村上茶に触れてみてください!」

りが命。まめに畑を耕し除草を行い、年数回の肥料や剪定、冬前には雪囲いも行います。実は茶摘みの時期以外の畑作業の方が大変で手間がかかります。「一番茶」となる新芽の茶摘みが行われるのは毎年5〜6月頃。同時進行で茶す、揉むなどの十数工程にも及び製茶作業が行われ、各茶舗は1年でもっとも多忙な時期を迎えます。「村上では、お茶屋がそれぞれの茶畑で栽培から製茶まで一貫して行われているのも特徴。村上茶とひとくちに言っても、店によって作り方やこだわりがあり、味わいも変わります。お茶屋をめぐって好みの一杯を見つけるのも楽しみのひとつです」。

は、茶づくりのやりがいについて次のように語ります。「暖かい気候を好むお茶の樹にとつて、村上の風土は決して好条件とはいえません。しかし、その中で丹精込めて育てられた村上茶は、この土地でしか生み出せない特別な香りに仕上がります。村上のお茶づくりは自然相手の農業であり、職人としての製茶業、それを商う営業・販売業の側面もあります。そのすべてに携われることに、難しさとともに喜びを感じています」。ちなみに初めてお茶に触れるという人には、渋みと旨味のバランスがよい100g1000円ほどの茶葉がおすすめのこと。いろいろ試してぜひ自分好みの茶葉を見つけてほしいと、2人とも声を揃えます。

可能性を信じて挑む 村上茶の未来

村上市では、もっとお茶に親しんでもらおうと、村上市茶業組合をはじめ行政や観光協会などが中心となって毎年さまざまな催しも開催。今年

は残念ながら中止となりましたが、「茶摘み体験やお茶会」「新茶を楽しまつ町屋をめぐる」「村上新茶巡り」お茶の知識や淹れ方を学ぶ「茶ハリエ講座」、小学生がお茶の「茶ンビオン」を競う「ティーグランプリ」など、地域を盛り上げるイベントとして企画されています。村上地域振興局の本間尚哉さんは、行政としても

村上茶の生産拡大・支援に力を入れたいと話します。「現在はお茶の栽培場所も生産者も限られています。茶摘みが可能になるまで7〜8年ほどかかるため、一気に拡げることもできません。これから圃場整備される農地の新品目として薦めたり、農業法人に呼びかけて米に加えてお茶を栽培するなど、新しい事例を作れたらと思います。10年先、20年先もお茶が農作物として安定して継続できるような取り組みを考えています」。

ライフスタイルが大きく変化した今、瀧波さんは「どうすれば家庭でお茶を楽しんでもらえるか、お茶の習慣を暮らしに浸透させることができるかが課題」と語ります。「お茶屋それぞれが独自性を保ちつつ自分の持ち味を打ち出していくこと、切磋琢磨しながらも一丸となつてお茶の素晴らしさを広めることが村上茶をさらに成長させてくれるはず。多少形が変わっても村上茶を次世代につないでいきたいです」。

飯島さんは、「先人の挑戦と努力によって脈々と続いた村上茶を絶やしてはならない」とこれからの見据えまします。「まだ生産量は少ないですが品質向上の面でも伸びしろは十分。まずは耕作放棄地を活用した生産拡大と新たな生産者の育成、生産基盤の安定が目標です。今後は時代の変化に対応できるようにさまざまなニーズに応える多彩なお茶づくりで、村上茶がさらに何百年と続いていけるようにし

日本茶をおいしく淹れるコツ

- お湯は必ず沸騰させたものを使用
 - 最初の湯冷ましを和らげる
 - それぞれの器が同じ濃さになるよう回し注ぎ。1人分でも一気に注がす複数回で!
 - 急須にお茶が残らないよう、最後の1滴まで注ぎ切る
 - 一煎目のあとは、茶葉が蒸れないよう急須のふたをはずす
- 味の決め手は茶葉の量・お湯の量・お湯の温度・浸出時間。いろいろ試して自分好みの最高の一杯を見つけてみましょう!



百武園 村上市羽黒町6-7 ☎0254-52-2864	松本園 村上市小国町2-9 ☎0254-52-2497	富士美園 村上市長井町4-19 ☎0254-52-2716	お茶の常盤園 村上市肴町3-30 ☎0254-52-2024	小坂園 村上市上片町2-24 ☎0254-52-2553	九重園 村上市小国町3-16 ☎0254-52-2036	東伝吉製茶場 村上市村山152 ☎0254-52-3674	アイグリーン 村上市泉町2-10 ☎0254-53-8801
--	--	--	---	---	---	--	---

村上市茶業組合加盟店

村上茶に関する
問合せは各店舗まで

村上茶が
購入できるお店