

ふるさとを生きし清流と緑と笑顔が輝くまち

広報わたらい

2015
12
Vol.605

守りたい
そして、後世に伝えたい

三重で生まれた幻の技法
かたてはぞろえも
片手葉揃揉み

特集

至極の一杯を追い求めて

わたらい茶の『今』そして『未来』

この土地の

このお茶で勝負する

そう決めたんや

平成27年12月号 もくじ

特集 至極の一杯を追い求めて

第1章 茶業の“今”を知る

厳しさを増す 茶業を取り巻く環境 4

第2章 茶業の次代を担う、若手農家

都会のと真ん中で売り込め 深蒸し製茶
畑中兄弟（有限会社 畑中製茶） 6

伝統の技法を後世へ 手揉み製茶
中森親子（有限会社 中森製茶） 8

機械と手揉みを徹底比較 製茶工程 10

第3章 茶業の“未来” 目指すもの…。

町の取り組み 12

PICKUP!わたらいニュース 14

町職員の給与・勤務状況 18

軽自動車税 税額変更のお知らせ 21

成年後見制度のご案内 22

第6次度会町総合計画（後期基本計画）に係るパブリック
コメントを募集！

くりあじカボチャを栽培しませんか

年末年始のごみ収集などについて 23

お茶どころ三重県は度会町。県南部に位置し、水質日本一にも輝いたことのある清流・宮川が町の東西を流れています。お茶の栽培に適したこの町は、古くからお茶の名産地として知られています。度会町で栽培されるお茶は『わたらい茶』と呼ばれ、品種は主に『やぶきた茶』。一般的な製法で作られた普通煎茶だけでなく、深蒸し茶やかぶせ茶も有名です。

この『わたらい茶』のおいしさの秘訣は、何ととっても清流・宮川の『川霧』です。冬から春先にかけて、宮川から立ちのぼる川霧が新芽を優しく包み込み、深く、そして瑞々しいおいしさを育みます。長い歴史と文化に培われ、日本ならではの『おもてなし』にかかせないお茶ですが、消費者のリーフ茶離れに

よる荒茶の価格低迷や資材価格の高騰、担い手の高齢化や後継者不足など、茶業を取り巻く環境は厳しさを増しています。今月号の特集では、こうした逆風に立ち向かい、家業を継ぐことを決意した若手農家を中心にスポットを当て、皆さんの『一杯にかける想い』を取材しました。

東京・大阪をはじめとした大都市での百貨店販売を中心に、新たな販路を開拓する農家や、日本茶製法の原点ともいうべき手揉み技法で他のブランド茶と差別化を図る農家など、さまざまな取り組みが展開されています。

茶畑の広がるいつもの見慣れた風景の裏側で、ひたむきに汗を流す茶農家の皆さんと共に、これからの茶業の在り方について一緒に考えましょう。



「どうや、もう刈ったか」

「今年からやめたんや」

「ほうか…」

「なかなか、おかやんと2人では…。
体も効いてくるしな」

「まあ、段々とやめてきたな」

「肥代や油代引いたら赤字やし」

「そういや、あそこの茶園も

やめるみたいやわ」

「昔はあの家も茶工場やっとなって、

ようけ管理しとったんやけどな」

「昔みたいに値段が良かったらええんやけど。
今は…全然あかんしな」

このような会話を耳にする
ようになったのは、いつから
でしょう。

誰もが望んでこうなるわけ
ではありませんが、これが
今の度会町の現実です。

第1章 茶業の“今”を知る 厳しさを増す茶業を取り巻く環境

全国有数の茶生産県三重

三重県で生産されるお茶は、わたらい茶をはじめ水沢茶、鈴鹿茶、亀山茶、松阪茶、大台茶など生産される地域によって呼び名が異なり、それらを総称して「伊勢茶」と呼びます。

伊勢茶の栽培面積と荒茶生産量はいずれも静岡県、鹿児島県に次いで全国第3位。年間約7,000tの荒茶が生産されており、三重県は全国有数の茶生産県です。

ここで度会町においては、お茶の栽培面積はおよそ180haで、県内で5番目の面積を誇ります。清流・宮川沿いには茶畑が広がり、約200軒の茶農家が汗を流しています。

しかし、茶業を取り巻く環境は年々厳しさを増しており、度会町においても同様に、さまざまな課題を抱え、多くの茶農家が頭を悩ませています。

深刻なリーフ茶離れ

最近では、自動販売機など

で手軽に購入でき、持ち運びにも便利なペットボトル茶が普及し、各家庭において急須で淹れたお茶を飲む機会は減りました。
また、贈答品としての需要も減ったことでリーフ茶離れが進み、国内の消費量は減少しました。

一方で、紅茶やウーロン茶の消費量は増えており、飲料の多様化が進んでいます。

こうして、リーフ茶の消費量が減少したことで、荒茶価格の低迷が続いています。10年前は、1kgあたり2,000円程度で取り引きされていた荒茶も、現在はその半値に近い1,100円ほどしか値を付けず、茶農家にとって厳しい状況が続いています。

検査基準の厳格化

安全安心なお茶を提供するために、茶葉を出荷する際の検査基準が厳格化され、お茶の栽培で使用した農薬や肥料の種類、使用時期や使用量など、栽培管理記録の報告が義務付けられています。

茶葉の栽培からはじまり、収穫、そして蒸しや乾燥など製茶され出荷に至るまで、今ではこうした全ての工程で、徹底した品質管理が求められています。

担い手の高齢化と後継者不足

町内では、多くの農家が高齢化や後継者不足に直面し、茶園の管理不足による生産量の減少や品質低下、さらには農地の荒廃化が進んでいます。
お茶の栽培を続けたとしても、新茶時期の一番茶と呼ばれる新芽だけを刈り取り、夏や秋の番茶は収穫せずに刈り落とす農家もいます。

高齢化が進むのはなにも農業従事者だけではありません。町内の茶園では、茶樹の老朽化による茶葉の収量や品質の低下が懸念されています。
改植をした後は、茶葉の刈り取りができるまで最低4、5年かかるというわかれ、なかなか改植に踏み切れずにいる農家もいます。

機械の大型化

農業機械も大きく変わりました。かつては、茶葉の刈り取りには2人用の手持ちの茶刈機が用いられていましたが、平成12年ごろからは作業の効率化を求め、大型の乗用茶刈機が導入され始めました。

町内の茶園は、比較的平坦で傾斜が緩い場所であり、乗用茶刈機での作業に適しています。しかし、本体価格が400万円以上と高価なことから、兼業農家ではなかなか手がでないのが現状です。

茶園維持管理の限界

こうした厳しい状況下で、10年前には30人以上もいた町

茶業組合員の数は、現在はその半分ほどの16人にまで減りました。

また、製茶工場を持たずに生葉のみを売る農家（主に兼業農家が多い）の廃業が後を絶たず、約10haの茶園が耕作放棄地となっています。

兼業農家の中には、先祖代々受け継がれてきた農地を守ろうと、専業農家に茶園の管理を委託しようとするも、茶園の立地条件などが大型の乗用茶刈機の作業に適さず、委託を断られて耕作放棄地となってしまうケースもあります。

また、防霜ファンなど施設を兼業農家同士で共同管理している地域もあり、廃業する農家が増えると、現在の管理体制が崩壊してしまう恐れもあります。

このような現状を踏まえ、町では産業基盤の整備や次代を担う人材の育成など、町の基幹産業である「わたらい茶」の持続的・安定的な生産体制を構築することが強く求められています。

洗練された、深蒸し茶 都会のど真ん中で売り込め

半世紀以上の歴史を持つ
「畑中製茶」

昭和45年から半世紀以上にわたり茶業に携わる畑中製茶。深蒸しと呼ばれる製法一本で勝負する畑中藤治さんの下、息子である兄の晃さんと弟の勇作さんの兄弟で約8haの茶園を管理し、生産から販売までを一貫して行っています。

土作りをはじめ、肥料の配合など徹底した品質管理と洗練された深蒸し製法で、伊勢茶品評会では最高賞となる一等賞を受賞し、卓越した製茶技術に定評があります。

確かな技術、深蒸し

畑中製茶の生命線ともいえる深蒸し茶。普通煎茶の約3倍の時間をかけてじっくりと蒸し、葉の芯まで蒸し上がった瞬間を見定めて乾燥に移す。

あります。刈り取った茶葉は、時期によつて香りや味が全く異なるため、上質な新茶を軸に、理想の味と色に仕上がるよう混ぜ合わせます。このひと手間が味を大きく左右します。

3人で何度も飲み比べを行い、ブレンドする分量を決定しますが、「どれをどの割合でブレンドするか、ほんま難しい。毎年、悩みに悩む」と兄の晃さんは話します。弟の勇作さんも「今のところ、味の決定は親父がしとる。まだまだ、あの味はよう出さんな」と茶業の奥深さを



「一心一葉」茶葉一枚一枚に誠心誠意、心を込めて

痛感しています。これに対し、藤治さんは「年によつて味にバラつきがあったらいかん。毎年、安定して旨いお茶を作り続けやないかんのや」とキツパリと話します。

可能性を秘めた
百貨店販売

畑中製茶では、この深蒸し茶を北は北海道から南は沖縄まで、全国各地の百貨店で催事販売を展開しています。

平成13年に大阪の阪神百貨店の販売をきっかけに、東京の三越日本橋本店・銀座店での販売や、アベノハルカスのオープン記念イベントにも招待され、着実に販路を広げてきました。

販売は、兄弟で交代をしながら毎月1、2回ほど行い、1回の出張で1週間は滞在します。どこで生産され、どのように管理されてきたのかを直接説明しながら、急須を使つたお茶の淹れ方を目の前で披露し、実際に試飲してもらふことで、顧客の心をつか

んできました。

また、これをきっかけに付いた顧客からは、その後も毎年のように注文が入り、リピーターとして長い付き合いができるようになります。

伊勢茶・わたらい茶のブランド力に対しては、兄弟は「まだまだ、知名度は低い」と感じているものの、「純粋にいいお茶を求めているお客さんは多いし、味が良ければ必ず売れる」と手応えも感じています。

一方で、百貨店からの出店依頼が集中する時期は同時に、農繁期でもあるため、兄の晃さんは「販売と生産のスケジュール管理が難しい」と、弟の勇作さんも「販売ばかりに目がいつて、肝心の生産がおろそかになったらあかん」と話し、課題にも直面しています。

しかし、「とにかく旨いお茶を作つて、お客さんに喜んでもらいたい」という信念を貫き、2人は決して手を抜かず、販路の開拓との両立を目指しています。



味を追求し、
辿り着いたのは
「深蒸し茶」

“機械製茶”でありながらも温度や風量などの調整は“経験”と“勘”が頼りとなる

深蒸し製茶 ×

畑中兄弟 (有限会社 畑中製茶)



写真左：晃さん、右：勇作さん

Profile

はたなか どうし
畑中 藤治さん (父・68歳)

有限会社畑中製茶の代表取締役。茶葉の一枚一枚に誠心誠意、心を込めてをモットーに、長年かけて培ってきた深蒸し茶は、伊勢神宮にも奉納している。

はたなか あきら
畑中 晃さん (兄・43歳)

一度は企業に就職するも、茶業がずっと頭の片隅から離れず、家業を継ぐことを決意。茶の生産から製茶、販売まで全体のスケジュール管理を行う。

はたなか ゆうさく
畑中 勇作さん (弟・39歳)

工場から出る機械音を手守歌に育つ。茶工場に広がる香りが忘れられず茶業の道へ。東京・大阪を中心に、全国の百貨店で催事販売を展開する。





「やっぱり手揉みは楽しいわ」約5時間も立ちっぱなしで茶を揉み続けた直後に、充実した表情でそう話す中森さん。
父の慰さんと弟の顕夫さんと共に営む中森製茶では現在、手揉み茶の出荷量は全体の1%以下となっています。それ以外はすべて機械で製茶しているため、茶葉と向き合うことのできる手揉みの時間は貴重だといいます。
今でこそ、多くの品評会で輝かしい成績を収める大人も「初めて揉んだ茶はひどかったな。丸く細く、そんなもつて長くないといかんのに、太短い、ひじき、みたいな仕上がりがやった」と当時を振り返ります。

伝統の手揉み技法を後世へ 最初の手揉み茶は 「ひじき」



「手揉みは簡単そうに見えるんやけど、奥が深いわ」と語り、理想の仕上がりを求めて、ひたむきに茶葉を揉み続けています。

父から子へ、つなぐ

「小さいころから家の仕事を手伝うのは当たり前やったし、この道に進むことに迷いはなかったな」と当時の心境を語る中森さん。

これからの展望については「昔のやり方を大切にしながらも、今の時代に合せて少しずつ変えていくことが大事」と話します。

そう話す息子に、父の慰さんは「正直、最初はようするやらかと心配やった」と言いながらも、「手揉みの技術は



手揉み製茶 × 中森親子 (有限会社 中森製茶)

申し分なく、もう自分を超越している。あとはどれだけ自分自身の土俵を作れるかやな」と期待を込めます。
手揉みの技術を受け継ぐ
平成9年1月に設立された「三重県手もみ茶技術伝承保存会」で、父の慰さんが会長を、中森さんが副幹事を務め、手揉み茶製法の伝統技術の伝承と保存に取り組んでいます。
同会は、全国手もみ茶技術競技大会で優勝するなど、その高い技術が認められ、毎年、伊勢神宮へ手揉み茶を奉納しています。
平成9年には、手揉み茶無形文化財保持者である青木勝雄さんが、三重県で生まれた製茶法「片手葉揃揉み」を中森さんに教授され、中森さんを中心に伝統技法の復元に取り組みました。
三重県で生まれた製茶法 片手葉揃揉み
日本古来の製茶法である手揉み製茶法は、元文3(1738)年に山城国宇治湯屋谷村永谷宗圓が編み出したといわれています。その後、各地へと広がり、独自の手法



が確立されていきました。
三重県でも、茶師らによって改良が加えられ、「片手葉揃揉み」と呼ばれる揉み方が誕生しました。
この揉み方の特徴は、片手の甲を揉み台につけて、もう一方の手は軽く浮かしながら、手の平を擦り合わせるようにして揉み込む点にあります。
これにより、茶葉の仕上がりの良さは当然のことながら、他の揉み方に比べ、一度にたくさん量の製茶することができます。
伝統技法であるこの「片手葉揃揉み」による手揉み茶で、中森さんは他のブランド茶と差別化を図り、良質な茶を全国各地へ届けています。



この道に進むことに
迷いはなかった

Profile

中森 大さん(大久保・38歳)
茶畑に囲まれた度会町は大久保地区で、幼いころから茶業に汗を流す家族の背中を見て育つ。
18歳の時に、茶業の道に進むことを決意。現在は、有限会社中森製茶の取締役を務め、同社代表取締役でもある父の中森慰(やすし)さんと弟の顕夫(あきお)さんと共に、「自分のお茶でみんなを喜ばせたい」その一心で、理想のお茶を追いつける。
全国手もみ茶振興会が認定する「師範」の資格を有する。

1 蒸し
1回30~35秒

生葉(約3kg)を数回に分けて蒸し上げます。

せいろに生葉を300gほど入れ、30~35秒くらい蒸す作業を繰り返します。

長い箸を使って茶葉を混ぜ、蓋を打ち付けるようにして開け閉めを繰り返し、茶葉に圧をかけながら、熱を全体に回します。



2 葉振るい
60分

蒸し上がった茶葉は葉面に蒸しつゆが多いため、余分な水分を落とす必要があります。

助炭の上に散布した茶葉を両手で拾い上げ、50cmほどの高さから、手を上下させながら振るい落としていきます。



3 回転揉み(軽回転)
40分

5分の1ほどの茶葉を手で握り、両腕を左右いっぱい大きく動かして、茶葉を転がして揉んでいきます。

左右に動かす速度は、1分間で往復60回が目安。



4 回転揉み(重回転)
30分

茶葉に体重をかけながら、両手を前後左右に動かし、軽回転よりも力を入れて揉み込んでいきます。

このとき、茶葉の温度が人肌(36℃)程度を保つように気を付けます。



5 突き練り
10分

さらに力を入れて揉み込み、葉の細胞を壊れ、お茶の色や味が出やすくなるようにします。このとき、茶葉がちぎれないように注意が必要です。

徐々に茶葉がまとまりはじめ、1本1本が細くなっていきます。



6 玉解き
5分

茶葉を一度解きほぐします。

指先を熊手のように広げて、左右に転がし、最後は一つ一つ丁寧に茶葉を解いていきます。

その後、茶葉をいったん助炭の外に移します。



7 助炭の清掃
10分

助炭に付着した茶葉を水で浮かし、タオルで助炭の中心に集めるようにして、丁寧に拭き上げます。

最後に、こんにやく粉を使った糊を塗って、助炭を仕上げます。



8 揉み切り
30分

手のひらを擦り合わせ、茶葉にヨシをつけるように伸ばしていきます。

揉み切りは、お茶の品質を大きく左右する工程であり、最も技巧を要する手使いといわれています。



9 でんぐり
40分

茶葉の形状を整え、針状に伸ばしていきます。

茶葉を両手で軽く持ち上げ、左右の手を斜め方向に交互に動かし、細くなるように成形します。

助炭の上に飛散する茶葉を収集しながら、均等に圧がかかるように気を付けます。



10 こくり
60分

茶葉の向きが同じになるように揃え、一つの固まりにまとめたら、手の中で転がしながら揉み込みます。手揉み製茶における最終工程です。

茶葉を丁寧に揃えながら揉んでいくことで、より細くなり、艶も出てきます。

ここで揉み過ぎてしまうと、茶葉が白くなる「白擦れ」を起こしてしまいます。どこで止めるかの見極めは、手の感覚と長年の勤が頼りです。



11 乾燥
120~180分

助炭の中心は高温になるため、その部分を円状に除き、茶葉が助炭の上で均一になるように広げて、乾燥させます。

製茶される量は、蒸し上げた茶葉の約5分の1ほどです。今回は生葉3kgから600gが製茶されました。



手揉み製茶に用いる主な道具

焙炉

手揉み製茶を行うための作業台。かつては、炭火で茶葉を熱していましたが、今はガスや電熱などさまざまな熱源のものがあります。

助炭

焙炉の上に乗せる木製の枠。底には、こんにやく糊で固められた和紙が張られています。その和紙の上に茶葉を広げて揉んでいきます。

1 給葉
きゅうよう

生葉を蒸機へ投入します。

1回で約40kgの生葉を投入し、その5分の1ほどの7~8kgが製茶されます。



2 蒸し
30分(全量)

生葉に蒸気を当てながら、攪拌機(丸胴型)で蒸します。お茶の香りや味を大きく左右する重要な工程です。

この工程で、より長く蒸したものを「深蒸し茶」と呼びます。



3 葉打ち
10分

蒸し上がった茶葉は葉面に蒸しつゆが多いため、熱風を当てながら、大きな爪で圧力をかけて攪拌します。



4 粗揉
そじゅう
60分

葉打ちと同じく、茶葉に熱風を当てながら、さらに揉み込んで茶葉から水分を出します。水分の状態をこまめに確かめながら、熱風の温度や風量、爪の回転数を調整します。

機械製茶でありながら、機械の調整は経験と勤が頼りです。



5 揉捻
じゅうねん
60分

粗揉段階での揉みと乾燥不足を補い、茶葉の水分含量を均一にします。

凹凸のある揉盤の上で、圧力をかけながら回転させ、茶葉の繊維を柔らかくしていきます。



6 中揉
ちゅうじゅう
40分

熱風を当てながら、揉捻機で圧縮された茶葉をほぐし、余分な水分を飛ばしていきます。

この時、次の精揉機で行う成形作業の下ごしらえも同時に行います。



7 精揉
せいじゅう
60分

残された水分を飛ばしながら、茶葉をじっくりと揉み込んでいきます。

茶葉が丸くて細く、そして真っ直ぐになるように揉み込み、最終的な成形を行います。



8 乾燥
かんそう
60分

棚式の乾燥機に入れ、茶葉を乾燥させます。温度が高くなり過ぎると香りが損なわれるため、細心の注意が必要です。

こうして、蒸しから乾燥までの工程を終えたものを「荒茶(あらちゃ)」と呼びます。



仕上がり確認



INTERVIEW

茶匠に聞く

なかもり やすし
中森 慰さん(大久保・66歳)
全国手揉み茶振興会の会長を務め、同会が認定する「茶匠」の資格を有する。また、三重県手揉み茶技術伝承保存会の会長も務め、三重の伝統技法「片手葉揃揉み」の第一人者。



手揉み茶の魅力とは?

「じっくり時間をかけて揉んでいくことで、お茶本来の旨みを引き出すことができる。急須で淹れたときの茶葉の形がきれいで、機械よりも水色はうすいけど、なんせコクがある」

長い歴史を持つ手揉み茶は芸術的価値が注目されがちで、最近では見せる要素が強くなってきているとか。

「手揉みは飲むためのお茶を「作る」ことを目的に生まれたんや。パフォーマンスとは違うんや。長年かけて培われてきた茶葉の生産技術に、手揉みの製茶技術が合わさることで、旨いお茶ができるんや」



新芽



軽回転



重回転



突き練り



でんぐり



完成

町の 取り組み

地域に根付いた
お茶を

清流・宮川の川霧が育む
“わたらい茶”は、伊勢茶の
地域ブランド茶として多くの
皆さんに親しまれています。
町では、この伊勢茶、そし
てわたらい茶を積極的にPR
しようと、さまざまな取り組
みを展開しています。

知事と町長の1対1対談 「伊勢志摩サ
ミット会期中における海外への伊勢茶の
PR」「片手葉揃揉み」手法の県文化財
指定とユネスコ世界文化遺産登録申請
に向けての国への働きかけ」について対
談する鈴木知事と中村町長



取り組み1 本物の味を知って！

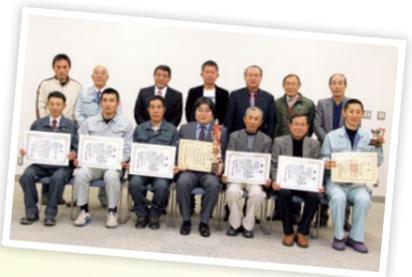
毎年4月に開催される町のビッグイベント『宮リバー度
会パーク春まつり』
で、伊勢茶が無料で
試飲できるブー
スを設け、来場者に
淹れたてのお茶を
味わってもらって
います。



取り組み2 伊勢茶のブランド化に向け

製茶技術の向上と伊勢茶のブランド化を目指し、毎年、
全国茶品評会や関西茶品評会などに出品しています。過去
には、全国茶品評会において農林水産大臣賞に輝いたこと
もあります。

品評会に出品され
るお茶は、県の農業
改良普及指導員の
指導の下、町茶業組
合の製茶研修工場
で製茶されます。



取り組み3 お茶の英才教育！ 子どもたちに伊勢茶を飲んでもらおう会

町内保育所の園児、小学生から高校生を対象に、急須で
淹れたお茶のおいしさを認識してもらい、地産地消を推進
しようと、次世代緑茶愛飲推進事業「子どもたちに伊勢茶
を飲んでもらおう会」が開催されています。町茶
業組合が主催し、
6年前から続く
取り組みです。



取り組み4 全国各地で積極的なPR



地域の特産品など
を紹介する全国各地
のイベントで、町職員
が伊勢茶を使ったス
イーツの紹介や緑茶
の試飲会などを行い、
積極的に伊勢茶をPR
しています。

取り組み6 度会町ならではの 体験学習

度会小・中学校の児童
生徒が、八十八夜前後の良
質な新芽の手摘み体験と
茶工場の見学をし、製茶さ
れるまでの全ての工程を
学びます。



町の各種
補助金事業

茶樹改植

樹齢30年を超える老朽
茶園や町認定品種への改
植費用に対して、10アール
当たり4万円を補助しま
す。

防霜ファン設置

概ね5アール以上の茶
園に設置する防霜ファン
および鋼管柱、電気設備
の新設または更新費用に
対して、100万円を上
限に、その費用の一部を
補助しています。

農業機械購入

集落営農組織や認定農
業者が共同利用を目的に
購入する乗用茶刈機・防
除機（台につき200万
円以上）の購入費用に対
して、100万円を上限
に、その費用の一部を補
助しています。

販売所

いらっ茶いわたらい

新茶やお茶の
スイーツがずらり！
町商工会が運営する特
産品の総合販売所「いらっ
茶いわたらい」では、新茶
をはじめとした各種茶や
伊勢茶をふんだんに使っ
たスイーツが販売されて
います。



三重テラス

三重の「いらっ
ぜんぶ日本橋へ。」

三重県のテーマである
「実はそれ、ぜんぶ三重な
んです！」をコンセプトに、
東京のご真ん中・日本橋
で、三重の魅力が伝わる約
1,100商品を販売。手
揉み茶の実演販売や度会
玉城・南伊勢町合同のサ
ニーマも行われました。



目指すもの…。
それは、
本物の味を伝えること

撮影場所：大久保地内