



夢と努力が生み出す、 こだわりの紅茶

話し手 瀬戸茶生産組合 理事長

かや の かおる

茅野 薫さん (昭和16年2月20日生)

聞き手 希望が丘学園 鳳凰高等学校 普通科 2年



枕崎の紅茶歴史

枕崎は本土でも早い時期に暖くなるから、緑茶にも紅茶にも適した気候だね。

枕崎の紅茶は、昭和6年に枕崎の妙見という所に、紅茶の種(アッサム種)を植えて芽吹いた所から始まったのよね。妙見には、その母樹が今でも残ってるよ。枕崎は霜とかにやられず被害がなかったのよね。そこから、茶業試験場が設置されて、紅茶栽培が本格的になったのよね。

茶の技術者になりたい

茶の技術者になりたい。それが小さい頃からの夢でした。18歳から紅茶作りの見習いを始めました。

だけど、26歳の頃には輸入品のあおりで、日本の紅茶が負けてしまうのを理由に栽培の主体を緑茶に変えなきゃいけなくなったんですよ。やっぱり悔しかった。紅茶の品質が良ければこんなことにはならなかったしな。いつかはおいしい、いい紅茶を作りたいと心の中でずっと思っていました。だから、世界一の紅茶、三つ星金賞を取ることを目指し、独立して緑茶を作る傍ら、一人で少しずつ紅茶作りを続けたんですよ。でも、決して辛いとは思いませんでした。茶作りが好きだったから。結局は、そのものをいかに、好きになって自分にとってのやりがいにするかなんだと思います。



転機が訪れたのは、60歳の時に、枕崎市働きかけで紅茶を復活することになって、私を含めた経験者6名で研究会ができたんですよ。それから本格的に紅茶を作るようになって、2009年に英国の国際食品コンテストで、日本人で初めて三つ星を受賞できました。やっと夢が叶った瞬間でしたね。今まで頑張ってきて良かった。そう、三つ星を見て心から思いました。

枕崎でこだわり続ける

紅茶は世界的に言えば、アッサムとかダージリンとかインドあたりが主体。それでも私が外国に負けないのは、手摘みにこだわり一番いい所“一芯二葉”を選んで丁寧に摘む。

発酵も機械の数値に頼るんじゃなく色や発酵具合を一つ一つ手に取り確かめる。機械だけじゃなくて“手触り”でやってきたからよね。基本的に忠実に丁寧に、無農薬の紅茶で外国の紅茶に勝ちたい。これからも、丁寧さと“一芯二葉”にこだわり続けます。



夢を追う人間の姿

私には財産も何もないけれど、基本を元に長年積み上げてきた唯一の第六感と手触りがある、「自分の腕」が財産だ。そう信じて、誇りをもって頑張ってきました。一人になっても、茶作りをやり続けていたからこそ、また仲間と茶作りができるチャンスももらえたり、美味しい紅茶作りの夢も実現できたんだと思います。やっぱり人間は諦めてはいかんのよ。できるはずだって、信じ続けなければいけない。

夢は努力したら必ず叶う。そう私は信じています。



紅茶工場と薩南海岸

聞き書きコラム



走り新茶の地

執筆：鳳凰高等学校 普通科 学年：2年 山口 紅葉

お茶を栽培するのに適した土地は、一般的に年間平均気温が14℃～16℃以上で、夏場の温度が40℃以上を超えず、年間の降水量が1,500mm程度で9月上旬にかけて適度な降雨がある気候の土地が適しているとされている。一方、枕崎市は年間の平均気温は約18℃、年間降水量は平均2,000mm、夏場は30℃を超える程度で、温暖な比較的多雨の地域である。こうしてお茶の栽培条件と枕崎市の気候の特徴を比較してみると、枕崎市の気候はお茶の栽培に適しているといえる。枕崎市は、国内でも南に位置するため、早い時期から新茶が収穫・出荷され、「走り新茶の産地」としても知られている。