

↓山口農園つづき

例えば、樹の枯れ枝をそのまま放っておくと、黒点病という病気が発生してしまふ。なので、徹底的に枯れ枝を落とすことによつて、黒点病対策の農薬は使わなくて済む。何百本もある樹、一本一本と対峙・対話していくという、なんとも気の遠くなりそうな管理作業を日々続けることで、ようやくと農薬の散布回数は減らせる。ちなみに除草剤は樹や土壌に悪い影響しか与えないので、過去30年間使っていないという。肥料も同じでその樹、そのタイミングに合わせたものを適量、その樹の周囲に自ら手で施す。省力で済ます農家の場合は、肥料は液状に薄めた肥料だけをスビードスプレーヤーという小型の車の散布機で園全体にパーツと拡散散布することで済ましてしまうようです。

山口さん、代々続く農家の倅さんだが、農業に関心を持たず、他所に勤めに出ていたとのこと。今は、親父さんの技術・経験を傍らで学びながら、「農業はすこく楽しいし、面白い！」と言い切る。

オンリーワンのうまい甘夏、逆境をはねのけてがんばれ山口さん。店頭に並ぶのは、来年の三月ごろになります。

うまい紅茶を求めて

宮崎・五ヶ瀬の宮崎さんを訪ねる



宮崎県の五ヶ瀬町。

いやはや遠かった。九州のちようど真ん中あたり、標高6500くらいの高原。隣町は高千穂町で有名な天岩戸神社などがある、神話のエリアだ。この付近ではまだまだ神楽も盛んに行われているという。

鹿児島県の人吉から北の方へ北の方へ細い山道を登ったり降りたり。倒木なんかもあつたりして、車を降りてヨッコイショとどけたりしながら、ようやく到着。

紅茶、それも和紅茶。日本の紅茶がなぜか昔から好きで、見つけると色々試している。ここ数年では埼玉県狭山の有機紅茶がお気に入り、エコマルでも販売していた。

が、数ヶ月前に手に入れた宮崎県産の有機紅茶、これがうまかった。香りもいい。

「よし訪ねてみよう」、すくこうなる。

宮崎茶房の代表宮崎亮さんが、屈託ない笑顔で迎えてくれる。年齢も同じくらいのこと、勝手に親近感が湧いてしまう。

こちらは代々続くお茶農家。お父さんも現役で腕の確かな茶職人。聞くところによると、農業の世界のさる部門で「天皇杯」や「農林水産大臣賞」などもとったことがあるという、確かな品質と経営基盤を備えた茶農家なのだ。さらに、お茶の無農薬栽培にも昭和58年、今より27年も前に始め、平成13年、有機JASの制度が始まった年には有機認証も取得。

五ヶ瀬という地域は今までまったく知らなかったが、地方の各所ではこの宮崎さんのように、実直に努力されているところが多いのだなくと実感する。

お茶の加工場はいつ来てもいい香りだ。癒される。加工場を一通り案内してもらうと、片隅に一抱えほどもある茶の入った袋が20×30、たくさんある。

「いや、実験好きなんですすよ、全部実験品、ハハハ」と宮崎さん。

一般的に茶の品種といえは「やぶきた」。日本の茶全体の8割を占めるほどだ。しかし、ここではやぶきた以外に16種類もの品種を栽培している。それぞれ持ち味が違い、緑茶にするとおいしいもの、紅茶、ウーロン茶にすると抜群によくなるもの。その年によつて出来も違うし、組み合わせによつてまた変わる。その無数の個性を「実験」を通じ、経験と感性で最適なものに仕上げている。

標高が高いせいだろう、病虫害の被害は比較的少ないようだ。有機認証で許可されているものも含めて、病虫害対策の資材は何も使っていない。

肥料は年々使う量が少なくて済むようになってきたとのこと。市販の有機肥料と近くで黒豚を飼っている農家から豚ふん堆肥をもらつて使っている。

話の流れで、「黒豚見に行きましようか」と、車で10分ほどで黒豚の農場「ファームカノン」へ。農場主の栗山さんは東京の浅草出身。運命の糸に手繰り寄せられ、ここ五ヶ瀬で黒豚と共に生きることにした。すこく熱くて面白い人だ。この食べちゃいたいくらいかわいい黒豚たち、身近に入るエサのみで、抗生物質や薬を使わず、自然に委ねる飼育をしている。この豚ちゃんのフンから作る堆肥は堆肥の品評会で受賞するほど品質がよく、園芸用堆肥としても地元で大人気という。

「釜炒り茶」と「蒸し茶」の違い

「すこく一般的に飲まれている日本茶は「蒸し製」といわれる。刈り取った茶の葉生葉は最初に蒸し機で蒸される。一方で「釜炒り製」という方法で作られる「釜炒り茶」というのもあり、かつては多く作られていたようだが今では九州のごく一部地域に残るのみだ。五ヶ瀬町は数少ない、「釜炒り茶」生産地で、産まれてこのかた「茶」といえば「釜炒りでしょ」「蒸し茶なんてとても飲めないよ」という方がほとんどではないかと思われる。

どうやら一九七〇年代位から、おいしいお茶と消費者に評価されるお茶が「うまくて、甘くて、コクがあつて、緑色が鮮やか」な方向に向かつていき、「深蒸し煎茶」全盛時代が幕をあげた。私は前から、この茶がやや苦手で、飲むとなんだか胸が焼けるというか、重いような感じ。

甘くてコクのあるお茶にするためには、お茶の栽培段階で茶葉中の窒素成分(アミノ酸類)を上げるために、肥料をたっぷり施す傾向にある。この必要以上のアミノ酸が胸焼けの原因かもしれない。

釜炒り茶。こちらは打つて変わつて、さつぱりしている。スツツと入つてさわやかな余韻が口の中に残る。

高温の釜で炒ることで、茶葉は釜香(かまか)と呼ばれる香気を発する。茶葉は蒸されていないことで繊維が壊れていないので、蒸し茶のような緑色は出ず、薄い黄金色の水色のお茶になる。

鼻で嗅ぐ香りより、飲んだ後口の中に残るさわやかな香りを楽しみたいお茶だ。

蒸し茶になれていると最初は物足りないかもしれないが、ぜひ多くの人に飲んでもらいたいと思います。

紅茶のおいしさに魅かれて五ヶ瀬まできたが、すつかり釜炒り茶の方にも虜にされてしまった。宮崎さんによると、「やぶきた」など緑茶にすると美味しい茶葉は、紅茶にするに「あんまりおいしくならなかつたりする」そう、紅茶やウーロンには「やぶきた」以外の16種類の中から最適な茶葉を選び出している。毎回微妙に風味の違いがあるかもしれないが、それはそれで楽しみたい。

バーバクラブのドーナツかりんとう！



工場を見て、畑を見て、豚も見て、日暮れてきた。この辺は「夕日の里」というくらい、きれいな夕日が拝めるらしいが、あいにく曇りでそれはお預け。事務所で色々なお茶を試し飲みさせてもらつと、お茶菓子に「ドーナツかりんとう」という見慣れぬものが。

ドーナツのようなソフト食感のかりんとう、「む、む、止まらない」。「バーバクラブ」の手造り商品とある。

「これはうちの母ちゃんたちが作つてるんだ、行つてみますか？」と、これまた近くにあるバーバクラブの加工場へ訪問。

宮崎さんの母上が代表で、以下5人位の近所のおばさまたちが、忙しく楽しげに仕事をされている。「バーバ」の由来は文字通り「おばさまたち」というのもあるのだろうが、ここは「馬場」という部落でもあつた。うまいっ！バーバクラブでは先ほどの「ドーナツかりんとう」を始め、宮崎茶房の茶葉を使った「お茶かりんとう」他、お菓子数種と地元産の原木椎茸などを使った、佃煮やお漬物を製造している。ありがたいことに、各種おみやげをいただき、試食をしたところ「バーバクラブ侮りがたし！」、ちゃっかりエコマルでも売らせていただくことになりました。ぜひ五ヶ瀬のお茶のお共に「愛顧ください」。