

狭山茶のお茶摘みとお茶揉み：青空の会

杉山

7月9日(火) 11時に入間市博物館前に12名が集合した。7月に入って今日までの日照時間は4時間くらいで、今日の天気が雨天にならないよう祈るばかりだった。雨天時の対応もお願いしておきましたが、茶の木に降った雨は乾いており、曇り空の中、快適に茶摘みができました。一芯二葉の説明の後摘み始めました。賑やかだった人が茶摘みに熱中し、だんだん静かになり、終了の合図が出てもまだ摘み足りない様子でした。

今日の体験は「なかじま園」様の畑を使用させていただき、茶摘み後に店に案内され、おいしいお茶をごちそうになりました。緑色が濃く出て、甘みのあるお茶でした。水は入間市の水道水を浄水器に通して使っているとのことでした。

昼食はレストラン一煎にて、お茶をふんだんに使った彩り9鉢と、今摘んだお茶のてんぷらを頂きました。お茶の香りや色彩、食感など食事からお茶の特徴を知ることができました。

次は入間市博物館に入ってお茶の説明を受けました。茶の木をそのまま成長させた直径30cmくらいの木が置いてあり、中国南部から陸路と海路で世界中に伝達されたこと、日本には8世紀、12世紀、16世紀に伝えられたことなど、お茶について学びたい場合は入間市博物館に行ってみるとよいでしょう。

いよいよ家庭でもできる電子レンジを使った茶揉みです。お茶の種類は「やぶきた」と「さやまかおり」を使用しました。約2時間茶揉みをし、「やぶきた」は、葉が小さかったから仕上がりが早かった。飲み比べると「さやまかおり」が、味や香りで優っているようでした。針状に整形したかったが、ぐるぐる巻き付いていたり、粉状や短く折れたりしてしまい、販売されているような形状には遠く及びませんでした。

農家で作るようなお茶にはなりませんが、お茶について興味が深まりました。また、大勢で体験することで、今日一日笑い声が絶えませんでした。



