



# 日野は茶どころ

～薫り高き茶、誇り高き人々～

## 気候と大地が

## 織りなす伝統



**日** 野はお茶の産地です。河原から西大路にかけての北山地域で生産されている「北山茶」をはじめ、日野ではあちらこちらに茶畑があります。近年、家庭の茶畑は減ってきていますが、数年前まで家の茶畑でお茶の葉を摘んでいたという家庭も多いのではないのでしょうか。

日野町の茶栽培は室町時代に始まったと言われています。1533年には、後奈良天皇にお茶を献上し「旭山」の称号を賜り、また、江戸寛文年間にも後水尾天皇に茶を献上したところ、大変喜ばれ「朝日山」の称号を賜ったとされています。

お茶の栽培には適切な光、温度、水が必要です。温度は平均14～16℃で最低気温は-5℃程度、最高気温は40℃以下

が理想です。水は4～10月にかけての生長期に適度な降雨に恵まれていることが望ましい条件です。

日野はこの条件にあっていることに加え、綿向山・竜王山から作り出される清流があります。これらの環境が薫り高き日野のお茶を作り出してくれます。

本来、お茶は「日常茶飯事」という言葉で表されるほど、生活の中でありふれたものでした。食文化が変わっていくにつれ、コーヒー・ジュースが定着し、お茶をいれて飲む当たり前の機会が減ってしまっています。

新茶がおいしいこの季節。少し丁寧にお茶をいれて、お茶の良さを見直してみたいものです。

# 我が家の茶畑

増田 亘さん (西大路3区)



## 増

田亘さんのお家には、約50メートルにわた

り、お茶の木が植わっています。お茶の木が隣の家との境界ともなっていて、茶畑を風景としても楽しむことができます。

「家で飲むお茶はすべて自分の家で作ったお茶です」と語られる増田さん。お茶の味は買ったものとは全く違い、濃くておいしいものだそうです。「昔は、もう少し茶畑が広がって、親せきにもお茶を配っていました。皆、待ち望んでくれていました」と増田さんのお茶は好評です。また、



▲増田亘さん

周りのお家にも畑でお茶を作られている方が多く、お茶の木があるのは特別なことではないそうです。「お茶はできる限りこのまま残していきたい」とお茶を大切に育てておられました。

# 究極の一杯

日本茶インストラクター

満田 久樹さん (西大路3区)

## 創

業80年「満田製茶」の3代目で主に工場での製

茶をしながら、自身の茶畑で「やぶきた茶」や「在来茶」を生産されている満田久樹さん。日本茶インストラクターや茶審査技術6段の資格を持つ名実ともにお茶の専門家です。

「お茶はその一杯に生産者といれる人の人柄や性格が現れる究極の飲み物です」と満田さんは話されます。生産地によって香りや味が違うことはもちろんですが、同じお茶を同じようにいれてもいれ手によってお茶の味が変わるそうです。普段無意識にお茶を飲んでいますが、少し意識してみると新たな味わいがあるかもしれません。



皆さんも丁寧にいれたお茶を飲むと、それだけで自分大切にされていると感じたことがあるのではないのでしょうか。満田さんは「お茶は香りや味を楽しむだけではなく、お茶を通じて思いを伝える、コミュニケーションのひとつでもあります」と話されます。おいしくいれるためにお茶を蒸らす1〜2分で会話を楽しむなど、お茶から生まれる時間を楽しむこともお茶の味わいです。満田さんはその大切な本物の味わいとその大切さを知ってほしいと話しておられました。



# 実力



## 日

野町では、南比都佐地域をはじめとしてお茶

づくりが盛んに行われていました。そうした中、昭和48年に北山地域が造成され、広大な土地にお茶(やぶきた茶)が植えられました。今も約10ヘクタールでお茶が栽培されており、北山地域で製茶されたお茶のことを北山茶といいます。

北山茶は、お茶の味が濃く、しつかりした味わいが特徴です。その品質は平成24年の関西茶品評会で2等、平成13年の滋賀県荒茶品評会で1等1席を受賞されるなど度々お茶の品評会で品質を認められています。

# 守り伝える

木田光夫さん

(西大路1区)

## 木

田製茶を営む木田光夫さんは、約40年間北山

茶を作り、守り続けておられます。北山茶が日野を代表する銘茶となったのも木田さんの力が大きく、現在では多くの方が北山茶のファンとなっております。

木田さんは「朝と夜、1杯ずつでよいので、皆さんに本当においしいお茶を飲んでほしい」と話されます。そして、おいしいお茶にめぐり合ってほしいとの思いから木田さんは、西大路小学校の子ども達にお茶の淹れ方教室や茶園での茶摘み体験、茶工場の見学などを通してお茶に親しむ機会を設けておられます。小学校の体験授業では、本当のお茶を知らない子ども達が多いことに



驚くことがあるそうです。

「急須で丁寧にいれたお茶を飲むことはせいたくなことじゃない。でも、ペットボトルなどが流通し、お茶をいれる時間を手間だと思われ、本当のお茶を飲む機会はどんどん減っている。少しでも多くの方に本当のお茶の味を知ってほしい」と木田さんは話してくださいました。



▲「まず北山茶を知ってほしい」と木田光夫さん

# 広める

JAGグリーン近江日野東支店

奥村浩高さん

## J

A グリーン近江日野

野東支店では、家庭やお茶農家から届いたお茶を北山の工場に製茶したり、店頭で販売したりと北山茶を支えておられます。

営農経済課奥村浩高さんは「お茶は、早く製茶にすることが大切」と摘んだお茶はその日に加工するようにされています。

北山茶は「よいお茶」という声、小売をされている方からもあるほど好評だそうです。奥村さんは「北山茶のブランドを広めていきたい」と話されていました。



北山茶の普及に努めておられる奥村浩高さん(写真左)と宮川雅裕さん(写真右)

# 煎茶のいれ方

せっかくのお茶を、ちょっと時間をかけて丁寧にいれると味わい深く薫り高い一杯になります。

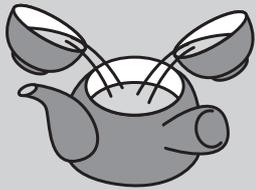
- ①人数分のお茶碗に沸騰したお湯を8分目ほど入れて適温まで冷まします。  
\* 1人分の湯量は上茶で60ml・70℃、並茶で90ml・90℃です  
【湯気からみるお湯の温度の目安】  
90℃…湯気が勢いよく上がる  
70℃…湯気が横ゆれし、高く上がる



- ②お茶の葉を急須に入れます。  
5人で約10g（大きじ2杯分）が目安です。



- ③冷ましたお湯を急須につぎ、1分ほどお茶が浸出するのを待ちます。



- ④お茶をつぐ分量は均等に、濃淡のないようにまわしつぎ、最後の1滴まで絞りきります。



- 2煎目はお湯を入れてから10秒ほど待ちます

# 魅力

東近江農産普及課

おくむらしげお  
**奥村茂夫さん**



**東** 近江農業農村振興事務所の奥村茂夫さんは、東近江地域のお茶の仕事に関わられ40年。県内の産地でお茶を学ばれています。

東近江地域には、政所茶、愛東地域のお茶などの産地があります。北山茶は古琵琶湖層の土質が成育によく、押しが強くしつかりした味の茶だそつです。



▲北山茶を摘まれる奥村茂夫さん

「東近江地域でお茶の品評会に出品されるのは北山茶だけです」と奥村さん。北山茶を守るという生産者の方の熱い思いを感じると話してくださいました。

ちよつとひといき

## 緑茶の効用



緑茶は近年、病気予防、健康維持の観点から大変注目されています。そのなかでも代表的な効用を紹介します。

### がん予防

緑茶を一日10杯以上飲む人は、飲まない人に比べて、ガン罹患率が全体で1/2、肺ガンに関しては1/3にリスクが減少するという調査結果が出ています。その他にも悪玉コレステロール値や心疾患の疾病率が低くなるなどさまざまな大病の予防になると言われています。

### 美容

緑茶に含まれるビタミンCは、熱に強く、保存に優れています。また、肌を白くする作用もあり、洗顔石鹸等にも使われています。

### ダイエット

緑茶はノンカロリーで太る心配がありません。また、脂肪を分解する酵素の働きを高めてくれます。

その他にも、風邪や虫歯、食中毒の予防やリラックスメ効果もあるとされています。