

日野が誇る北山茶

河原から西大路にかけての北山地区では、毎年5月のGWの時期に、青々と育った新芽が顔を出し、鮮やかな新緑の茶畑が広がっています。

今回、町内で唯一北山茶を生産されている「木田製茶」代表の木田光夫さんにクラウドファンディングの実施や今後の取組についてお話を伺いました。

町の特産「北山茶」

北山茶の生産は、昭和50年ごろ、県営事業で北山地区が茶畑として造成されスタートしました。

造成された当時、町外の企業に勤められていた木田さんは、「故郷に戻りたい」との想いと父親からの勧めで茶農家に転身。そのころ地区内には、22戸の茶農家があり、木田さんは最年少だったそうです。

栽培を始めた当初、営農大学に通い、農業や茶の生産方法について学ばれた木田さん。昭和58年には、「もっと良いお茶にしていきたい」という思いから、自前の加工場を建設。離農者の後も継ぐようになり、最大で約6.5haの茶畑を耕作し、出荷量も15tまで増えたそうです。当時を振り返り、「栽培面積は増えるけれども刈り遅れはできないし、ほん

まにきつかった」と話してくださいました。そんな重労働のなか、木田さんを奮い立たせたのは、日本の食文化を支えているという「誇り」でした。

北山茶の味の特徴について、「深みがあり、濃厚な味わい。その秘密は土壌にある。北山地区の土壌は、粘土質の山土。そのため、肥沃化すると良好な土壌になる」と話してくださいました。茶葉は1年に2回収穫され、1番茶は5月初旬ごろから5月末にかけて、2番茶は6月下旬から7月中旬にかけて刈り取りが行われます。

クラウドファンディングの実施

近年の日本茶の需要低迷や茶農家の高齢化もあり、5年程前から、北山茶を手掛けるのは木田さん一人となりました。

また、今年は、新型コロナウイルス感染症の影響でお茶の価格が下がり、大きな打撃を受けられました。

出荷価格は一番茶で例年の半値、二番茶では三分の一以下まで下落し、二番茶はコストに見合う収益が期待できず出荷を途中で断念。茶畑の根本には、刈り捨てられた葉の山が並んでいました。

そんななか、日ごろから親交がある谷口智哉さんが「何かできることはないか」とクラウドファンディングの実施を提案。北山茶を返礼品として、7月30日まで支援を募り、目



標額の50万円を上回る寄付が寄せられました。木田さんは、「全国各地から、北山茶を守ってほしいと期待を込めて賛同してもらった。よりおいしいお茶を提供できるようがんばっていききたい」と感謝と決意を述べられました。

今後の取組

「お茶離れが進んでいるので、子ども達がお茶を飲む機会を増やしたい」と



話す木田さんは、西大路小学校で「お茶の淹れ方教室」などに15年以上取り組まれています。

「竜王町では『チャチャチャ運動』という取組で、ジュースの代わりにお茶を飲むことを推進されている。お茶は虫歯予防などに良いと言われているし、日野町でもそういった取組で、子ども達がお茶を飲む機会を増やしていきたい」と話してくださいました。

さいました。

木田製茶の北山茶は、「日野まちかど感応館」や「きてかくな」（近江八幡）で販売しています。

皆さんも、急須で淹れた本物のお茶を楽しんでみませんか？

こんなにすごいぞ！ 緑茶の効能

緑茶は、病気予防や健康維持の観点からたいへん注目されています。そのなかでも代表的な効用を紹介します。

食中毒、かぜ予防

虫歯、口臭予防

ガン予防

美容・ダイエット

老化防止

そのほかにも、血糖値の改善やアトピーに効くなど、さまざまな効用があるとされています。

木田さん
オススメ！

緑茶のおいしい淹れ方



① お湯は一度沸騰させて保温しておきます。人数分の湯のみに八分目ほどお湯を入れ、湯冷まします。



② お茶の葉を急須に入れます。茶葉の量は、一人あたり3g（小さじ1杯）が目安。



③ 湯のみのお湯をゆっくり急須につぎ、蓋をして葉が開く（浸出）まで30秒から1分待ちます。



⑤ 急須のお茶は最後の一滴までつぎます。急須を軽くたたいて茶葉を中央に置き、蓋をすらしておくと蒸れずに二煎目もおいしく淹れます。



④ それぞれの湯のみに少量ずつつぎます（廻しつぎ）。最終的に均等な量と濃さになるように、何度かつぎ分けます。

冷茶の
ススメ

この時期ぴったりの冷茶は、簡単においしく淹れられます。お湯を使う場合は、急須に通常1.5倍の茶葉を入れ、1分ほどお湯で浸出させた後、氷の入ったグラスにつぐと完成です。そのほか、急須に冷水や氷を入れる作り方があります。好みに合わせて淹れ方を選んでみましょう。

