

郷土史への扉

お茶 (緑茶)

「まつ、お茶いっぺ、飲ん、いっきゃはんか」

ちよつと前まで、あいさつ代わりにどこでも交わされていた言葉です。

「どうぞ、おいしいお茶でも飲んで世間話でもしていかれませんか」という意味で、せかせかして怪我をしないよう、お茶をご馳走して、気分を和らげてあげたいとする思いやりの言葉でもあります。最近では、時代の流れで、こんな言葉を聞くことが少なくなりました。

◆お茶は万能選手

お茶は、奈良、平安時代に唐(中国)から留学僧が、種子を持ち帰ったのが日本のお茶の始まりとされています。以来、お茶は私たちにあって一番身近な嗜好品として飲まれてきました。お茶にはカテキンをはじめ、人間の体にとって、有効な成分が多く含まれ

ており、適温のお茶でうがいをする、抗菌作用により風邪や虫歯予防としても効果があるともいわれています。

また、乾燥したお茶の葉を粉末状にしてクッキーやケーキなどの材料のほか、最近では石鹸にも使われています。

◆手作りのお茶の味は

今では機械化が進み、工場で製造されていますが、昔は各農家で、作っていたところもありました。

大きな釜で炒った生の葉を、両手で採み、ザルをひっくり返したような形の、竹で編んだ道具の上に広げて、下からの炭火で熱しながら、相当な時間をかけて十分に乾燥させていました。手間隙かけた手作りのお茶の味は、さ



溝辺町のお茶畑

ぞ格別だったことでしょう。お茶の手採み体験の機会があれば、ぜひ体験してみてくださいいかがでしょうか。

◆緑茶・紅茶・ウーロン茶

ところで、お茶といえば、緑茶をイメージしますが、ほかに紅茶、ウーロン茶もよく飲まれています。じつは、これらは、もともと同じ茶葉から作られています。では、なぜ出来上がりが違うかというと、乾燥する工程中、茶葉の醗酵度の違いで変わってくるのです。

つまり、緑茶はまったく醗酵させず、紅茶は完全に醗酵させます。そして、半醗酵させたのがウーロン茶となるのです。醗酵の度合いをちよつと変えるだけで、同じ茶葉から全く風味の異なる飲み物ができるといえるのは、不思議な感じがします。

◆霧島市はお茶どころ

さて、霧島市内には、良質なお茶が採れる産地が随所にあり、お茶どころとして名を馳せています。その産地の一つ、空港周辺の十三塚原台地は、冷涼な気候を利用し、昭和三十年代初めごろから本格的に栽培が始まりました。昭和四十年代には畑地の基盤整備を行うことにより茶園も集団化し、さらに機械化により大量生産が可能になりま

した。お茶農家のかたがたの努力により、お茶どころとしてその地位を確立してきたのです。

最近では、大手メーカーのペットボトル用お茶の原料としても使われるようになってきました。

平成二十三年には、霧島市を会場として全国お茶祭りが開催されます。この機会に霧島市のお茶の歴史とおいしい味を全国にPRしたいものです。

また、牧園町の稼原(かせぎはら・かせぎばら)地区には、樹齢百年を越すといわれるお茶の木があります。地域のかたがたが大切に育てられ、その規模は県内最古・最大級であり、全国的に見ても有数の大茶樹です。初夏には黄緑色の新芽が芽吹き、樹勢は衰えていません。

お茶は、私たち日本人にとって、古来より親しまれてきた飲み物であり、文化であります。この先人たちが育んできた文化を大切に遺していきたいものです。

◆憩いのひと時を

何かとゆとりのない現代、地元、霧島市内で作られたおいしいお茶を飲んで、「まつ、お茶いっぺ」と、たまにはスローライフを楽しんでみてはいかがでしょうか。

(文責…三)