

天空の山茶



この地の自生茶は、可憐な花の下に「ゴボウ根」といわれる根を地中深くまで張り巡らせています。そのため強靱な生命力にあふれ、ほとんど手をかけず山の隅で生き延びてきました。「天空の山茶」を飲めば「寿命が延びる心地がある」という声が聞こえてくるのは、そういう理由からでしょうか。

吉野川を見下ろす大歩危・祖谷の急斜面、山肌貼り付くような自然の茶畑。日本茶の原種とも言えるこの自生茶が今注目を集めています。

自然界の茶は「異株結果」、異なった株の花同士で結実します。そこで栽培種である「やぶきた」は、挿し木により品質の安定した茶を目指してきました。それに反して、自生茶は実に多種多様な茶の木が交配するため、一つとして同じモノがないくらい個性的なお茶となります。

もちろん、大歩危・祖谷も「やぶきた」種が導入されましたが、それぞれの家庭で自家製のお茶を作り続けてきたため、あちこちに自生茶が残されてきました。また、焼畑や木材の伐採地にも自生茶が広がりました。こうして、大歩危・祖谷には、長い年月をかけて自然交配され、丸い葉や細長い葉といろいろな葉が見られる自生茶が多くあるのです。そして、この自生茶は、今まで味わったことがないような深い味わいのお茶となることが分かりました。

そこで、この「山茶」をブランド化して、多くの人に味わってもらおうというのが「天空の山茶」です。その条件は、天空の郷

に自生する自然の姿をそのまま守ること。もちろん完全無農薬、その上、肥料も施していません。昔ながらに刈り込んだ「カヤ」を敷き詰めるだけ。あまりにも自然のまま育てているので、ときには運箱に遭ってお茶の葉が焼けてしまうことも。ですから、来年の収穫は全く予想できないという「天空の山茶」。

巡り会えたなら、しっかりと味わっていたきたい奇跡の「一服」です。



「天空の山茶」は祖谷や大歩危で自生してきた茶の木、そのため、それぞれ個性的で独特のブレンドが生まれます。それこそが、山の恵みのひとしずくなのです。



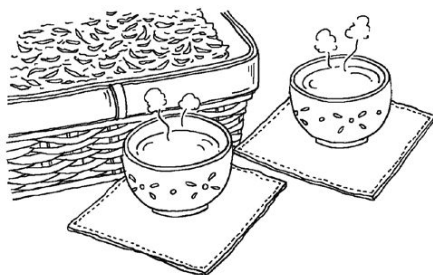
1 5月下旬から6月上旬にかけてが茶摘みのピーク。近所の人たちで集まって行なうのが習わしです。



2 摘み取られた茶葉は、悪い茶葉を選別作業を経て大釜に入れられ、薪を燃やして炒られます。



3 手作業でじっくり揉んだ後、数日間ムシロに茶葉を広げ天日干しをします。



4 鉄釜で炒られた茶葉は、蒸出すと茶色が濃く深みがあり、甘みと渋みが絶妙。お茶本来の香ばしい香りがたによいます。

手揉み番茶

大歩危・祖谷では、今でも自家製のお茶を作る家が当たり前のようにあります。庭や畑の一部にお茶の木が植えられていて、初夏に摘み取り、手で揉み、天日で干して仕上げます。

その自家製法を生かして作られるのが山城茶業組合の「番茶」。普通の番茶は、一番茶を使いませんが、ここでは「一番茶」を使い、昔ながらの手揉みの技で揉まれる上に天日で干して乾かします（現在では衛生上の問題でさらに念入りに機械で乾燥させています）。こうして、自然の味わいを大切にします。また、水出しでも飲めるという「上番茶」も人気です。



自家製のお茶は大きな缶に保存されます。そこから、必要な分だけ取り出して飲みます。その味は、家庭によってわずかに違うのですが、どれも味が良く、心からほのぼのとのお茶の時間が広がります。