

未来へ伝える大和茶の味と

地域の絆

久保田 清徳
(39歳)

奈良市月ヶ瀬桃香野



江戸時代から続く

茶農家を継ぐ

高原地の冷涼な気候がじっくり育てるうまみたっぷりの奈良の茶は、生産量で全国6位を誇り、その質の高さでも京都や静岡など日本有数の産地に負けずとも劣らない。

月ヶ瀬の桃香野地区で、江戸時代から続く茶農家の五代目として、家族とともに農園を切り盛りするのが久保田清徳さんだ。

「幕末の開国するとき、海外への輸出品として重宝されたのがお茶でした。当時、

それにいち早く着目したこの土地の人々が茶の栽培を始めたのははじまりと聞いています」と月ヶ瀬の茶栽培の歴史を語る。

茶畑に囲まれた桃香野の茶農家に生まれ育った久保田さんだが、十代のころは家業を継ぐのが嫌だったと言う。別の道を選びたいと考えたこともあったが、よく考えた末に家業を継ぐことを決めたのは二十歳のとき。

「それならば茶のことをしっかり学ぼうと、自分の意志で、静岡県にある国の野菜茶業研究所の研究生となり、全寮制で2年間徹底的に茶について勉強しました」。

1年目は茶の歴史、品種、成分、栽培や加工方法など、あらゆる知識を身につけた。2年目は、畑に出るの実地研修のほか、茶に関する研究にも参加した。そして研修を終えた後、静岡の茶問屋での仕事をを経て、24歳のときに実家の久保田農園に戻って本格的に就農する。

地域産業の活性化を

支える組合の活動

久保田さんが研修で静岡に出ているころ、月ヶ瀬では、農家の高齢化や後継者不足が懸念される中、茶産業を未来につなげていく方策として、組合を設立する動きが進められていた。当時としては、先駆的な取り組みだったという。

「茶の生産というのは、ただ畑で茶葉を育てるだけでは終わりません。出荷するには加工が必要で、そのための大がかりな設備が必要です。大きな設備を個人が所有し、維持するには限界があります。



組合を設立し、地域のみならずそれを共有することでそれぞれの負担を軽減しようというのが目的でした」。

そうして結成されたのが、農事組合法人グリーンウエーブ月ヶ瀬だ。現在は、20名ほどの茶農家が共同して加工から出荷までの作業を組合の工場で行い、月ヶ瀬のお茶として流通させている。そのほかにも、生産の効率化、広報、大和茶のPRなども展開。久保田さんも生産部の次長を務め、積極的に活動に参加している。

「グリーンウエーブ月ヶ瀬を前例として、同様の組合を形成する動きが全国的にも増えていきました。まだまだ僕たちも改善していかないとけないことは多々ありますが、全国の農業者から参考にももらえるのは嬉しいですね」と久保田さん。

故郷の未来を思い描き、
仕事に励む

「地域のため」「月ヶ瀬のため」という言葉は何度も口にする久保田さん。

「特に地域貢献をしたいと思っているわけではないですよ。でも、自分の農園や仕事のことだけ考えていても仕方ない。月ヶ瀬の中でも、特に桃香野はお茶でもっている地域ですから、地域を生かしてくる産物をみんなで守ろうとするのは当然です」。

自身の農園での新たなチャレンジにも



積極的に取り組む久保田さん。数年前から紅茶の生産を始めたという。非農家から嫁いできた妻に、茶のことを知ってもらおうと思ったのがきっかけだった。

「実際にやってみると、発見が多かったのはむしろ妻より僕のほうでした。それまで15年以上茶に関わっていましたが、紅茶を作り始めてから改めてお茶と向き合うようになり、今までにない体験や新しい考えが生まれてすごく刺激的です。」
夫婦二人三脚の試行錯誤が生んだ紅茶は色も味も格別だ。

もうひとつの楽しみは、まだ小さな息子たち。休日には畑に出て作業を手伝ってくれるという。畑での作業を「仕事」と呼ぶ息子の後ろ姿に頼もしさを感じ、同時に、この子たちが大人になったときにやりがいを感じられる茶畑を残したいと心に誓う久保田さん。久保田農園と桃香野の明るい未来を信じ、思いを茶に込める。

凝縮されたうまみ
かぶせ茶

奈良産の茶の中で、近年生産量が増加しているのが「かぶせ茶」だ。高級茶として知られ、渋みが少なく、玉露のようなまろやかさと煎茶ならではのすっきりとした味わいが特徴。

茶摘みの時期が近づくころ、一面を黒いシートで覆われている畑を見かけるが、これがかぶせ茶の畑の印だ。新芽が出るころから摘み取るまでの2週間ほど、畑に黒いシートをかぶせ日光を遮断する。すると、葉がゆっくり成長し、うまみが凝縮したおいしい茶になる。今では、かぶせ茶の生産は10年前の約10倍に伸びており、質の良さで高い評価を得ている。黒い茶畑は「さらにおいしいお茶づくり」に取り組む努力の証だ。

