

琵琶湖の源流で

600年続く

お茶づくりを教材に。

取材・文／梶原千歳（本誌）

滋賀の「水の文化」として日本遺産に認定されている東近江市の奥永源寺地域では、近江三大茶の一つである政所茶（まんどら茶）が栽培されています。在来種の茶樹は室町時代から守り継がれ、集落全体で農業や化学肥料を使わない伝統的な茶づくりが続いています。

そこには、「源流に住む私たちが水を汚しては、琵琶湖や川下の方々に申し訳ない」という心があります。全国の山村と同様に過疎化高齢化に直面する政所へ、この土地の文化と人に魅かれて移住し、茶づくりを担う「政所茶縁の会」代表の山形蓮さんがいます。山形さんに村人と協働して取り組む地域おこしの話を聞きました。

今回の取材は、特定非営利活動法人グローバルな学びのコミュニティ・留学フェローシップが主催する「滋賀サマーキャンプ」の地域探求学習



に同行したものです。今年の滋賀サマーキャンプのテーマは、「滋賀を知る。自分を知る。『やってみよう』に出会う夏」です。中・高校生が、地域で活躍する方や現役海外大生との対話や実践型プログラムを通して、滋賀の魅力や新しい自分を発見し、マイプロジェクトを立ち上げ、主体的な進路選択の一助とします。

地域探求学習では、参加者が少数に分かれ、琵琶湖の水保全に取り組む漁師や近江上布を継承する染織家など6名の働く大人に会いに行きました。政所では山形さんを訪ね、紅茶づくりを学びながら、600年

に亘り継承されてきた政所茶のことや仕事への想いを聞き、フィールドワークを行いました。



滋賀と三重の県境、鈴鹿山脈の深谷に現れる政所。

山形蓮さんに学ぶ政所茶の心〜紅茶づくりを通して〜

今日は政所の二番茶で紅茶をつくりましょう。半日しかありませんが、自分で手づくりした紅茶を持って帰ってほしいので、しっかりと頑張ってくださいね。茶摘みは、「夏も近づくと八十八夜〜」という頃にもある通り、立春から数えて88日に当たる5月に始まります。一番茶（新茶）を採ってから約40日経つと、二番茶が採れます。この辺りは以前は二番茶まで茶摘みをしていましたが、担い手の高齢化が進み、近年は一番茶のみとなっています。そこで私は二番茶を摘んで、紅茶をつくり始めました。

①一芯二葉を摘む

摘むのは、一芯二葉、茶樹の先端の芽と葉です。



②力いっぱい揉む

茶葉を布に包んで、洗濯板を使って、パンをこねるように揉みます。紅茶も緑茶も同じ種類の葉ですが、葉に傷をつけることで発酵が起きて紅茶になります。



③日光で発酵させる

よく揉んだ茶葉を黒いビニール袋に入れて、1時間ほど日光に当てます。発酵には25〜30℃が適温です。揉み具合で香りや形も微妙に異なる紅茶になります。

④温めながら乾かす

発酵の次は乾燥です。茶葉をほくしながら素焼きの陶板に広げて、弱火で温めて水分を蒸発させます。乾燥むらがないように混ぜて揉んで。だんだんと香りが変わり、酵素が役割を終え発酵が止まっていきました。

さあ、出来上がり。お茶はつくる人の性格が出るんですよ。足し湯をして3回くらいは十分飲めるので、ご自宅でお茶の時間を楽しんで下さいね。ちなみに、玉露、煎茶、緑茶、番茶、紅茶、どれも同じ茶樹か



らつくられるんです。玉露は育てる時に茶樹に葉を被せて、日光を当てないようにします。すると、少ない光で光合成を進めようとするから葉緑素が増えて、緑が濃くて香りと甘みに優れたお茶になります。焙じ茶は、どんな茶葉でも焙じれば焙じ茶です。ローストするという意味ですから。古いお茶は、焙じると香りが立って美味しく飲めます。

参加した野間美帆さん(中3)の感想

茶葉を揉んで傷をつけて、発酵させて、乾かして…とやっていく中で一つひとつの手順が人によってやり方が違っていました。「ほんの少しの違いでも仕上がりの香りや味が違う」と聞いて、お茶はこんなにも繊細なものなのかと驚きました。

山形さんは自分の職業に誇りを持ち、中心となる自分の考えを持ってらっしゃいました。ご自身の職業の利益だけでなく、どうすれば地域全体が豊かになるのか考えられていたので、広く物事を捉えられるような視点も必要だと気づきました。



在来種・無農薬・無化学肥料の政所茶はSDGsそのもの。



山形蓮さん

お茶は805年に最澄が唐の国から種子を持ち帰り、比叡山の麓に播いたことが発祥とも言われています。鎌倉時代に永源寺が開山し、5世の越後秀格禪師が霜や雪がひどくアワやキビなどの雑穀しかつくれなかつたこの土地に茶の栽培を奨励しました。

川の朝霧に昼夜の寒暖差、水はけのよい土質と急斜面、美味しいお茶ができる要素がこの谷には詰まっています。川から上る朝霧は茶葉を霜から守ります。この土地育ちの茶樹は枝に粘りがあり、1m以上の積雪にも耐えます。

茶畑と言えば、長く整然とした畝を思い浮かべると思いますが、それは挿し木をして葉の形状を均一化した品種茶と呼ばれるものです。政所茶は全国でも2%しか残っていない在来種が多く現存しています。この土地に種を播いて芽吹いて育った茶樹が、毎年新芽を出して葉が落ちて。それを600年も繰り返してきたんです。現在の茶畑の茶樹は1000年ほどの樹齢があり、一本一本に個性があり味も微妙に異なり、どの木にも愛おしさを感じます。

畑に敷いているのはススキです。肥料には山で集めたススキや落ち葉、菜種油の搾りかすなどを使っています。政所では集落全体で長年、農薬や化学肥料を使わずにお茶を作ってきた歴史があります。こうした取り組みは、国連で進められているSDGs（持続可能な開発目標）そのものですが、存続の危機を迎えています。

幕府や朝廷にも献上された銘茶で、江戸中期には高級煎茶として全国に名を馳せた政所茶は、最盛期の明治時代には生産量が30トンもありましたが、現在はかろうじて2.5ヘクタール（最盛期の1/30）の茶畑が残り、1トンほどの収量です。奥永源寺地域の7集落約200軒のうち、70軒ほどが生産していますが、お茶だけで生計を立てるのは難しいのが現状です。

私は京都市で生まれ、2歳から滋賀県大津市で育ちました。滋賀県立大学で地域文化を専攻して、地域の方からいろいろな文化を学ぶことに魅力を感じました。

大学院在学中は東日本大震災の被災地でボランティア活動をして、共助の力を目の当たりにしました。地域のつながりが強いところで暮らしてみたいと感じるようになった頃、大学時代の恩師から政所の地域研究についての実習を手伝ってほしいと声がかかり、この土地や人とこの縁が生まれました。やがて日本の原風景のような山と川、昔ながらの暮らしに惹かれるようになりしました。

奥永源寺地域は東近江市の中でも一番、過疎高齢化が進んでいて、集落の平均年齢は74歳です。80歳に近い方が、「先祖から受け継いだ茶畑を自分の代で絶やすわけにはいかない」と懸命に頑張っておられるのを見て、素人ながら何とか力になりたいと思いました。フィールドワークのメンバーである学生たちと一緒に「政所茶レンジャー」という任意団体を結成し、畑を借りて週末にお茶づくりに通い、地元の方と交流を深め

ていきました。

でも、所詮はよそ者という感覚が拭えず、お茶づくりも通うだけでは時間が足りませんでした。そんな時に「地域おこし協力隊」が募集されることを知り、移住を決め、応募しました。平成26年から3年間、1期生の隊員として政所茶の存続に取り組みしました。その間、同世代の仲間と立ち上げたのが「政所茶縁の会」です。コアメンバーは6名で、私以外はみんな政所の外に暮らし仕事もさまざまですが、政所茶が好きという気持ちは一緒。茶摘みやお茶会など政所茶のファンをつくるPR活動や茶畑の管理をしています。

「政所茶縁の会」はその名の通り、想いを未来につなぎ、ヒト・モノ・コトの縁を結ぶ会です。今では茶摘み体験やボランティアなどで関わってくださる方が増えてきました。滋賀県立大学の学生の活動は8年目になります。地元の農業高校である八日市南高校は2年がかりで手間のかかる玉露を復活させてくれました。

平成29年には「政所茶生産振興会」を発足しました。これまで生産者一人ひとりが販売や人手不足などの問題を抱えていたのですが、現在では約70軒全体で課題を共有して支え合っています。まだまだ先が明るいとは言えませんが、政所茶を次の世代へも存続させるために、今が最後の踏ん張りどころと、産地全体で一生懸命取り組んでいます。

先日、東京・中目黒のスターバックスで「日本茶のサステナビリティ」をテーマにしたトークセッションが開かれ、私もスピーカーの一人として参加しました。本社の社員の方が政所へ視察に来られ、ご案内もしました。オーガニックやビオの意識が高い欧米の生産者の方もやって来られるんですが、近々、私たちがアメリカのミシガン州へ行き、現地のカフェを巡って政所茶をPRする予定です。地道な活動ですが、少量でも「randooocha」の名前を外へ向かって広げていきたいと思っています。