

|      |   |  |
|------|---|--|
| 0015 | N | 奇岩 <small>きがん</small> に囲まれた溪谷。<br>ここは福岡県の南の端、八女市の黒木 <small>くろぎ</small> です。             |
| 0026 | N | 山あいにひっそりと佇む、古刹 <small>こしゃく</small> ・靈巖寺 <small>れいがんじ</small> こそ八女茶のふるさとと言われています。       |
| 0036 | N | 境内 <small>けんだい</small> でひととき存在感を示しているのが室町時代、中国から渡ってきたとされる八女茶の先祖にあたるお茶の木。               |
| 0052 | → | 明国から持ち帰った茶の製法を八女に伝えたときされる周瑞 <small>しゅうずい</small> 禪師 <small>ぜんじ</small>                 |
| 0102 | N | お茶づくりは天候不順や病気との厳しい闘い。<br>この年、南国九州は数年に一度の大雪に見舞われました。                                    |
| 0117 | N | ようやく一年を乗り越えたとき、<br>そこには、歓喜の収穫が待っています。<br>ここは福岡一の広さを誇る大茶園です。                            |
| 0136 | N | 陽 <small>ひ</small> の光に照らされる茶の大草原。  |
| 0143 | N | 一年に一度しか取れない日本茶の最高峰・玉露 <small>ぎよろ</small> 。<br>星野村は全国有数の収量 <small>しゅうりょう</small> を誇ります。 |
| 0159 | N | 昔ながらの手摘みによって収穫される八女の至宝 <small>しほう</small> 。  |
| 0204 | N | その名も・「伝統本玉露」。  |
| 0211 | N | 星野村のお茶農家はまさに「伝統」の職人魂 <small>しやくにんたましい</small> を受け継いでいます。                               |

|                  |   |
|------------------|---|
| 0<br>3<br>4<br>6 | N<br>摘み取られたお茶の葉は新鮮なうちに、<br>トラックに積み込まれていきます。   |
| 0<br>3<br>2<br>8 | N<br>お茶を手で摘んでいた昔は<br>一人で一日三十キロの収穫が限界だったそうですが<br>機械を使うようになってからは、<br>一時間で千五百キロもの収穫が出来るようになりました。 |
| 0<br>3<br>2<br>2 | N<br>ずいぶん大きな機械ですね。  |
| 0<br>3<br>1<br>6 | ☆ (N)<br>二番茶を摘採します。   |
| 0<br>3<br>0<br>5 | N<br>しかし、休むことなく、梅雨の合間を縫って、<br>茶畑へと向かう人がいます。<br>お茶農家の中嶋孝次さんです。                                 |
| 0<br>2<br>5<br>7 | N<br>筑後地方を代表する大茶園は<br>一番茶の収穫を終えたばかり。  |
| 0<br>2<br>5<br>2 | N<br>厚い雲が垂れ込めた六月。   |
| 0<br>2<br>4<br>4 | ☆タイトル<br>『ふるさとに生きる』<br>筑後人の渾身、茶のひとしずく』  |
| 0<br>2<br>4<br>0 | N<br>お茶作りに生きる 福岡の一年を追いました。  |
| 0<br>2<br>2<br>7 | ☆ (N)<br>いらっしゃいませ！<br>八女茶いかがでしょうか！<br>どうぞ飲んでください。<br>八女の新茶です。                                 |
| 0<br>2<br>1<br>8 | N<br>“もう一度、急須でお茶を入れる習慣を<br>全国に復活させたい”<br>強い願いを胸に・・・   |

|                        |                           |                    |                             |                  |                                |                                 |  |                      |  |                       |  |                                      |                      |                    |
|------------------------|---------------------------|--------------------|-----------------------------|------------------|--------------------------------|---------------------------------|--|----------------------|--|-----------------------|--|--------------------------------------|----------------------|--------------------|
| 0<br>5<br>2<br>5       | 0<br>5<br>1<br>9          | 0<br>5<br>1<br>2   | 0<br>5<br>0<br>6            | 0<br>5<br>0<br>1 | 0<br>4<br>5<br>5               | 0<br>4<br>4<br>6                | 0<br>4<br>3<br>7                             | 0<br>4<br>3<br>1     | 0<br>4<br>2<br>4                         | 0<br>4<br>1<br>7      | 0<br>4<br>0<br>9                       | 0<br>4<br>0<br>1                     | 0<br>3<br>5<br>6     | 0<br>3<br>5<br>3   |
| ☆ (2) 二十歳からですので三十四年です。 | N 倉住さんはいつからお茶作りをしているのですか？ | N 一人息子の健吾さん二十五歳です。 | N 倉住さんと一緒に作業するのは<br>次代の担い手。 | ☆ (2) 健！         | N 倉住努さんは、代々、伝統のお茶作りを受け継いできました。 | N 昔ながらの手摘みで収穫されるという<br>「伝統本玉露」。 | N 山あいにある人口およそ3000人の星野村では<br>ある特別なお茶が作られています。 | N 一方、八女の中心部から東に二十キロ。 | N 摘み取った葉の柔らかさが、良いお茶の「しるし」と<br>中嶋さんは言います。 | ☆ (2) 今年も良い二番茶ができてます。 | N 辺り一面に若葉の香りが立ち込めます。<br>今年の出来は、いかがですか？ | N 摘み立てのお茶の葉って、<br>こんなにも鮮やかな黄緑色なんですね。 | ☆ (2) オーライ オーライ ストップ | N そしてすぐ近くにある製茶工場へ。 |

|   |                               |                         |  |                                       |  |                            |                      |  |  |                                     |
|---|-------------------------------|-------------------------|--|---------------------------------------|--|----------------------------|----------------------|--|--|-------------------------------------|
| 0<br>7<br>0<br>0                            | 0<br>6<br>5<br>4              | 0<br>6<br>4<br>9        | 0<br>6<br>2<br>8   | 0<br>6<br>2<br>4                      | 0<br>6<br>0<br>7   | 0<br>6<br>0<br>3           | 0<br>6<br>0<br>0     | 0<br>5<br>5<br>3   | 0<br>5<br>3<br>5   | 0<br>5<br>3<br>0                    |
| <p>→ 来春の収穫期に<br/>太く勢いのある樹に成長することを願って・・・</p> | <p>→ 9月に行うのは茶樹を刈り込む「更新作業」</p> | <p>→ 倉住家の収穫は「一番茶」のみ</p> | <p>☆ (N) やっぱり一人息子だから帰ってきてくれたんじゃないですかね。<br/>嬉しいというか、そういうところはありますよね<br/>息子と仕事ができるというのは</p> | <p>N へえ〜<br/>戻ってきたきっかけてなんだったんでしょ？</p> | <p>☆ (N) (息子は) 洋菓子屋の学校に行って<br/>洋菓子屋さんで勤めてたんですけど<br/>三年か、四年<br/>お菓子作りの修行をして帰ってきた。</p> | <p>N え？それじゃまだ始まったばかりだ。</p> | <p>☆ (N) 去年からです。</p> | <p>N なるほど。ところで<br/>息子の健吾さんは、お茶の仕事を初めて<br/>どれくらい経つんですか？</p> | <p>☆ (N) 私たちが子どもの頃は「お茶摘み休み」が一週間あった。<br/>平日の日曜日から日曜日まで八日間。<br/>それだけお茶をしていない家がなかった。<br/>でも、今はお茶をやっている人が特殊になりかけている。</p> | <p>N この辺りではみなさん、代々お茶農家さんなんでしょう？</p> |

0707

「まさにこの時期が」年のスタート