

1 4 2 7	T	日本海に面した九州の北部でも これほどの吹雪は非常に珍しい
1 4 2 0	T	この日八女は数年に一度の大雪
1 4 0 5	N	ご先祖様が守ってきた茶畑。 この先も変わらず、大切に受け継がれていくのでしょう。
1 3 4 9	☆	○(2) 祖父が機械製茶をする前 量的には少なかったと思う。 手で摘んだ分を手でもむ時代ですから
1 3 4 3	N	三百五十年前ということは・・・江戸時代からですね！
1 3 3 4	☆	○(2) 製茶が始まってから三代目ですけど 墓石は三百五十年前ぐらいのがあります
1 3 3 0	N	倉住さんは何代目にあたるんでしょう？
1 3 2 2	☆	○(2) 祖父の代に機械製茶を導入しています それ以前は「手もみ」でやっていた
1 3 1 3	N	見事な天井の梁、こちらは古い建物なんですね。
1 2 5 3	N	ご自宅は、お店も兼ねてるんですね。 畑で収穫したお茶の葉を、近くの工場で製茶して 店頭販売もしているそうです。
1 2 4 4	N	生産者の倉住さん、 畑近くのご自宅に案内してくださいました。
1 2 4 0	☆	○(2) こちらになりますんで。どうぞ。
1 2 2 6	N	一方、星野村では、来年の収穫に向けて 伝統本玉露の樹がゆっくりゆっくり力を蓄えています。

1 7 3 7	N なるほど・・・って、へた取っちゃうんですか？
1 7 1 2	☆(○) 実を傷つけないように持って へたと(茎の)付け根の部分を ひねって取る感じ へたが取れてしまうと商品としてお出しできない (へた)は食べられないけど へたを含めて「イチゴ」と言える
1 7 0 6	N ところで、摘み取り方に何かコツはあるのでしょうか？
1 6 5 0	N 今では、国内だけでなく 香港を中心に海外でも高い評価を得ていると言います。 「博多あまおう」。
1 6 4 2	☆(○) 「あまおう」ですね。 「博多あまおう」と言った方がいいのかな。 濃厚な甘みの中にほのかな酸味が楽しめるとい
1 6 3 6	N 可憐な姿を見せたのは「イチゴ」。
1 6 2 8	N ハウスの中は、ほのかに あまーい香りが漂 <small>ただよ</small> います。 その香りを辿 <small>たど</small> ると・・・
1 6 1 4	N 生産者の山下さん。 全国で待ちわびるファンのために この時期は朝早くから摘み取り作業の毎日だと言います。
1 6 0 1	N 二月。八女市のお隣、広川町 <small>ひろかわちょう</small> では お茶と並ぶ福岡の名産が収穫の最盛期を 迎えていました。
1 5 3 2	T 山あいの星野村はさらに寒さが厳しい
1 5 0 2	T お茶の成長に「ある程度の寒さは必要」と言うが：

1 8 3 2	1 8 2 0	1 7 5 5	1 7 5 0	1 7 4 4
N 美しく並べられた「あまおう」は 一粒一粒が、まるで、宝石のよう。	N 摘み取りが終わったら、 一家で箱詰め作業です。	☆ ちよつと寒いぐらいの今の時期が甘みがある。 春先はちよつと酸味が出てくる。 生で食べる分には今がいちばんおいしい。	N お、味見ですね。どう？美味しい？	☆ いただきます