

2035	N	厳粛な気持ちで祈願するのは、
2929	N	中嶋 ^{なかしま} さんも参列。
2019	N	まさに一番茶の収穫を直前に控えたお茶農家の皆さんがこの高台に集まりました。
2013	N	満開の桜から二週間後の四月半ば。
2003	N	実はここに、茶園の守り神が祀 ^{まつ} られた小さな社 ^{やしろ} があるんです。
1955	N	桜の木が植えられているのは、大茶園を見おろす高台 ^{たかだい} 。
1940	N	まるで、桜の木がお茶の成長を見守っているような見事な景色です。
1931	N	この日、八女の中央大茶園では桜が満開を迎えました。
1927	N	順調に育っているようですね。
1916	N	そうやって育てられたお茶の葉は旨み成分 ^{うまみ} の「アミノ酸」を増やし、コクのある玉露を作り出すのです。
1903	N	玉露茶は、この時期に二十日間ほど覆 ^{おほ} いを被 ^か せ、日光を遮 ^{さか} ることが収穫前の最後の仕上げです。
1858	N	星野村にある、倉住さんの茶畑。
1851	N	人も動物も自然も、活 ^い き活 ^い きとし始める春です。
1845	N	さて・・・八女に優しい風が戻ってきました。

2 2 3 6	2 2 2 5	2 2 0 8	2 1 5 5	2 1 4 8	2 1 4 0	2 1 3 4	2 1 2 5	2 1 2 1	2 1 0 4	2 0 4 3
N ところでお茶の葉ってどんな風にして摘み取るんですか？	N 機械で刈り取られる前のお茶畑、 なんだか、懐かしい日本の原風景ですね。	N 一番茶の収穫はじめは特別なイベント。 大規模な茶園なので 普段は機械で一気に摘み取りますが、 今日は家族でその出来を確かめるように ゆっくりと手摘みします。	☆ (〇) 今年の一番茶を摘採（お茶摘み）しに行きます 家族で	N さあ、いよいよ収穫の時が来ました。	N こちらは、太陽の光をいっぱい浴びて のびのびと育ちます。	N 大茶園の主力商品は、日本茶の代表・煎茶。	☆ (〇) 例年になく天候に恵まれているので 今年はかなり期待しています	N 今年のお茶の出来は、どうでしょうね？	☆ (〇) 五社神に茶畑は守られているので 毎年恒例の行事ですね。 桜が散ったらお茶が始まる。 そして稼げる。	☆ (〇) *神主さんの所作 中嶋さん礼&拍手

2 4 1 0	2 4 0 5	2 3 5 9	2 3 3 4	2 3 2 8		2 3 0 6	2 3 0 2	2 2 5 6	2 2 4 9	2 2 4 2	
N 摘んだお茶の葉は 福岡県で一番大きな製茶工場 丁寧に揉まれます。	N 生命力に溢れる 美しい緑色です。	N 摘んだばかりの、みずみずしいお茶の葉。	☆ (N) 慣れてはいますけど 仕事は大変ですね (この時期は) 忙しいですね お父さんがほとんどいないんで 朝から夜まで 子どもが学校に行ったら (私も) すぐ山に登る	N 妻の京子さんのご実家でも、お茶を作っていたそうですね？	☆ (N) 〇 楽しいですか？ はい	〇 どういうところが楽しい？ ポキッと折るところ 父「ポキッと折っちゃダメだよ」	☆ (N) 〇 楽しいですか？ 一回は経験してます	☆ (N) 「一芯二葉」で摘採	N 娘さんたちもずいぶん慣れた手つきです。	N 本当に、先の部分だけを摘み取るんですね。	☆ (N) これが一番の芽です。 それで、一葉、二葉

2428	N	作りたての一番茶を急須 <small>きゅうす</small> でいただく。 これぞお茶所 <small>ちやどころ</small> ならではの贅沢 <small>ぜいたく</small> です。
2437	N	お湯の温度は七十度くらい。 少しずつ均等に注ぐのが煎茶 <small>せんちゃ</small> をおいしくいただく秘訣。
2448	N	最後の「ひとしづく」まで注ぎ切ったら・・・
2453	N	いよいよ、今年の出来を味わう瞬間です。
2505	☆	◎◎ 今年の新茶をいただきましょう いただきます。 (*感想続き)
2523	☆	◎◎ 天気も良くて 適度に雨も降って 気候はいちばん良いぐらい ここ数年で
2534	N	娘さんたちも八女茶が大好きなんですね。
2539	☆	◎◎ 毎日飲んでます 朝晩ご飯のとき 小さい頃から私たちもそうだった
2546	N	もう、習慣なんですね。
2550	☆	◎◎ 学校に持っていくお茶も 家で入れた物を持たせています
2558	N	中嶋さん、 二人の娘さんにぜひお願いしたいことがあるのですが・・・
2607	☆	◎◎ 茶業を継いでとは言わないですけど 友だちに急須で飲む習慣を広げて欲しいかな ご飯の後に八女茶を飲んでもらえればいいかな

2 8 5 1	2 8 4 3	2 8 3 3	2 8 2 6	2 8 1 6		2 7 2 8	2 7 1 5	2 7 0 8	2 7 0 4	2 6 5 4	2 6 4 0	2 6 2 9
N ただいま、玉露茶と同じお茶の葉を原料にした	N 倉住さん、一年で最も忙しい時期とあつて 心なしか。ピリピリムード。	N 今からおよそ八十年前に建てられた、 戦前から続くレンガ造りの製茶工場。	N 倉住さんはこの時期、 二十四時間体制で工場に詰めています。	☆ (N) お茶の花		☆ (N) ハア ヤアレエ 縁がないなら 茶山にござれ 茶山茶どころ 縁どころ ハア もましやれ もましやれ	N ご近所さんと協力し、十日間あまりで 一気に摘み取ります。	N 倉住さんの玉露茶も、いよいよ収穫の時を 迎えました。	N 夏も近づくと八十八夜。	☆ (N) いただきます	☆ (N) 「日本一の八女茶」として 全国に八女の名前が広がって 世界で八女茶を飲んでいただきたい	N 「いい色 いい味 いい香り」とは 八女茶が掲げるキャッチフレーズ。 中嶋さんが伝えたい、八女茶の魅力です。

	「てん茶」を製造中。	2858
	N 「てん茶」は、お茶の葉を蒸気で蒸した後、もまずに乾燥させます。	2911
	N それを細かく砕くと最終的に「抹茶」になるのです。作業工程の違いで、同じお茶の葉から色んな種類の日本茶ができるんですね。	2930
	☆ (N) お茶の葉を細かくして茶碗に入れる)	2937
	☆ (N) 植物っていうのは人間と違って素直なんでやっただけのことが返ってくる 金のためにやるんだけど それ以上の愛情が湧いてきますよね 農家さんはみんな一緒だと思いますよ	2953
	N 倉住さん、いよいよ「試し飲み」のようです。 (*倉住さん 試飲する)	3007
	O できればどうでしょうか？	3016
	☆ (N) え？ まずまずだと思います	3020
	N 年がかわり、お茶の仕事も三年目を迎えた健吾さん。彼にとっても収穫期は特別なものようです。	3030
	N 三年目とはいえまだまだ修行の身。	3040
	N 父の居ぬ間に、自らの舌を鍛えます。	3050
3006	☆ (N) O どうですか？ (笑) 普通においしい 試飲して香りと味を確かめるんですけど 色は何となく分かります	

3 3 2 0	3 3 1 0	3 3 0 0	3 2 4 7	3 2 3 8	3 2 2 6	3 2 1 7	3 2 0 3	3 1 5 0	3 1 4 2
N 次の茶摘みまで お茶の木を愛しみながら、再び里の季節は廻ります。	N まさに魂の込められた「ひとしずく」を 味わうための飲み方なのです。	N 少しずつ湯を注いで飲むことで 1煎ごとに味が変わり、最後はお茶の葉そのものを味わう 事が出来ます。	N それを究極に美味しく楽しむために星野村で考案されたのが 「しずく茶」という飲み方です。	N 長い時間をかけて熟成された玉露の中の玉露。	N 心穏やかに日本の茶をいただく。 これ以上の贅沢な時間があるでしょうか？	N そして、消費者と直接対話し、 時代を見据えた挑戦を恐れない勇氣。	N 伝統の味を守るのは ぶれることなく自然と向き合う信念。	N 星野村では また新たなお茶づくりの職人が生まれようとしています。	N 先人たちが紡いできた技の重みを感じながら 静かに挑戦する若者。 味の違いがまだ分からないですね 「おいしい」とか「後味がきつい」とか 何となくは分かるんですけど・・・