

(12) 手揉み茶づくり

● 手摘み

- 手摘みの風景（4人で）
 - 赤堀九二男さんが摘む
 - 九二男さんの顔
 - 摘む手元の様子
 - 掌の上に乗せて見せる
（一芯二葉）
 - お祖母さんと摘む
 - 籠の中の茶葉
 - 話す赤堀九二男さん
 - 奥さんが手摘みする
 - 赤堀さんが手摘み
 - 2人で行う手摘み風景
- 手揉み
- 湯気が上がる蒸籠
 - 茶葉を蒸籠に入れ蓋する
 - 臭いで状態を判断
 - 振って水分飛ばし
 - 茶葉を助炭じよたんに入れる

くにお
赤堀九二男さん

しん よう
一芯二葉

九二男さんは昔ながらの方法で「手もみ茶」を作っています。
茶葉も手摘みてっです。

摘んでいるのは、芽の中心にある1つの芯と
2枚目までの柔らかい葉。
一つ一つ手で摘んでいく作業は、昔は大変だった
のではないのでしょうか。

九二男さん『昔はかかったね。もう20日位は恐らく
かかったでしょう。そうそう期間を長くね。
だから近所の女集をね、皆それぞれにもう
頼み込んでしまった。じゃこの家にはだれ行く
って言うてね、お願いする時に決めちゃって、
そしてお茶をやっただよね。』

手もみ作業です。

一度に蒸籠せいろうに入れる量は、およそ300グラム。

40秒ほど蒸して、茶葉から良い香りが出始めたら
素早く蒸籠せいろうを振り、葉に付いた水滴を飛ばし、
揉むための台に乗せます。

<ul style="list-style-type: none"> ○葉振り作業開始 ○助炭に振ってゆく ○茶葉を左右に軽く 転がしながら揉む ○認定証 ○強く転がして揉む ○茶葉をほぐして揉む ○九二男さんの顔 UP ○散らしながら揉む ○さらに力を入れて揉む ○「保存会の旗」 ○茶葉を纏め、分けながら 方向をそろえて、強く揉む ○助炭の上に 均等に撒いてゆく ○最後に中心を 2 回叩く 乾燥中のお茶を見せて ○完成したお茶 茶畑を背景に美しい 	<p>手もみ茶</p>
<p>台の上でおよそ 4 時間。 段階を踏んで、茶葉を揉みながら水分を徐々に取り、 味と香りの成分を引き出していきます。</p> <p>最終段階では、細くなった茶葉の方向をそろえながら、 きれいな形に仕上げます。</p> <p>最後に、台の上に広げて乾燥させます。</p> <p>なんだか、おまじないみたいで面白いですね？!</p> <p>完成した手もみ茶は、色も良く、ぴかぴかと光って いました。</p>	

(13) 赤堀家の団らん（新茶を楽しむ）

- 茶葉を見る三男さん
- お茶を入れる
- お茶を飲んで

笑顔の赤堀さん

赤堀さん『あ、良い出来ですよ。一年間一生懸命に仕事してるもんだから、やっぱり旬の味ですねこれ、美味しく出来てます。』

- 笑顔の節子さん

節子さん『・・・なかなかうまく出来てるかな・・・、来年もほんとに美味しいお茶をたくさん作って皆さんに届けたいと思いますよね。』

- 嗣人さん

嗣人さん『・・・うん、今年も美味しいお茶ができました。どうにかこの味と、あと香りと、そういうものをみんなに伝えられたらなと思ってたんで、今年はすごい良いのが出来て良かったと思います。』

- 久人さん

久人さん『・・・うん結構良く出来たんじゃないかなーと、飲む人が「美味しいね」っていつてくれればそれで良いんで、マそういうのを目指して来年もがんばっていききたいと思います。』

- 茶畑の風景

赤堀さん『お茶の樹って常緑樹で永年作物という事だから

- 話す赤堀さん

それを加工してお茶ができる。この茶の木のこと、それから加工、これが毎年・毎年1年生で、その意味で苦勞ですね。』

- 節子さん

節子さん『やっぱりお茶を見ながら「今日のお茶」って色々息子と話しをしてる所を見て、そういうのを見てると、や大変でまあサポートできる事は、って思いながら…ですね。』

- お茶を入れる

爽やかな香りとふくよかな味に、みんなの顔が笑って

- お祖母さんの笑顔
- 笑顔の家族の雰囲気

※笑顔がいっぱい

いました。

(14) エピローグ

○若葉の茶葉の柔らかさ
○茶碗に緑のお茶

○萌木色に染まった大茶園

○美しい茶畑の畝が並ぶ
○お茶壺道中の行列

○広い茶畑で、二人で摘採
○乗用の機械で摘採

○御船神事の勇壮な練り

○丘の上の茶畑

○大海原（相模灘）

○茶葉の若芽

○広い畑で摘採の人がいる

○蒸しを確かめる赤堀さん

○お茶をおいしく飲む

赤堀さん

○クレジットタイトル

○ロールテロップ

たっぷり栄養を蓄え、伸びのびと育った茶葉、
茶の香りが清々しい牧之原台地の大茶園。

温暖な気候と長い日照時間がおいしいお茶を育て、
長い時間をかけて、日本のお茶生産を支えてきた
静岡県。

そこには、休むことなくお茶の葉と対話し、
成長を見つめ、精魂を込める人々がいました。

そして、熱気を伝える人々がいました

豊穡の丘がありー、
開かれた大海原がありー、
優れた性質をもつ茶葉があります。

「日本の心」として愛されるまでに育ったお茶は、
人々の愛がはぐくんだ情熱の農産物です。

END