



福岡県八女地方は、雨量も多く昼夜の温度差もあるという気候条件でお茶の名産地として発展。現在、八女市内にはお茶の生産農家が約2200戸あります。中でも奥八女・星野村は日本有数の抹茶・玉露の産地の一つ。そんな星野村で出会ったのは製茶会社で働く山口真也さん。彼の一日を追いながら暮らしの中の日本茶について考えます。

特集 のんびり のんびり、お茶の旅。 八女・星野村で出会う、悠々としたお茶の時間。

のんびりと過ごす“お茶の時間”を求めて向かったのは、茶の名産地・福岡八女の星野村。
しかしそこで出会ったのは、お茶の奥深さと“のんびり”の根源でした。

茶と共に生きる、郷里の日常。

新緑の茶畑が連なる福岡県・八女市星野村。そこには日本の原風景がありました。

静 かな時間が流れている場所。それが星野村に到着して初めての感想でした。そよぐ風の音、遠くでさえずる鳥の声……、ビルと道路がマ스ゲームのように入り混じる都会にはない心地のよい静けさも、この星野村では日常の一コマ。そして青々と連なる茶畑もこの村では当たり前というわけです。

福岡市街から南下し、山の奥へと車を走らせること約1時間半、そこに星野村があります。人口4000人足らずのこの村は、日本有数のお茶の名産地の一つ。中でも稲わらで約20日間被覆する伝統技法を使った「伝統本玉露」は、この星野村が生産量日本一というのだから驚かされず。

星野村に玉露の製法が伝わったのは今から110年前。京都の宇治で栽培法や製法を学んだ末崎喜市さんによって伝えられた玉露は、多くの農家や製茶店の研究により、今では全国的にも評価を得られるようになりました。その立役者が、星野村を代表する製茶会社『星野製茶園』。そこで働く山口真也さんの一日を追い、

日本一の玉露を彼らがどのように育てているのかを教えてくださいました。そこで一番驚いたのは、お茶作りの技術ではなく彼らの暮らし。お茶でつながる星野村には、今、日本が失いかけている、日常の「のんびり」があったのです。

今回お話を伺った星野製茶園の山口真也さんは、お茶農家の人たちといつも話をしていました。彼の温厚な人柄は、間違いなくこの村の穏やかな空気と優しい人たちが育てたもの。「しんちゃん！」と気さくに呼ぶ人たちと「いつもどうも」と必ず頭を下げる山口さん。両者のそのゆるい関係を見て、なんともうらやましい気持ちになりました。



山口真也さんにお茶について教えてもらいました。



[煎茶]

香り高く爽やかな味わいは
どんな場面にもフィット

最も一般的な日本茶といえば煎茶。一息ついた時の一杯にはもちろん、食事にも合わせやすい味わいなので、一家に一つは置いておきたい。中でも八女・星野村の煎茶は玉露の産地ならではの旨みと清々しい香りが特徴で、飲んだ後、スツと頭が軽くなったように感じるほど。「煎茶は比較的淹れやすい茶葉なので、忙しい朝食にもいいですね」と山口さん。

こんな時にオススメ

おもてなし用はもちろん、

食事中的飲料としても

飲める日常茶。



[玄米茶]

煎った玄米と茶葉を混合した
香ばしいお茶

蒸した玄米を煎り、そこに番茶や煎茶などをほぼ同量の割合で加えたお茶が「玄米茶」。煎った玄米の香ばしさと茶葉のさっぱりとした味わいが楽しめるのが特徴で、高温で淹れるとより香りが立ちやすい。また玄米が入っているため茶葉のカフェインも少ないので、幼児用としても最適。もちろん、睡眠前の一杯にもオススメ。リラックス効果にも期待できる。

こんな時にオススメ

幼児や高齢者の

日常飲料として。

就寝前にも。



[ほうじ茶]

茶葉を強火で焙煎し
香ばしさをプラス

どこの家庭にもあるような普段使いのお茶「番茶や茎茶」を褐色になるまで強火で焙煎したのがほうじ茶。お手頃なお茶としての印象がある番茶やほうじ茶だが、さっぱりとして苦みが少なく刺激が少ないのが特徴。そのため幼児や体調が優れない時のお茶としても親しまれている。焙じた茶葉が香ばしく香る、老若男女飲みやすい茶種。

こんな時にオススメ

香ばしい香りが口の中を

すっきりさせるので

食後にオススメ。



茶審査技術十段・山口さんに 聞いてみました。

星野村とお茶の関係や現代のお茶について、
史上最年少茶審査技術十段の山口さんに伺いました。

「会」社にいる時も、休みの時
もお茶は何杯も飲みま

すね」と畑への移動中に話す
山口さん。彼は星野製茶園の
社員とは別に、茶審査技術十
段の認定者というお茶のス
ペシャリストとしての一面も
あります。そんな山口さんに
星野村が100年以上かけて
どのように玉露を育ててきた
かを伺いました。

「八女にお茶が伝わったのは
1400年代ですが、星野村
に玉露が作られるようになって
たのはほんの110年前。お茶
作りには天地人が深く関わり
と言います。天は気候のこと
で、星野村の寒暖差のある気
候はお茶作りに適しています。
また勤勉な先人たちのおかげ
で、お茶作りが今のようにな
ったのは言うまでもありません。
最後の地ですがこれが

一番お茶作りに重要で、星野
村の水はけの良い肥沃な土壌
はどの地域にも無い、大きな
財産と言えます。この三つの

要素がここでお茶が発展した
大きな理由です。もちろん製
茶の機械化や肥料の改善など
技術の進歩もありますが、
作り方自体は110年前から
あまり変わらないんです」と
山口さん。そんな山口さんに
とつて「お茶とは？」と質問す
ると、「私にとっては、生きが
いです。お茶を介してホッと
した空気ができたり、楽しい
時間が作られたりすることに
幸せを感じます」と返答。人と
人の間に穏やかな時間が流れ
るようなお茶を作り続けた
いと山口さんは話します。お茶
に生きがいを感じる彼だから
こそ、真剣にお茶と向き合っ
ているのだと確信しました。



[玉露]

日本茶の最高峰にして
八女・星野を代表する茶種

星野村ではほとんどが手摘みによって収穫される玉露の茶葉。ていねいに摘み取られた茶葉を熟練の技術で製造する玉露は、甘く奥深い「味」、上品な「香り」、鮮緑の「色」を楽しむことができる。山口さん曰く「玉露を出すことやはお客様はいい意味で驚かれますね。非日常を味わえる特別な日本茶ですから」とのこと。

こんな時にオススメ

特別な日の一杯に。

休日の何も無い時間に、じっくりと。

大切なお客様に。



[抹茶]

作法として楽しむもよし
嗜みとして味わうもよし

古くは薬としても扱われてきた抹茶。星野村では玉露作りの技術を活かして抹茶の製造も行われている。「お作法や教養の一つとして広まっている抹茶ですが、気軽に自分で点てるとまた違った味わいが楽しめますよ」と山口さん。高級なだけにやすやすと飲めない印象がある抹茶も、紛れもなくお茶の一つ。気軽にその味を楽しむのが実は正解なのかもしれない。

こんな時にオススメ

ゲストへのもてなし。

また、自分で点てる

抹茶も趣きがある。



[白折]

茶葉の茎を集めた
煎茶製法の副産物

煎茶を作る工程で生じる副産物から製造されるお茶を「出物」と呼び、その代表格が白折(しらおれ)。茶葉の茎の部分を集めたこの茶種は静岡では「茎茶(くきちゃ)」、京都では「雁ヶ音(かりがね)」※特に玉露の茎を集めているものを指す」とも呼ばれている。抽出されたお茶の色は白っぽく、すっきりとした味わいが特徴。あっさりとした食事にもよく合う。

こんな時にオススメ

渋みが苦手な方

朝食や、夕飯後の

お口直しの一杯として。



自然と技術の研鑽が生んだ、 伝統本玉露。

茶の製法を受け継ぎ、つなぐことで生まれた「伝統本玉露」。
それは、過去と現在の技術が融合する奇跡のお茶。

星野村を代表する茶葉「伝統本玉露」は、昔ながらの製法で作られることが決められています。その理由はお茶作りの伝統を後世に伝えるという意味だけではなく山口さん「結局、人が手をかけていねいに作るほどおいしいお茶ができます。八女の玉露が自然仕立てで栽培されるのは、茶葉にストレスを与えないように全て手摘みするから。1日かけて葉（わら）掛けするのも温度・湿度・遮光率が茶葉に一番適しているからなんです。一方で製茶の工程ではきちんと数値化するという現代の力が活かれています。また、伝統本玉露作りは意外とみんな楽しんでるんですよ。村中で茶摘みをすれば、そこで会話も生まれます。老いも若きも集まるお祭りみたいですよね」。



星野村で作られる「伝統本玉露」は、新芽が2・3センチほど伸びる4月中旬から藁を編んだスマキで20日ほど覆われます。茶葉への直射日光を遮ることで、渋味成分のカテキンが抑えられ、旨味成分のテアニン等のアミノ酸が増大。このテアニンが増えることで、伝統本玉露ならではの甘く奥深い味と上品な香り、鮮やかな緑色が生まれるのです。おいしい理由は人の手にありました。





茶の里で見つけた、本当の“お茶の時間”。

“お茶の時間”は特別なものじゃない。そう教えたのは星野村の日常でした。

日々の喧騒から逃れようと
捻出す息抜きとは全く違
う、星野村のお茶を介した“の
んびり”の時間。一朝一夕では
成し得ないその珠玉のひと時
に、日々の暮らしの大切さを再
認識しました。

星野村には、穏やかでホッと
する空気が流れています。し
かしそれは、お茶を通して毎日
を真剣に生きる人たちが作り
出したもの。彼らはその毎日の
ふとした時間にお茶を取り入
れているのです。

4 月から5月にかけて、星
野村はお茶摘みのシー
ズを迎えます。その時期にな
ると、お茶の生産に関わる人た
ちはみんな茶畑に立つのだと
か。作業の手を止めて、「僕は
ゴールデンウィークを休んだ
記憶がないんですよ。それこそ
小学生のころからお茶摘みの
手伝いをしていましたからね」
と昔を振り返る山口さん。そ
の風景は今も星野村に残っ
ているそうです。山口さんは
「ペットボトルが登場して、お
茶は大きく変化したと思いま
す。お茶に興味を持ち、きちん
と日本茶を味わいたいという
若い人も増えてきました。日
本の文化をつなげるものとし
て、また、ホッとする雰囲気
を作る存在として、お茶はこれか
ら人と人との間にあり続けて
ほしいですね」と、これからの
お茶のあり方について話して
くれました。

茶畑を眺めるお茶摘み名人の山
科さん宅で一休み。「うちの子
が、今日から小学生なんですよー」
と笑顔で話す山口さんに、山科さ
んたちお茶摘み名人は満面の笑
顔で返答。そのワンシーンがまさ
に理想の“お茶の時間”でした。昔
から何も変わらないこの時間は、
毎日を真剣に暮らす彼らが勝ち
取った宝物。そしてこれからも変
わらない時間なのです。

今回の旅のメモ。

今回の旅で訪れたのはこちらです。

profile



星野製茶園 / 山口 真也

星野村で生まれ、幼少のころからお茶とともに育つ。大学時代は長崎で過ごし、卒業後、お茶とは関係ない企業に就職。その3年後、静岡で1年、京都で1年半お茶の勉強をした後、星野製茶園に入社。現在管理部で製品の品質管理を中心とした業務に携わる。一方で日本茶インストラクターの資格取得や日本茶審査技術十段認定授与など、お茶の専門士としても活躍。日本茶を広めるための活動も行っている。

福岡県八女市星野村8136・1

[tel] 0943.52.3151

[web] www.hoshitea.com/~hoshitea-com/shop/



access

[北九州空港から] 東九州自動車道に入り、北九州JCTを福岡・熊本方面へ。広川ICから県道84号線を経由し国道3号線へ。

納楚交差点を左折し、国道442号線、県道52号線を経由し、県道804号線へ。

[福岡空港から] 都市高速を太宰府方面へ。太宰府ICから東九州自動車道に入り、広川ICから県道84号線を経由し国道3号線へ。

納楚交差点を左折し、国道442号線、県道52号線を経由し、県道804号線へ。

more information

八女のお茶についてあれこれ。

八女



茶の文化館

全国的にも珍しいお茶がテーマの文化館。館内にはお茶の歴史や製法の展示、抹茶の挽き臼体験などがあり、お茶の文化を楽しみながら学ぶことができる。

八女市星野村10816・5

☎0943.52.3003

www.hoshinofurusato.com/information/tea/

八女



八女観光物産館 ときめき

八女市の情報収集発信基地として2012年にオープンした観光情報センター。施設内は八女の観光案内のほか、八女の物産や工芸品などの販売も行われている。

八女市本町2・129

☎0943.22.7730 (八女伝統工芸館)

www.yame-kougeikan.jp/bussankan_top.html

Online



星野製茶園オンラインショップ

星野製茶園の製品はオンラインでも購入できる。星野村を代表する伝統本玉露はもちろん、限定新茶やお茶を使ったスイーツ、玉露用の急須や茶器までそろう。

www.hoshitea.com/~hoshitea-com/shop/