

若い方にも気軽に飲んでほしいから。 最大限に魅力を引き出したお茶づくり

生産者インタビュー

緑茶を摘み取る時期には、睡眠時間は2時間程度になることもあるという茶農家。その日のうちに製造をすることで“香りが断然違う”と、最上級のお茶を提供することにこだわる石山奈幹さんにお話を伺いました。



茨城県猿島郡埴町 | 石山製茶工場
石山奈幹（いしやま なみき）さん
取り扱い商品：さしま茶（煎茶）、紅茶、烏龍茶、釜炒り茶、ほうじ茶、ハーブブレンドほか

“ いつまで続くのか不安が拭えない ”



新茶を摘み取る時期は各産地によって変わりますが、基本的には暖かい鹿児島や静岡から順番に。茨城は、東日本の産地の中でも北に位置しているため、少し遅めです。元々収穫時期の遅い地域の新茶は需要が減って価格が下がる傾向にありますが、今年はさらに新型コロナウイルスの影響を受けて、価格が下がっていますね。

うちは2011年の東日本大震災の時に多大な被害を受け、丸一年出荷できませんでしたし、風評被害もありました。それに比べると「まだ頑張れるかな」とは思っていますが、この状況がいつまで続くのか不安は拭えません。今年は新たな販路を開拓して小売りを強化したり、茶農家仲間と海外への販路にも目を向けていたりした矢先だったので…とても残念です。

“ 栽培から販売まで一手に担えるのが楽しい ”



茶畑では気温の変動や病害虫など、自然の影響を受けやすいのが難しいところ。私たちは、安心して飲めるお茶を作りたいという思いから極力農薬を少なく抑えて育てているので、さらに手間暇がかかります。でも、畑に出てシャキッとした葉を見るとパッと元気な気持ちになります。

うちでは栽培・製造・販売までを一貫して行えることが最大の強み。そのおかげでオリジナリティを追求したお茶づくりができます。栽培では、全国の約70%を占める品種のやぶきたではない違う品種を試したり、製造であれば蒸し方を変えたり。工程ひとつで味が大きく変わります。



販売の面でも、プチギフトにしても喜ばれるようなデザイン性のあるパッケージや、核家族でも飲み切れるようなサイズにすることで、飲んでいただける機会が増えたらいいと考えています。おかげさまで、若い方にも飲んでいただけるようになり、先代も新しい取り組みを徐々に認め、応援してくれています。



“ 石山さん直伝。お茶のおいしい淹れ方と合うお菓子は ”



煎茶

茶葉5～6g
お湯は80度 / 350ml（4人分）
70～80秒ほど蒸らす
2～3煎茶しめる

烏龍茶

茶葉8g
お湯100度 / 240ml（4人分）
1分蒸らし
2～3煎茶しめる

紅茶

茶葉7g
お湯100度 / 300ml（4人分）
4分蒸らし
1度で茶葉を変える

産地ごとに異なりますが、うちのお茶の場合の淹れ方はこれがおすすです。お湯を最後の一滴まで注ぎ切り、急須やポットのふたを開けて茶葉の蒸れを防ぐことで、2煎目以降もおいしく飲むことができます。少しの手間で味わいに差が出るので、ぜひ試してみてください。



黄金色の烏龍茶は香りが良く、本来は軽やかで甘みを感じられるお茶。市販の烏龍茶で感じる苦味はありません。煎茶は渋みから口の中に甘みが広がっていく変化を楽しめます。

紅茶も渋みを求める方は多いですが、国産紅茶は甘みがあり、優しい味わいで香りも華やかなのが魅力。砂糖を入れなくても甘く感じます。

茶に合うお菓子は好みもありますが、煎茶や紅茶には甘い和菓子がおすすめ。烏龍茶はナッツ類やフルーツパイなどが合うかなと思います。



“ 天職とも思えるお茶づくりの日々 ”



農業高校を卒業後、最初は造園業に従事していました。乗り物が好きな私は、夫とは趣味のバイクを通じて出会い、彼の実家であるこの農園に出会いました。

震災の少し後に結婚して手伝うようになりましたが、お茶づくりに触れていくにつれ、知らなかつたことがたくさんあって感動しました。それと同時に、まだまだお茶には可能性があると思い、興味が増していきました。お茶づくりは奥が深く楽しいですし、茶畑は造園のように整えると気分がいい。だから、私にとってこの仕事は天職ですね（笑）。

“ みなさまへメッセージ ”



私たちは、“茶の可能性を追求する”という理念を掲げ、消費者のみなさんにどれだけお茶のおもしろさを提供できるかに挑戦しています。関東では珍しいと思いますが、釜炒り茶や国産紅茶、国産烏龍茶を手掛けるなど、今後も可能な限りオリジナリティを追求していくので、応援してもらえたらうれしいです。

生産者情報

商品名：
さしま茶（煎茶）、紅茶、烏龍茶、釜炒り茶、
ほうじ茶、ハーブブレンドほか
生産地：茨城県猿島郡埴町
生産者：石山製茶工場 石山奈幹（いしやま なみき）