

## 4-1-2

## お茶作り

お茶づくりには、お茶の木の年間を通しての手入れ、4月～5月頃の天候による茶葉の生育状況、茶摘みした茶葉のセイロの蒸し加減、ホイロの火加減、手もみなどに長年の経験とカンを必要とします。民家園でのお茶作りは、実際に登戸でお茶作りをしていた経験がある民技会蓬田さんの実地指導を受けて、登戸でやっていた作り方をもとにして平成17（2005）年から始めました。

5月 八十八夜を過ぎた頃、岩澤家と北村家のお茶の木から若葉を摘み取ります。摘み取った茶葉からごみを取り除き、茶葉を選別してセイロで蒸します。蒸してやわらかくなった茶葉はホイロの上で手もみにして緑茶に仕上げます。また蒸した茶葉を囲炉裏にかけた釜で炒り上げてほうじ茶も作ります。そして出来上がった新茶の試飲をして、今年の出来具合を品評します。

お茶作り実演は、広報して環境整備チームと有志により実施しています。

岩澤家の地元はお茶の産地で、民家園に移築された岩澤家の周囲に一行ではあるがお茶の木を植えたのは産地を意識してのこと。（野呂瀬さん談）



平成20年5月9日 蒸したお茶葉の粗熱をとる作業

（編集委員 9期 火曜 吉田）