

ウーロン茶、東方美人茶、紅茶など 茶の魅力伝えたい

宇野 大介さん・浜松市



【静岡支局】うの茶園を営む宇野大介さん(44)は、浜松市天竜区春野町で茶1畝の栽培に取り組む。「多くの日本人は茶の魅力を知らない」と話す。

一番茶を煎茶やウーロン



うの茶園の商品

茶、一番茶を紅茶、手摘みしたものは東方美人茶という台湾の茶に加工。秋に手摘みした葉をウーロン茶に仕上げる。

東方美人茶はウンカに吸汁された芽を使用。普段は害虫のイメージがあるウンカだが、吸汁された芽から甘い蜜のような特殊な香りが出る。その芽を使うことで、豊かな香りの茶葉ができるという。

ウーロン茶には茶葉の水分を調整する萎凋という作業がある。萎凋では2、3時間おきに攪拌する手作業が一晩中続く。大変だが、

自前のウーロン茶工場で宇野さん

茶の香りが引き立ち、品質を左右する重要な工程だ。「手作業で行うため手間がかかるが、良いお茶を作ればお客さんが自然と付いてくれる」と話す。

農業をやりたいという妻のまどかさん(40)の強い意志で、農地付きの一軒家を探し始めた宇野さんは、春野町の美しい茶畑の景色に引かれた。「昔からある山間地での暮らしを過疎化とともに見捨ててはいけない」という思いで15年前に夫婦で県外から移住し、新規就農。高齢化などの理由でやめる畑を引き継ぎ、成木の園地で始めることができたという。

台湾旅行でウーロン茶が持つ香りの豊かさに驚いた宇野さん。単身で再訪し、現地の人に教えを請い、技術を学んだ。「自分のお茶を作っていききたい。そして市販のペットボトルでは分からない味や香りを、うの茶園オリジナル商品『ウーロン茶』を飲んで楽しんでほしい」と笑顔で話す。

(木下)