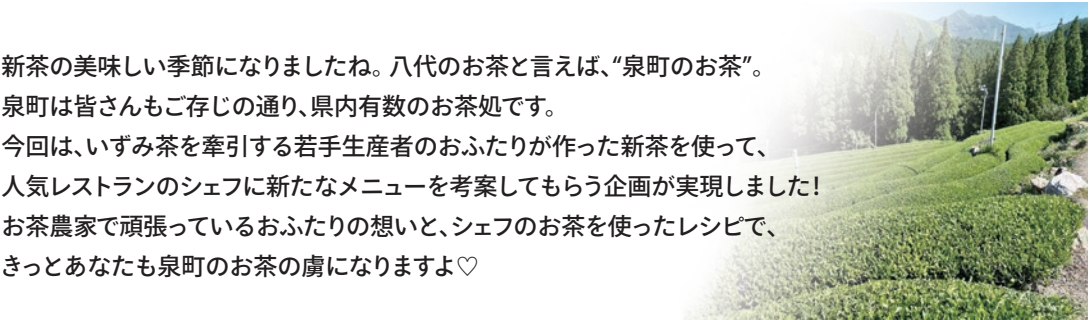


美味しい食材を使って Let's cooking! ～ 泉町のお茶編～

新茶の美味しい季節になりましたね。八代のお茶と言えば、「泉町のお茶」。
泉町は皆さんもご存じの通り、県内有数のお茶処です。
今回は、いずみ茶を牽引する若手生産者のおふたりが作った新茶を使って、
人気レストランのシェフに新たなメニューを考案してもらう企画が実現しました！
お茶農家で頑張っているおふたりの想いと、シェフのお茶を使ったレシピで、
きっとあなたも泉町のお茶の虜になりますよ♡



Green tea Story

●生産者
坂田 賢信さん(37才)

熊本高等専門学校八代キャンパス生物工学科卒業後、福岡県の製薬会社、千丁町の健康食品会社を経て、父が他界したことをきっかけに『お茶の坂田園』の後継ぎとして就農。祖父の代からお茶農家として泉町下岳で「蒸製玉緑茶」を製造。就農時に生姜作りも始める。祖父、祖母、母、妻、長男、長女の7人暮らし。

●生産者
松田 泰輝さん(36才)

熊本県立農業大学校を卒業後、20才で実家の『松田製茶園』へ就農。祖父の代より泉町下岳でお茶園を営み、現在三代目となる。祖父、祖母、父、母の5人暮らし。父の林一さんは泉町茶葉振興協議会会長を務め、兄はJA勤務。「蒸製玉緑茶」を栽培・製造している。

高専卒業後、茶園の後継ぎとしてお茶づくりに奮闘！

泉町下岳で生まれ育った坂田さんのお茶園は、元々林業を営んでいた祖父が約60年前にお茶農園へ切り替えたことから始まりました。
15年前に坂田さんのお父さんが他界し、坂田さんに長男が生まれたことをきっかけに、家の跡を継ぎ就農することを決めました。「自分で言うのも変ですが、高専では成績が良く、大手企業への就職も視野にあったのですが、近い場所に就職したのは、「いずれは故郷での就農を」という意識が働いていたのだと思います」と坂田さん。
就農して1年目は、茶摘みのペース配分が分からず、一番茶の作業が終わった後は寝込んでしまったとか。「そんなに頑張るとあとが持たんよ」と、周りから言われれば言われるほど頑張ろうとする負けず嫌いの性格でしたが、4～5年も経つ頃には自分のペースでやれるようになったと言います。

お茶を取り巻く厳しい状況の中でも希望を捨てない。
泉のお茶「蒸製玉緑茶」を子ども達にも
泉町のお茶農家のほとんどは、「蒸製玉緑茶」を作っています。そして各農家では茶の栽培と加工を一貫して行ないます。しかし今、時代と共にお茶の消費量は全国的にも減少が続き、さらに追い打ち

をかけるように温暖化、コロナ禍での耕作を余儀なくされている中、先代より長年受け継がれてきたお茶の栽培について、坂田さんは日々思い悩みながらも、前向きな気持ちを忘れません。「益城にある県の入礼会場でその日の最も高値で競り落とされることを目標とし、一昨年、初めて最高値を出しました」。良いものを作ればまだまだやれる、と自分自身を奮い立たせてきたと言います。
また、お茶作りについても坂田さんなりの工夫として、雨が少なくても肥料が地面に吸収できるように液肥を作りホースで撒くという、地道な作業を行っています。液肥に変えてから泉町では坂田さんだけが、熊本県経済連が主導する上級ランクのお茶『優雅のこち』に採用されるようになりました。「泉町からは誰も出していないので、なんとか自分が爪痕を残したくて」と坂田さん。
これからの目標は、年に1回の熊本県のお茶品評会で1位を取ることだそう。小学生を対象とした出前講座も令和2年よりスタート。「お茶は小さい頃から飲まないと大人になっても飲まない。皆さんにも、色んなお茶を飲んで自分の口に合うお茶を見つけてほしい」。これからも坂田さんの果敢なお茶作りへの挑戦は続きます。

農大卒業後、製茶園へ。家族のもとでお茶づくりの技術を学ぶ日々

松田さんはお茶作りを始めて16年。子どもの頃より、両親のお茶作りを見て育ち、お茶への馴染みが深く、実家の製茶園を継ぐことには特に抵抗なく就農できたと言います。
農大を卒業後、就農し一番難しいと最初感じたのは、茶工場での製茶技術。しかし、製品にするまでの工程で生葉の品質を上げるには、結局は茶畑の管理が何より大切であることに気づかされたそうです。また、自然相手のため、気象条件にその年の出来不出来が左右されることが何より厳しいことだと言います。さらには、気象状況が近年変わってきていることもあり、摘採のタイミングを読むのが年々難しくなっているそう。「畑には半分ほど黒いネットを被せていますが、お茶の葉の黄色味が強かったものが、だんだん緑が強くなります。緑の色付きが良くなった頃と、芽の大きさの加減を見て摘み時を判断します」と松田さん。摘む前日に家族で相談し、日程を確定させ、ベストなタイミングで茶摘みを始めていくという松田さんは、今や家族を支える立場となりました。
伝統的な泉町のお茶は「山のお茶」。その味をこれからもずっと繋げていきたい

松田さんの茶畑は1ヘクタールの面積。一番茶のお茶摘みは、4月中旬より5月のゴールデンウィーク頃まで。朝7時から始め、11時にはその日摘んだ茶葉を工場へ持ち込み、その日のうちに茶葉を蒸します。大体1回につき60kgを蒸した後、揉みながら乾燥させる作業を約4時間かけて行ない、乾燥まで仕上げます。1日で茶葉の原料400kg程度を加工し、乾燥すると水分がなくなり2割程度の80kgにまでなるとか。この工程を繰り返し、一番茶の製造は約10日間程となります。
松田さんは、お茶が製品化した後は小売りも行っており、直接松田さんへの電話注文が多いとか。また、ふれあいセンターいずみや、JAかあちゃん市場(氷川町)などの直売所でも松田さんのお茶を購入することができます。
今後の目標としては、「山のお茶としての特徴を出していきたい。やはり「強い香り」が魅力だと思います。飲んだ時に、口の中に残るお茶が良いお茶だと思っています」。伝統的に受け継がれた技法をきちんと守り続けている松田さん。「泉町は昔からお茶の産地なので、これからも末永く継続していきたい」と語ってくれました。

～坂田さん & 松田さんが伝授！～

美味しいお茶の淹れ方

- お湯は沸騰したてのものではなく、60℃～70℃のお湯を使う
※水はミネラルウォーター(軟水に限る)、または水道水からカルキを抜いたものが断然美味しくなります！
- 茶葉は多めに急須に入れ、お湯を入れたら30秒ほど蒸らす
- 湯呑には人数分を少しずつ分け入れて、急須のお茶がなくなるまで回し入れる
- 湯呑には、最後の1滴まで入れる

ココ、大事！

～暑い夏にピッタリ◎～

美味しい冷茶の作り方

お茶にはカテキン、テアニン、ビタミンCが豊富に含まれています

- ①ボトルに茶葉を入れます。1ℓの水に対して、10gの茶葉が目安です。
- ②ボトルに水を注ぎます。冷水でも構いません。
- ③冷蔵庫で3～4時間かけてじっくり抽出します。就寝前に準備して冷蔵庫に入れておくと、翌朝から楽しめます。

★泉町のお茶が購入できるお店★

●ふれあいセンターいずみ
所/八代市泉町下岳3296-1
☎/0965-67-3500
営業時間/11時～17時 定休日/水曜

●JAかあちゃん市場
所/八代郡氷川町早尾186-1
☎/0965-62-4802
営業時間/7時～17時 定休日/水曜

坂田さん & 松田さんの「いずみ茶」で作ろう！ お手軽 イタリアンレシピ

レシピを教えてくれたのは…
『ビストロパザパ』オーナーシェフ 平井 雅臣さん
芦北町出身。熊本県立八代高校卒業後、長崎大学経済学部へ。卒業後、アルバイトをしていた長崎市内のレストランに就職。約10年間フレンチ、イタリアンを学び、地元に戻り『ビストロパザパ』をオープン。18年に渡り、新鮮な地元食材を活かしたイタリアンを提供する店として人気を博し、九州各地からの来客も多数。

ビストロパザパ
☎0966-82-3399
〒860-0023 芦北郡芦北町芦北2053
ランチ 11:30～14:30 (LO14:00)
ディナー 17:00～22:00 (LO21:30)
30席 月曜(祝日の場合は翌日)

ちりめん & そら豆の新茶リゾット

所要時間は10分! あなたもLet's try!!

材料(2人前)

- ・冷ご飯…300g
- ・ちりめん…20g
- ・新茶…大さじ1
- ・そら豆…60g(皮を剥いた状態)
- ・塩、コショウ…適宜
- ・バター…30g
- ・粉チーズ…大さじ1
- ・水…300cc

作り方

- ①鍋に水を沸かし、沸騰したらお茶とちりめんを入れる。
- ②煮立ったらそら豆を入れ、そら豆に火が通ったらご飯を入れ、水分がなくなるまで強火で火にかける。水分がなくなったら火を止める。
- ③バター、粉チーズを入れて全体的に混ぜ合わせる。
- ④塩、コショウをふりかけて完成。

調理のポイント

お鍋のご飯を火にかけているとき、木べらで混ぜすぎないこと。鍋をゆする感じで混ぜていくのが大切です。混ぜすぎるとご飯がつぶれ、おじやになってしまうので、気をつけてください。

平井さんから一言アドバイス

「出汁にブイヨンを使ってみようと思いましたが、味が強すぎて、お茶の風味が消えるので入れるのを止めました。ちりめんから出る出汁で十分でした。お茶は新茶を使った方が味も風味も際立つのでおすすめです。そら豆がない場合、豆類全般、もしくは季節の野菜を入れてもOK。冷蔵庫にある残り物でも十分美味しくなります。これからの季節、爽やかな一品として、ぜひ作ってみてくださいね◎」