

茶師・北野孝一 有機栽培 嬉野紅茶

室町時代から始まる、
嬉野茶の歴史

嬉野茶は、「玉緑茶」や「ぐり茶」と呼ばれ、茶葉が丸みを帯び、色が濃く旨みが凝縮されているのが特徴です。お湯を注ぐと茶葉がゆつくりと開くので、何度も湯を注ぎ、飲み進めるほどに香りや味の変化を楽しめると人気です。

日本で、本格的にお茶が栽培されたのは、1191年、栄西禪師が中国から持ち帰った種を佐賀県吉野ヶ里町の山腹にまいたことに由来します。その後、室町時代の1440年に中国大陸から移住した人が自家用に栽培したのが嬉野茶の始まりとされ、のちに渡来した陶工が南京釜を使った釜炒りの製法を伝授しました。嬉野茶を代表する玉緑茶の製法として、現代に伝わり続けています。

温暖で湿潤な気候から生まれた、
嬉野紅茶

「嬉野の紅茶が話題になり始めたのは10年ほど前からでしょうね。現在、10人ほどの若い茶師が工夫を凝らしてつくっています」と、中島美香園の中島陽一郎さん。

気温が上がり湿度が高まる6月中旬から7月初旬の嬉野の気候が、紅茶の世界的な産地であるインドやスリランカに似ていることから、紅茶に適しているのではないかと二番茶を使った紅茶づくりが始まりました。

予想は的中し、嬉野茶の特徴を残しつつ、渋みがなく柔らかい喉越しと香りが立つ豊かな風味の紅茶が生まれました。



【お問い合わせ】 中島美香園
電話 0954-42-0372
営業時間 10:00~18:00 定休日 第2・4水曜

P12(右)おから、米ぬか、水飴の搾りかすで作られた発酵中の肥料。
(左)中島さんが、「北野さんの育てる茶は、生命力にあふれているんですよ」と。

P13(上)北野孝一さんの茶畑で。右から、中島陽一郎さん、北野孝一さん、北野秀一さん。

(下)喫茶コーナーを併設した店内では、嬉野茶を使ったジェラートもいただける。「茶師・北野孝一 有機栽培 嬉野紅茶(50g入り)」864円。



嬉野茶の茶葉の特徴や釜炒りと呼ばれる製法を生かした嬉野紅茶。中でも、徹底的に有機栽培を追求した、こだわりの嬉野紅茶に出合うことができました。

頑固おやじの徹底したこだわり

中島さんが茶師の一人・北野孝一さんを紹介してくれました。北野さんは、嬉野で唯一完全な有機栽培を実践している農家です。

土づくりに欠かせないのは、嬉野温泉名物の湯豆腐のおから、周辺に広がる田んぼで育った米ぬか。それに、長崎のカステラに使用される水飴の搾りかすです。これは主に米を原料に麦芽を使い酵素の働きで糖化した自然製法の副産物です。「おから、米ぬか、水飴の搾りかすを500種類以上のバクテリアの力で発酵・熟成させ肥料を作り、土に混ぜます。茶の生育に最適な土づくりは、ずっと試行錯誤の連続です」と、北野さん。

害虫対策には、よもぎ、どくだみなどの野草に、害虫が嫌う胡椒、生姜を混ぜ、酵母菌や乳酸菌など約600の有用な菌を加え、1年以上かけて熟成させた数種類のバイオ液を使い分けます。「害を及ぼす虫を近づけないための親から子へ、二人三脚の歩み」

「親父が守り育てた畑を、私も子どもたちに伝え残したいと思い、手間を惜しまずに手入れを続けています」と、息子の北野秀一さん。親子二人三脚で休耕地に手を加え、茶園を拡大し、嬉野茶の茶師としての技術を引き継ぐ覚悟を決めています。

中島さんも同様に、100年以上続く暖簾を息子さん夫妻に託す準備を進め、平成26年に店舗をリニューアルしました。次の世代のアイデアを柔軟に受け止め、お茶を使ったスイーツなどを考案し、嬉野茶の可能性を広げる親子のチャレンジが続いています。

しっかりとした香りとコクに、やわらかい口当たり。嬉野紅茶の味わいは、親子の絆のように強く結ばれ、そしてやさしさにあふれています。