さやまインタビュー

狭山茶の発展に心を尽くす　横田園の皆さん

狭山市沢で、大正１５年に本格的に狭山茶製造を始めた。今年で９０年目を迎える。４代目の横田洋志さん（79 歳）は、お茶摘み、手作業のお茶作りの苦労を経験している。５代目泰宏さん（54 歳）は有限会社「東阜（とうぶ）」の代表取締役として活動し、インターネットなどでも情報展開をしている。６代目貴弘さん（25 歳）は、同世代の人達にお茶好きになってほしいと、いろいろアイデアを出して狭山茶の普及に心がけている。

● 大正15年本格的に狭山茶製造をはじめる

江戸時代初期に狭山市沢地区に農地を開いた。当初は農家の食料作りを主体に、手もみで茶を作っていた。大正15年に製茶機械を導入。昭和56年より「横田園」の屋号で、問屋任せの販売から自園、自製、自販に切り替え、自社ブランド製品で販売。昭和61年「有限会社　東阜（とうぶ）」へ法人化した。

横田園茶畑

試作栽培中のアサツユ

● 手作業の時代　茶葉の確保は大変だった

茶摘みは手作業だった。自園の茶葉を摘むため近所の人を頼んだが、待遇の良い茶農家に人が集まり、確保が難しかった。売葉農家から収集した茶葉には、籠にギューギュー詰めされたものや、管理状態が悪いものなどもあり、使い物にならないことも多くあった。当時の燃料・備長炭は貨車で狭山市駅（当時の入間川駅）に着き、馬車、荷車などで製茶場まで運んだ。

● 機械によるお茶作り　お茶摘み機により収穫した茶葉は、その日の内に製品に仕上げる

蒸し機に通し、粗揉機（そじゅうき）、揉捻機（じゅうねんき）、中揉機と揉みながら、葉の水分を少しずつ外に出し、徐々に乾燥させ、さらに精揉機で形を整えながら揉み、乾燥機で乾かして仕上げる。約５時間の工程である。時には１日１トンも製造することがある。現在の製造はすべてコンピューターで制御されている。

広い工場内を機械一つ一つの説明を受けながら見学した。昔はこの機械作業がほとんど手作業だったと思うと、頭が下がる。手もみ茶は手の加減が大事だったが、機械も同様に温度、湿度、時間など微妙な計器類操作の調整がされている。

揉捻機

乗用型摘採機

● 狭山茶の自園、自製、自販の仕組みを大切に、作り手の顔が見えるお茶を作っていきたい

当初から減農薬栽培に取り組み、現在ＪＧＡＰ（農薬管理、肥料管理、環境保全に関係する農作業についての基準）に合うお茶作りにも取り組んでいる。お茶離れと言われている若い世代にお茶に親しんでもらう方法も模索中だ。クッキーなどとともに、手軽に飲めるお茶を提供したいと、６代目貴弘さんは夢を語る。貴弘さんは、昔の手もみ茶の伝統を繋ぐため、「手もみ茶製法」の資格も取って若い人に伝えている。

● お茶はただ喉を潤すだけのものではない。そこに会話が生まれる場を提供したい

お茶を通じて人との付き合いを深めて頂きたいと、４代目洋志さんはにこやかに語った。お店の一隅に設けられた炉辺の床の間には「一期一会」の掛け軸が掛かっている。そこで《至福の一滴》をいただいた。舌で味わう。アミノ酸が凝縮されたという濃厚な味。二煎目は甘みと軽い渋みが舌に広がった。「日本茶インストラクター」の資格を持つ５代目泰宏さんからの素敵なおもてなしであった。

手もみ製茶に用いる乾燥炉である培炉（ホイロ）と茶甕（冷蔵庫が無かった時代の保存庫）