

11 さあ！ いよいよお茶つみだ！

タネまきや植えつけてから、根気よく世話をつづけると、3年目の春には、いよいよおまちかねの茶つみができるよ。でも、3年目では、まだ木が小さいから1株ずつの新芽の量は、お茶をつくれるほどにはならないよ。何株かの新芽を集めて、お茶をつくるか、31ページのようにして、新芽をそのまま食べてもいいよ。4~5年と木が大きくなるにつれて、つめる新芽の量も多くなるし、二番茶もつめるようになるよ。

いつつめるか

一番茶は、冬芽が芽生えてから1か月ほどしたころがつみごろ(暖地では4月中旬、北限地で5月下旬)。一番茶をつんで1か月半くらいで、二番茶がつめる(暖地では5月下旬、北限地で6月下旬~7月上旬)。二番茶をつんで約35日で三番茶がつめる(7月中旬~8月上旬)。おなじ木でも年によって、一番茶の萌芽期は早かったりおそかったりするよ。

収穫のころあい

若い新芽ほどおいしいというわけじゃないんだ。若すぎると、味のバランスが悪くて苦み渋みがつよかったりするよ。一番茶は冬芽が芽吹いて新葉が4~5枚開いて、出開きといって、もう葉の心えなくなった芽が全体の6~7割になったころがいいんだ。新葉がかたくならないうちにつみとろう。二番茶、三番茶では、新葉の数はやや少なめで、出開きかやや進んだ状態でつみとるよ。

つみかた

農家では、機械でつむけれど、みんなはむかしながらの手づみをしよう。いまでも高級茶は手づみしているよ。ていねいなつみ方は、新芽の心から2~3葉のすぐ下でつむようにするよ。手づみでも、新芽のすべての葉をしごきつむやり方もあるよ。つみとったチャの新芽は、できるだけ早く加工しよう。戸外ではむれたり、直射日光にあたらぬように、気をつかおう。熱くなると質がわるくなるよ。



手づみのやり方

1年に何回つめるか？

日本では暖地で3~4回、温暖地で3回、冬の寒さのきびしい北限付近では2回、覆下園での玉露や碾茶の原料は1回だけつむんだ。

収穫量は？

収穫量は、だいたい1株あたり3年目の木の一番茶だけで30グラムほど、5年目以降は一番茶と二番茶とをあわせて、250~280グラム、7年目で390~440グラム、10年目で550~670グラムほどだ。きみたちがお茶をつくるには、1回に300~500グラムほどの新芽がいるから、この収穫量を目安にして、いろいろ計画してみよう。

いい新芽とは？

新葉がやわらかくて、あざやかな緑色をしていて、病虫害や気象災害がなく、葉の大きさがそろっているものが多いよ。つみとるときにちぎれたり細切れになるのはよくないね。おなじ年内では一番茶の新芽がいちばんいいんだ。

はちじゅうはちや 八十八夜

立春から数えて八十八日目に一番茶の新芽をつんでつくった新茶を飲むと、長生きするとむかしからいわれてきたよ。日本では、ちょうどこのころになると暖かい地方で新茶ができるんだ。初物の香り高い新茶を飲んでみよう。長生きはさておき、たしかにいい気分になれるよ。