

はんず茶作りに心を込めて

鹿児島県立短期大学 木下朋美

鹿児島で、今でも自家用に手製のお茶を作っている方に出会いました。作り方も、鉄釜を用いた釜炒り茶だけでなく、半胴(「はんず」。陶器の水がめのこと。)を使った「はんず茶」というものがあると聞きました。そこで、是非ともそのはんず茶を作り、そして味わってみたいと思い、鹿児島市の松元を訪問することにしました。

山道を進み松元に近づくと、車中からは美しい緑が目映え、山肌と谷底の川の流れ、青い空がとても美しく、そんな風景にとけ込むように茶畑が広がっていました。松元は手揉み茶の産地としても有名であり、鹿児島県内で唯一手揉み茶の保存会があり、手揉み茶の研修施設もあります。

茶と焼き物は切っても切れない縁がありますが、松元から少し足を延ばしたところに、薩摩焼で有名な日置市の美山があります。美山もお茶との縁があり、1871年、沈寿官氏が宇治より茶の種子を持ち帰り、播いたという記録があります。今も美山に行くと、畦畔茶などの茶の木を至るところで見ます。はんず茶が、陶芸の里の近くに残っているのも興味深いものです。

今では、はんず茶を作る人はごくわずかとなってしまいましたが、平成17年に地域特産物マイスター制度により、はんず茶のマイスターが誕生しています。今回はその方のご自宅を訪問させて頂き、はんず茶作りを体験しました。

早速、楽しみにしていたはんず茶作りを始めました。まず、はんずの下から薪を焚き、はんずを熱します。その中に摘み取った茶葉を入れ、先が三又になった木の枝でよく攪拌すると(写真左)、はんずの中から蒸気が上がり、お茶のよい香りが広がります。炒り終わったら、ショケという竹ざるに移し、バラという丸い平らな竹籠の上で揉みます(写真中)。熱いうちに揉まないと、茶が褐色になってしまうため、力を込めて揉みます。乾燥は手揉み茶製造に用いる焙炉(「ほいろ」)か鹿児島に伝わる茶焙籠(中に炭を入れ、茶を乾燥させる籠。鹿児島の方言で「ちゃべろ」と読みます。写真右)を用いて乾燥します。

はんず茶作りは、代々受け継がれて、少なくとも5代前には遡ると伺いました。また、昔ははんず茶を茶商に売りに行ったといいます。できあがったはんず茶を、地元出身の学生が家に持ち帰り飲んだところ、おばあさんが「懐かしい味がする」と喜んでいらっやと聞きました。

今ではお茶と言えば蒸し製の煎茶が主流となり、釜炒り茶は機械製造のものでさえ少なくなっていました。釜炒り茶の味を知らない人も多くなっています。今でもなお、手製のお茶を作っている方は、皆そのお茶が美味しいと言われます。昔から飲み慣れている味であり、他に替え難い「最高の贅沢品」なのでしょう。

