

清水茶手揉保存会 会員

## 望月 則男さん

手揉みのお茶は芸術品。

やつてみると本当に

気持ちが良い楽しい。

望月さんは昨年、第16回全国手揉茶振興大会の全国手揉製茶技術競技大会の部で第3位を受賞。また、全国手揉茶品評会の部でも、1等5席に輝きました。若い世代に手揉みの技術を継承したいと、自らの技にも磨きを掛け、奮闘しています。



はじめに受賞の喜びを教えてください。

予選の県大会では1位をいただき、初めて全国大会へ参加しました。清水のレベルが高いことが立証できて、良かったと思います。

どんなメンバーで参加されたのですか？

父と、師匠であるということ、私の3人で参加しました。身内ですからコンビネーションが良かったのかもしれませんが、都合がつく限り3人で集まり、よく練習したと思います。成果を出すことができて本当に良かったです。

お茶の手揉みを始めたきっかけは？

父やいとこ、伯父などが手揉み茶をやっていた以前から興味はありましたが、サラリーマンですので仕事が忙しく、なかなかきっかけがありませんでした。

5年ほど前から清水茶手揉保存会に参加するように「興津流」という流派の伝承を目指しています。また地域の皆さんに手揉み茶を知ってもらうため、イベントや「伝習会」などに参加しています。

手揉み茶について教えてください。

大会では出来上がったお茶の形状、色沢、香気、水色、滋味の5項目を審査員が審査します。手揉み茶にはいろいろな手使いがあり、出来上がるまでには多くの工程と長い時間が必要です。

まず生葉を蒸すところから始め、工程を運ぶごとに茶葉の水分をだんだん減らしていきます。最終的には10%前後まで減らしますの

で、出来上がるまで6、7時間掛かります。

とても根気のいる作業ですね。

そうですね。しかし、私にとっては苦にも

最後に抱負をお願いします。

20代の若者が保存会に入ってくれまして、技を継承して次の世代にも伝えられるといいなと考えています。人に教えることができれば自分の技も上達していくと思います、私も勉強している最中です。

手揉み茶の一番の魅力は？

蒸された茶葉が形状を変えて針のようにピンとなることです。手揉みのお茶は芸術品です。やつてみると本当に気持ちがいいし楽しいですね。保存会で子どもにも教えていますが、決められた手順、手使いがあります。小学生でも一緒に行えばお茶に仕上げることが出来ます。力を必要とする作業もありますが、力だけではないのです。



清水茶手揉保存会が正月に行った初揉み。技の伝承のため、毎年行っています。