

やまなしの

ちや【茶】



南部町

良質な茶葉と出会い、煎茶のおいしさに開眼 南部町

緑茶には抹茶や玉露などの種類があるが、その代表格は煎茶であり、特に八十八夜前後に摘む一番茶は旨み豊かだ。「うちで販売する煎茶は一番茶だけです」と語るのは、まるわ茶園の園主、一瀬辰治さん。南部町はお茶の産地で、新清水ICから約15分と静岡県に近い。「静岡の深蒸し煎茶が有名ですが、うちは普通煎茶。清々しい茶味と、ピンッと真っ直ぐな茶葉の美しさが好きなのです」。茶摘み機を使う畑もあるが、自然仕立てと呼ばれる自然農法の畑では一芽一芽を丁寧に手で摘む。店から車で30分ほどの霧深い山中の斜面に、美しく手入れされたお茶畑があり、森に囲まれた



自社工場で一瀬さん自らが製茶する。緑茶・紅茶・烏龍茶は製法が違うだけで、実は同じ茶葉からつくられる。まるわ茶園では「茶葉はひとつ、味は無数に」をテーマに、煎茶と同じ木の茶葉で紅茶や、柚子を入れたブレンド煎茶もつくる。それぞれのお茶を妻の宏美さんが淹れてくれた。「茶葉からいれるおいしさ、お茶を楽しむ時間の豊かさも伝えたい」。2人の想いが感じるやわらかな味わいだった。

N お茶の栽培から製茶、販売も行う気鋭の茶園
まるわ茶園
Note 山梨県南巨摩郡南部町万沢5734-1
☎0556-67-3458 <http://www.maruwachaen.com>
営業時間/9:00~21:00 定休日/なし



 新東名 新清水ICより約15分

お茶の品評会での受賞歴も多いまるわ茶園。静岡の学校で茶葉を学んだ一瀬さんは「同級生たちも上質なお茶づくりに情熱を傾けている。彼らの存在も私の原動力です」と語る。右写真は左上から、煎茶と同じ茶葉でつくる「和紅茶」、柚子をブレンドした「ゆず煎茶」。そして、わずかに薄緑色を帯びる澄んだ水色のお茶が、手摘みの茶葉からつくる煎茶「わごころ」。国道52号沿いにある「道の駅とみざわ」でも購入できる。

