

井川と川根をつなぐ

# いかわね新聞

No.4

やんばいです、

ちやどき

## 川根の茶時



87671  
12231067



作業の手を止めてSLに手を振るお茶摘みさんたち



二人一組で中絶まじくお茶を刈る



すくすく育った新芽を丁寧に摘んでいく

もえぎ色に輝く茶畑で茶摘みに精を出す姿。新芽が  
ゆらゆら揺れ、風を感じる瞬間。茶工場からはガチャン  
ガチャンとお茶を採む機械の音が聞こえ、新茶の香りが  
漂う……。五感で川根を堪能できる茶時(ちやどき)。  
お茶を摘む季節)です。

「やんばいです」とは川根の方言。「いい塩梅です」が  
由来で、お天気の日のおいさつとして使われています。  
茶時が近づくと「今年のお茶はどうだや〜?」とあちこ  
ちでお茶の話題が交わされ、心なしかみんなソワソワ。

茶時はみんなが主役!!昔から「茶時に医者はいらない」  
というほど、この地域に根づき活気をもたらす茶摘み。  
普段は家に籠りがちなお年寄りもこの時ばかりは  
生き生きとし、驚くべき速さでお茶を摘んでいきます。  
「あんた久しぶり〜、元気だっけ?」年に一度の茶摘みで顔  
を合わせる人もいたりして、互いの安否確認、近況報告の  
場にもなっています。

川根の人々はお茶とともに暮らしてきました。家の前  
やすぐ近くに茶畑があるのも川根ならではの風景です。庭  
先にヒクや茶かこが干され始めると、茶時が始まる合図。  
40、50年前までは「週間ほど」「お茶休み」があり、子ども  
たちも学校を休んで家の手伝いをしていたんだとか。

機械が主流となった昨今ですが、お茶摘みが川根の「大い  
ペントであること」が変わりありません。恵まれた自然条件  
だけではない、お茶とともに生きてきた川根の人々の思い  
や、暮らしそのものが「銘茶・川根茶」を支えています。

# いかわねのグルメ情報



飲むだけじゃない  
川根茶を使った  
スイーツを召し上がれ♪



飲んでおいしい川根茶は、食べてもおいしい！お茶を使ったスイーツといえば茶羊かんが主流でしたが、最近では川根茶を使ったオリジナルスイーツが増えてきています。川根に来たらお茶だけじゃなく、ここならではの川根スイーツを味わってみてください。



## 川根茶ソフト

350円(税込)

製茶問屋の自信作!!  
川根茶を粉末にして練りこんだオリジナルソフトクリーム。  
川根物産 TEL:0547-59-2044



## 川根茶ロール

400円(税込)

川根茶をたっぷり入れたロールケーキにアイスクリームをトッピング  
和彩食堂あけぼの TEL:0547-56-0102



## 川根茶マカロン

54個150円(税込)

無農薬の川根茶を練りこんだマカロン。さっくりとした歯触りに濃厚な味わい。

緑のたまたまばこ TEL:0547-56-2120

## 川根茶香に豆腐

360円(税込)

本格中華が味わえるお店で隠れた人気

おざね屋食堂 TEL:0547-59-2150



## 井川小中学校のお茶かりんとうが近日販売

今、井川小中学校の総合的な学習の時間では井川の新しい特産物として、昨年引き続き「お茶かりんとう」を地域の方と協力しながら作っています。

今年の2月には、お茶かりんとうの制作を協力して下さっている井川農林産物加工センター「アルプスの里」のみなさんと商品化に向けての試作をしました。お茶かりんとうのお茶は、井川茶を使っています。食べていると井

川のお茶の独特の香りと味が楽しめます。また、誰でも食べやすいように大きさを一口大にして、固さも一般的なかりんとうより柔らかめにしています。ほんのりと苦い、新しいかりんとうを是非食べてみてください。

このお茶かりんとう商品化に向けた地域の方との活動を通して、地域の人たちの温かい心遣いやふるさとへの熱意に気づきました。井川を元気にしたい、井川の観光客の皆さんに喜んでもらいたいです。ついに今年の夏発売予定です。井川へお越しの際は、「アルプスの里」へ寄り、中学生が考案した「お茶かりんとう」を食べてみてください。(滝浪 遙奈)



きーちゃんが生きているのは、自慢の自作茶「千年千手」自作パッケージ入り

井川でお茶の話聞くならやっぱりこの人！そう、きーちゃんこと田畑清さんです。代々続くご実家の茶園を守りながら、42歳の時に共同工場の組合長に。以降38年間、現在も井川のお茶と向き合っています。井川でお茶と言えばきーちゃんとなったのは、経歴だけからではないようです。井川茶を二口。最初に昔懐かしい茶の渋味。

## いかわねの人々 Vol.4 田畑 清さん (井川)

ふつと甘味が湧き上がり、頬の奥にそっと落ちてきます。「いつまでもこのお茶を口の中で味わっていたい。また飲みたい。そんなふうに思ってもらえたら。」その言葉からは井川茶への自信と愛を感じます。井川は標高が高く、一日の気温差が大きいいため、良質なお茶が育ちますが、街よりも収穫時期が1ヶ月も遅いことから市場ではとても不利な条件。若い頃から井川茶を売るために大変なご苦労をされてきました。それにも関わらず、旅行先で見つけた珍しいお茶は必ず購入し、食べるお茶や茶湯煎茶など新たなアイデアを見つけ自ら試してみるなど、未だ井川茶に対する思いは冷めません。苦勞をも「道楽だよ」と楽しんでいらつしやるきーちゃん、渋味が甘味を引き立てる井川茶そのものような人です。

文・写真 三木 友美子

# いかわねの お茶事情

お茶と密接な関わりを持って暮らしている、いかわねの人々。この地域ならではの「お茶事情」や「思い出」を皆さんに教えてもらいました。



どんなときにも緑茶!アイスやケーキと違って相性バツグン。お客さんが来たときも、外から帰ってきたときも、まずはお茶を飲んでほっと一息。お茶を飲まなきゃはじまらない!(かわねのおっちゃん)



急須に注いだお湯は残さず最後の一滴まできっちり注ぎ切るよ。おまけに急須を叩いて壁に寄った茶っぱを平に戻しておかないと旦那に怒られるのよ(笑)(いかわのおっちゃん)



子どもの頃は上手く早く摘めなくて、人のピクから葉っぱを取って自分のをいっぱいにしたっけ。1杯10円で買ってもらえたから、お小遣い稼ぎに一生懸命に摘んだもんだよ。(いかわねの人々)



## 「一摘入魂」 全国茶品評会への取り組み

先人が守り育ててきた銘茶の産地・川根。全国茶品評会では輝かしい受賞歴を誇ります。これは良質なお茶づくりへの挑戦とたゆまぬ努力の証です。今年も町内5つの農園で第70回全国茶品評会出品用の茶摘みが行われました。30人から50人の地元のお茶摘みさんが集まって、一芯二葉(新芽の先端から二枚の葉のついた部分)

で丁寧に丁寧に摘みとっていきます。摘んだお茶はすぐに町営の農林業センターに運ばれ、役場職員や農協技術員などのアドバイスのもと製茶されます。川根茶産地を守るため、農家だけではなく、行政・農協・地域住民が一丸となって品評会に取り組んでいるのです。これぞ川根、これぞ川根茶魂!!



## 井川小中学校の茶摘み体験



「私(57歳)が子どもの頃は、ピクとポテイを家から持って行って学校で茶摘みをしたよ。」そんな頃から続いている学校の茶摘みは、毎年PTAをはじめ多くの地域の方々とともに学校の茶園で行われています。「辛いし、暑いし、もうやりたくない。でも、やっている人の苦労がわかったし、苦労した経験が、大人になって役に立っている気がする。」

「子どもだけでなく親にとっても、自分が住む集落以外の人と繋がりができる交流の場でした。」と、いかわっ子の先輩方。苦勞や喜び、たくさんの思い出が詰まった学校の茶園で、今年も「楽しかった!」といかわっ子が茶園の歴史に思い出を刻みました。世代を超えて地域を繋ぐ宝物ですね。※ポテイ:摘んだお茶を入れて運ぶ背負いカゴ。



## わが家のこだわり茶

在来茶の葉・小さく細長い  
やぶきた茶の葉・大きく丸みがある



県の最北端に位置する井川地区では、5月中旬から茶摘みが盛んになります。味と香りを大事にしたいため、使う品種や混ぜ合わせる割合は、それぞれのこだわりが一番出るところ。代表的な品種だけでなく、昔ながらの在来茶を大事にしている人もいます。わが家では、無農薬肥料などによるエコ

栽培で手間隙かけて育てたやぶきた・在来茶を手摘みして好みの味を作っています。口当たりは甘味、後から独特なスッキリとした味にして楽しんで飲んでいます。在来茶は生育が遅く採算がとれなくなったため今ではほとんど栽培されていませんが、わが家では懐かしい味にこだわって今でも大切に育てています。(望月 房子)



お茶摘みさんが泊まり込みで来ていた頃は、遊んでもらえるし、ご飯やおやつがいつもより豪華なので楽しみでしたよ。(ちょっと前までかわねっ子)

給食でお茶ご飯や天ぷらがたけど、実は井川流「ばっちゃんご飯」の方が人気だったりも。(ちょっと前までいかわっ子)



## 2016 7月~ いかわねの イベントカレンダー

7月	2日(土)	かわね	南アルプス寸又峡口山開き
	16日(土)	いかわ	山開き
	16日(土)	いかわ	リバウエル井川 夏スキーOPEN
	中旬	かわね	平谷の流したい
8月	13日(土)	いかわ	リバウエル井川 大流しそうめん
	15日(月)	かわね	徳山の盆踊
	15日(月)	いかわ	井川夏祭り
	中旬	かわね	百八たい(下長尾地区)
	26日(金)	いかわ	諏訪神社やまめまつり
	26日(金)	いかわ	二十六夜祭
	27日(土)	いかわ	てしゃまんく音楽祭 (井川ビジットセンター)
10月	15日(土)~	かわね	寸又峡 和紙のあかり展
	中旬	かわね	徳山神楽
	23日(日)	いかわ	井川大仏 秋の例祭
	30日(日)	いかわ	井川もみじマラソン大会
	下旬	かわね	奥大井紅葉まつり

※予定は変更される場合があります。  
 詳しくは下記までお気軽にお問合せください。

井川観光協会  
 ☎ 054-260-2377  
 川根本町まちづくり観光協会  
 ☎ 0547-59-2746



## 住民ボランティアの手で 大札山山頂にベンチ3基を設置!!



5月29日(日)、南アルプスユネスコエコパークの普及啓発活動の一環として「大札山山頂ベンチ設置イベント」(エコティかわね主催)が行われました。大井川流域の住民ボランティア44名とエコティかわね会員13名の計57名が、ベンチの材料となる木材を担いで山頂まで運び上げ、3基を組み立てました。

合言葉は「みんなでやるからおもしろい!!」。材料も人も大井川流域産。山や自然を愛する者同士がともに汗を流し、力を合わせてやりきりました。参加者からは「苦勞した分、達成感がある」「大札山へ登る楽しみが増えた」との声が。作業後は皆さん清々しい表情を浮かべていました。

川根本町を代表する山であり、たくさんの登山客が訪れる大札山。山頂は、富士山や南アルプスの山々、伊豆半島から浜名湖方面まで見渡せる絶好の展望スポットです。新しくなったベンチでのんびりお寛ぎください。

### いかわ

せんまいだけ ちぢりだけ  
**千枚岳からの赤石岳**

千枚岳(2,880m)に登るとまず赤石岳(3,121m)が目に入ります。ここから見る赤石岳は重厚であり、まさに南アルプスの主峰です。北側には静岡県で富士山の次に高い間ノ岳が少し遠くに見えます。間ノ岳の山頂直下から染み出る湯は沢水を集めて二軒小屋で大井川と名を変えて、南へと深い谷を刻みながら井川へ流れていきます。井川、川根のお茶畑の間を蛇行しながら大河となります。

文・写真 杉下健一

### かわね

ここ知ってる?

てかりだけ  
**光岳 ~おひろねポイント~**

霧老岳(2,354m)から光岳(2,592m)方面へ約70分登ったところ(三吉平入口)に、大きく開けた平原が現れます。目の前には雄大な山々、隣には緑深く広い谷間が見えます。これから光岳山頂を目指す前に、ザックをおろしてちょっとおひろね。太陽の日差しと涼しい風の両方を体で感じる。そして目の前に広がる絶景。南アルプスの自然の中で開放感溢れるひとときを過ごせる素敵な場所です。

文・写真 中村隼人

## おすすめスポット