



美しい黄緑色と豊かな香り
甘みと渋みを併せ持つおいしい煎茶

美濃いび茶



山三製茶(揖斐郡池田町)
河村 三成さん

清らかな水と緑豊かな大地が育んだ岐阜の農産物と生産者を紹介するシリーズの21回目は美濃いび茶です。まろやかで味わい深く、香り高い高級茶として親しまれている美濃いび茶。池田山麓での茶づくりの歴史は古く、その始まりは室町時代とも伝えられています。父の代から池田町でお茶の栽培と製造に取り組む河村三成さんを訪ね、良質なお茶づくりへの思いを聞きました。

黄緑色の瑞々しい新芽 秋口まで続くお茶の季節

新芽の黄緑色がまぶしい季節、池田山麓に広がる縞模様の茶園には茶摘機とトラクターが行き交います。新芽でいっぱいになった袋を積んだトラックが向かう先は、茶農家で製茶問屋でもある山三製茶に隣接する美濃西部製茶組合の加工場。同組合に参加する地域の農家から次々に瑞々しい新芽が運ばれてくるのです。

「今年度から加工場の設備を増強し、新たに秋冬番茶にも取り組むことになりました。そのため、年4回茶摘みを行います。今は一番茶のシーズン。いわゆる新茶です。この後に積み下という一番茶の中でも遅めに出来る芽を収穫します。6月末くらいに一番茶、最後が秋冬番茶です」と河村さん。

中でも新茶は「苦味・渋み・旨味・甘み」がそろった上質なお茶。一番茶は夏に採るので渋みが強く、秋冬番茶は枝葉が大きく伸びる秋に摘み取った茶葉で作られるため、さっぱりとした味わいになるのです。山三製茶の約2ヘクタールの茶園で栽培している主な品種は「やぶきた」「ほかに」「めいりよく」「つゆひかり」そして紅茶になる「べにふうき」。美濃いび茶の特徴は「美しい黄緑色、豊かな香り、優しい甘みと渋みのバランス」と言われていますが、河村さんが気に入っているのは「苦渋み」。独特な深い味わいが広く受け入れられている理由だと感じています。

東向きの緩やかな斜面と気流 お茶栽培に最適な池田山

お茶農家にとって、収穫前の降霜が一番の大敵であり、特に朝晩の寒暖差が大きくなるころは眠れない日々が続きます。東向きの緩やかな傾斜に広がる池田町の茶畑には、自然に流れる気流のおかげで霜があたりにくく、栽培に適した土地が抜けません。地域全体で「ぎふクリーン農業(※)」に取り組む、安心安全なお茶づくりに努めることにより、美濃いび茶の評価を高めました。収穫された生葉は、加工場へ集められて、機械で「蒸し・揉み・乾燥」が施され、荒茶(仕上げ加工前の半製品)の状態になります。

河村さんの加工場での作業工程は大



普段使いやギフトに最適な美濃いび茶

本広告に関するご意見やご感想をお聞かせください。
抽選で「龍神米(コシヒカリ)・富有柿カキマカレー(3個)」をセットでプレゼント!



抽選で10名様プレゼント

食味にこだわった、JAいび川生産者自慢のプレミアム米「龍神米」と、揖斐郡大野町の富有柿と県内産豚肉を使用した「富有柿カキマカレー」に仕上げた「富有柿カキマカレー」の詰め合わせです。

①郵便番号・住所②氏名③電話番号
④紙面に関するご意見を明記して下記の方法でお申し込みください。
【はがき】〒500-8875(住所不要)
中日新聞 岐阜支社 広告部
「ぎふの農業者」係

7月16日(金) 必着
※個人情報保護法に基づき、当選者には賞品発送に必要と認められる範囲で個人情報を提供させていただきます。

※有機物等を有効に活用した土づくり並びに環境への負荷の大きい化学肥料、化学合成農薬等の効率的な使用と節減を基本とし、生産性と調和できる幅広い実践可能な環境にやさしい農業です。



黄緑色の縞模様が続く池田山麓の茶畑



茶葉を蒸し乾燥した後、更に水分を均一にするための揉捻機

JAは頼りになるサポーター 大切にしたい人との繋がりが

実は河村さんが管理する約2ヘクタールの茶畑のうち、先代から引き継いだのはその半分。残りの半分は後継者のいない農家から頼まれて作業を請け負っている茶畑です。引き受けたのは畑あてのお茶問屋との思いから。収穫

量を確保し製造工場を成り立たせなければ他の農家さんに迷惑をかけてしまうとの義務感もありました。現在でも、美濃いび茶の品質を保ち産地全体が発展していくことが理想です。お茶農家をやっていく良かたと思うのは、自然の中で地域の人と一緒に働けること。

「一人で黙々と作業をするのも好きですが、畑に肥料を撒いて戻ってくる近所のじいちゃん、ばあちゃんに会うたりして機械を止めておしゃべりする。それも楽しいものです」

摘採機などの大型機械はJAを通して購入。「他の農機具や自家用車、保険に関してもJAさんにお世話になっています。JA職員の方は異動になっても郡内にいらつらるので助かります。直接の担当の方を知らなくても他の職員さんにお問い合わせはなんとかなりますから」と笑います。

「結局は人の繋がりが。どこへ美濃いび茶を売り込みに行くにしても、自分たちだけでは勝負できないです」と河村さん。JAはいつでも頼りになるサポーターです。

農の現場から／JAいび川 営農部部长 田代義嗣さん



JAいび川では「農業者の所得増大の実現」を基本目標に、担い手の育成活動などを実施しています。「JAいび川担い手育成サポートセンター」において栽培技術や農業経営について個別指導が受けられる研修制度や、営農専任職員(TAC)による担い手訪問活動なども行っています。また、JAと池田町、揖斐川町、大野町が一体となって「揖斐郡ブランド推進協議会」を設立。特産品のブランド化と海外プロモーションも活性化させています。今後もJAバンクと連携しながら営農・経済だけでなく信用・共済も含めたサポートを行い、食育教育活動や安心・安全な農業を通じ、地域活性化への貢献に務めて参ります。



耕そう、大地と地域のみらい。

揖斐川沿いの池田山麓で
古くから生産が行われてきた伝統の味。
豊かな風土に生まれ、
味と香り、水色に優れたお茶です。

生産者のこだわりが詰まった逸品を届けたい。
地域の一員として地域の未来を見守るJA



JAぎふ / JAにしみの / JAいび川 / JAめぐみの / JAとうと / JAひがしみの / JAひだ

— 岐阜県下JAは農業のメインバンクです —