

つながるホ

VOL.21

なだらかに連なっている



南山城村

湧水が細い川となり流れる、急勾配な山道。徐々に霧が濃くなり吸い込まれそうだったとき、霧が一気に晴れひらけた山頂の眩しい緑が目飛び込んできました。そこにあったのは、なだらかに連なる茶畑の中で人がくらす村。京都府の最南端、南山城村にある童仙房地区は明治時代に開拓された集落で、山間部の傾斜地を利用した茶園が盛んとなり、お茶発祥の地とも言われています。中国から伝わったとされるお茶の文化は、高貴なものから庶民の嗜みとなり、現在までつづいてきました。

梅雨明け間近の7月、私たちはそのお茶の村を訪ねました。空気は凜として、どこか懐かしく、不思議をはらんだ風景はまるで風の谷。

童仙房の香り

私たちが訪れたのは、この童仙房で露地煎茶をつくる柚木さんの工場。ご紹介してくれたのは、株式会社南山城代表の森本さんです。お二人は南山城村の出身で地元に残る唯一の同級生。二人が醸し出すやわらかい雰囲気、緊張の糸がほぐれました。

お茶は産地や製造方法の違いで様々に姿を変えます。お茶の葉は摘み取ると、その瞬間から酸化酵素の働きで少しずつ酸化が進みます。緑茶は葉を加熱することでその酸化を止めたお茶のことを指し、中でも露地で栽培され



陽の光をたっぷり浴びた煎茶は緑茶の代表格とも言われます。葉を蒸し、揉んで、揉んで、乾燥させて、やっと荒茶と呼ばれるお茶の原型が完成します。茶農家を営む人々はお茶の栽培だけでなく、荒茶の製造までを担っていることがほとんどです。

木造で白壁の工場には、30年以上使っては手入れを繰り返されてきた機械が並んでいました。柚木さんが操作すると、からだに響く重低音と共に動き出します。茶渋が染みついた銀色は、やさしい光を帯びて、それはどこか人のぬくもりを感じます。この機械で柚木さんのお茶はつくられているのですね。

「大切にしているのは童仙房の香りです。この香りを閉じ込めるように1本1本丁寧に揉み伸ばすこと」缶櫃から取り出された荒茶は、

深い緑色。陽の光を受け輝いて見えます。針のように美しく揉み伸ばされた茶葉に触れると、摘みたての青さと干したてのお布団のような香ばしい香りが鼻に届いて、このまま茶葉の中に埋もれてしまいたい。

「生葉の持つそのままの風味を生かして、余計なものを足し引きしないことを目標にしています。お湯を注いで茶葉がお茶の葉に戻るとき、本来持っている力のすべてが出せるように、僕らはお茶を揉むんです」と柚木さんが一冊の本を見せてくれました。めくった指の跡が付き、所々にメモが残った本でした。難しいことは分かりませんから、と照れ臭そうにする柚木さん。それは謙遜なんかではなくて、工芸的でもあるお茶づくりに対して、誠実に向き合う職人の姿に見えました。蒸し時間、加熱の温度、その匙加減ひとつでお茶の味は変わります。お茶づくりは茶葉に宿る自然そのものを呼び起こす行為で、そもそも農業や農耕といった分類がない人の営みだったのかもしれない。



おいしいってしぜんだ

雨がしとしとと音を立てています。傾斜に沿って整列した美しい茶畑、霜除けのために風を送るファンが回っています。太陽に向かって萌える生まれたての芽は、秋に刈り揃えられた枝が吸い込んだ、童仙房の自然すべて。毎年春がやってくる度にこの命は繰り返されていくのでしょう。その生命力で雨粒を弾く様子はまるで音楽の演奏会。

柚木さんのお茶づくりは夫婦二人三脚。よく知られているように、茶摘みは昔からとても大変な仕事で、最盛期は5分もじっとしてられないほど。茶刈機を導入する以前は手動で作業していたのだとか。



「(機械を導入すると)けんかすることがひとつ減るでしょう。二人の息が合っていないと、摘む葉の高さや角度が変わって、けんかになるんです」茶摘みは共に働くひとを思いやる気持ちで成り立っているのですね。

工場に戻ると柚木さんの奥さんがお茶を淹れてくださいました。

「ずっと体に吸い込まれるような感覚。後味なんも残さへんのが“おいしい”んちゃうかなあ。それで僕はいいと思います」柚木さんはまるで自分にも問いかけるように、ゆっくりと言葉を探してそう話してくれました。

湯呑みからたちのぼる蒸気を吸い込むと、胸の奥がすうっとひらく感覚がして、体中の細胞が喜んでいるような高揚感がありました。青くて渋くてその後には甘さがあって、体に染み込んでいくよう。どんなに文明が進化したって、私たち人間はどうしたって自然を吸い込まないと生きていくことはできません。湯呑みの中をのぞいていると、今日の出会い、降り続く雨、その全てが見えない環でつながっているようでした。ああ、おいしいってしぜんだってそのとき気づいたのです。



村がある

帰り道、私たちは道の駅「お茶の京都 みなみやましろ村」へ立ち寄りました。“村で暮らし続けることを実現する”というコンセプトで2017年に開業した道の駅には、村で採れた野菜やお茶だけでなく地域の食材を使った特産品、「村茶」を使ったソフトクリームなどが人気商品。代表の森本さんは役場時代に、「魅力ある村づくり事業担当」として道の駅の立ち上げに尽くされた後、安定した役場の仕事を退職して、自ら全国の地域商社の事例を学び、職員を集めて、株式会社南山城を設立し、ここを運営しています。

何の経験もない森本さんたちには、はじめは多くの反対や苦勞があったそうです。それでも今では、たくさんの人々が笑顔で行き交う村のプラットフォームとして賑わっています。

「村がある」という言葉がポスターのコピーにありました。それは人と自然との関係だけでなく、人と人との関係を見つめ直すことが必要だと教えてくれるようでした。

湯呑みの中の宇宙



目に見えるものばかりを頼りにくらししてきた結果、人は風が運ぶ季節の香りや降り続ける雨の変化を感じ取るアンテナが鈍感になってしまったのでしょうか。

あの日、のぞきこんだ湯呑みの中の宇宙には、自然のすべてが広がっていました。私たちは、巡り合いの中で生きているということを忘れないためにお茶を飲むのかもしれない。そして、その度になだらかに連なる茶畑や村人の笑顔を思い出すんだろうなあ。まるで「大丈夫だよ」と抱かれているような安心。誰かの心にもこのあたたかさが灯ってほしい。そうやってつないでいきたい。先人たちが現代にまで守り育ててきたものがこれから先も継がれていきますように。



撮影：平野 愛 (写真家)

■ 写真と色々：<http://photoandcolors.jp> ■ Instagram：@photo.and.colors

自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」を運営。「つながる市」ではMUJI取材班と、これまで20を超える取材の旅を続けている。

編集後記

半年ぶりの取材旅でした。オフラインで、電波も途切れ途切れになるくらいの中。美しいお茶畑の横から聞こえる小鳥の鳴く声は、今でも忘れられません。直接に触れることの大切さ。(AH)／柚木さんのお母さまが帰り際にお土産にくださった胡瓜があまりに美味しくて嬉しくて。胡瓜が一番だと気づいた忘れられない夏。(NM)／山の斜面に広がる美しい茶畑にもお二人のお人柄が詰まっていました。(KS)／お茶の香り、渋み、甘味がからだを巡って思いました。私はこの村に呼ばれてここへ来たんですね。(SK)／珍道中の旅の風景はお茶のほのかな苦味と、いただいたキュウリのみずみずしさとと共にともしっかり記憶に染み込んでます。(SH)

2021.11.1 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田
無印良品 京都山科 共同発行

無印良品