

夢風便り

ゆめかぜだより

Volume 15

特集

遠州 お茶の冒険者たち

三遠南信偉人列伝
俳句の最高賞に輝き、書画にも秀でた偉才
相生垣瓜人

ザ・サステイナブル・フューチャー
「予防・健幸都市」へ、
浜松の挑戦



Contents



令和8年6月発行(年2回発行)

発行 浜松いわた信用金庫

浜松市中央区元城町114-1

053-401-1812

<https://hamamatsu-iwata.jp/>

編集・制作 株式会社メディアトーク

- 3 特集
遠州
お茶の冒険者たち
- 10 三遠南信偉人列伝
俳句の最高賞に輝き、書画にも秀でた偉才
相生垣瓜人
- 14 ザ・サスティナブル・フューチャー
「予防・健幸都市」へ、浜松の挑戦
- 18 輝く未来人
浜松市 後藤大駕さん
- 20 われら夢風カンパニー
File : 29 株式会社磐田グランドホテル
File : 30 株式会社愛しずおか(あいびっと浜松)
- 26 まちの映えスポット
佐鳴湖を一望する
絶景ロケーションで味わう非日常のひととき
- 29 ぶらり黒猫の街さんぽ
舘山寺門前通りとその周辺
- 32 未来に残したい遠州遺産
舘山寺

特集

遠州

お茶の冒険者たち

煎茶、抹茶など日本のお茶が世界的に注目される中、ここ遠州地域では独自の哲学と栽培方法で生産・販売に取り組む「お茶の冒険者たち」がいます。今回、県内の茶業にくわしい前静岡産業大学学長の堀川知廣さんをナビゲーターに、カネタ太田園(浜松市天竜区西藤平)、八蔵園(同春野町)、松下園(掛川市)の3茶園を訪ね、三者三様のお茶づくりを探ってみました。



カネタ太田園の茶畑に立つ堀川知廣さん(左)と太田昌孝さん



丹念に育てられた茶葉

「カネタ太田園は何と言っても畑が素晴らしい。お茶栽培の好適条件を満たすように、畑の傾斜や畝づくりなど、細部にまで気を配った畑づくりを行っています。これは会長の太田昌孝さんが丹精を込めてお茶づくりをしてきた賜物。ここで生まれたお茶は、全国茶品評会で最高賞の『農林水産大臣賞』を何度も受賞しています。また、昌孝さんは長年の功績を認められ、黄綬褒章を受章しました。まさに国内屈指の茶づくり名人です」。堀川知廣さんはこのように語ります。

ここで堀川さんのプロフィールをご

紹介しましょう。出身は湖西市新居町。名古屋大学農学部から静岡県庁に入り、お茶室長、産業部農林業局長、同部長、経済産業部長などを歴任しました。2011年からは静岡産業大学で教鞭を執り、情報学部特任教授、同学部長などを経て2022年4月から2026年3月まで学長を務めました。その間、県内のお茶生産者を丹念に訪ね歩き、日本茶インストラクターや茶手揉技術教師の資格も取得したお茶の権威です。

そんな堀川さんから称賛される昌孝さんは、お茶づくりへの想いを次のように語ります。

「私は今年86歳。天竜のお茶農家に生まれ、子どもの頃から茶摘みなどを手伝っていました。成長して家業を継ぎましたが、当時、天竜のお茶は全くの無名。川根は『川根茶』ののぼりが立つほどお茶が有名なのに、『天竜茶』ののぼりはない。負けず嫌いの私は悔しかったですね。『いつか日本でも一、二

を争うお茶をつくって、天竜茶ののぼりをあちこちに立ててやる』と心に決めました」

「日本有数の天竜茶」をつくるため、昌孝さんは地道にコツコツと研究を重ねます。「まずはよその畑を参考にしよう」と、賞を取った他の茶園に足を運んで熱心に見学しました。また、県の茶業試験場で技術発表会がある時は、必ずそれを聞きに行き知識を深めたといいます。

そうした努力を重ねた昌孝さんの畑は、標高350メートルの山あいの傾斜地にあります。そこでは、平地の畑にあるような背の高いファンが見当たりません。「あのファンは、高所の温かい空気を地表に送り、霜を防ぐためのもの。ここの畑では、自然に空気が流れるように傾斜や畝を計算してつくっているの、ああいふものは必要ないんです」(昌孝さん)。

そのほか、風よけ、日よけのためのネットや布を場所ごとにきめ細かく使い分けたり、木の根元にふかふかの敷き草を敷いたり。まるで子や孫のように、手間暇かけて大切に畑を育てています。また、この土地では朝晩に霧がかかって畑を優しく包み込み、水はけも良好。毎年4月末から5月上旬には瑞々しい新芽が育ち、これを丁寧に手摘みします。摘んだ新芽を揉んで、昔ながらの浅蒸しの技法で蒸すことにより、天竜ならではの嫌味のない喉越しのよいお茶が出来上がるのです。

「負けず嫌い」の昌孝さんの努力によって、天竜茶を一流ブランドに育て上げたカネタ太田園ですが、同園にはも

う一人の「負けず嫌い」がいます。昌孝さんの娘婿で社長を務める勝則さんです。勝則さんは昌孝さんの長女・昌美さんと結婚し、男子のいない太田家に入りました。「私の実家でも自家用にお茶をつくっていましたが、本格的な茶栽培は結婚してから。義父である昌孝のお茶づくりへの並々ならぬ情熱に触れて、『自分も負けてられない』と対抗心を持ちました(笑)」。

昌孝さんを師と仰ぎつつ、独自の工夫で茶栽培に取り組んだ勝則さんは、この世界でたちまち頭角を現します。昌孝さんとともに、毎年、茶品評会に出品し、次々と賞を獲得。2017年、勝則さんは全国茶品評会で自身初となる「農林水産大臣賞」の栄冠に輝きました。その翌年の2018年には昌孝さんが「農林水産大臣賞」を獲得し、親子で連覇を達成しています。

さらに2019年、昌孝さんが「農林水産大臣賞」、勝則さんが「県知事賞(1等2席)」、勝則さんの長女の美咲さんが1等3席と、親子三代で「表彰台」を独占。「日本一のお茶」への夢は、昌孝



親子三代で「表彰台」を独占した、右から勝則さん、昌孝さん、美咲さん(写真提供 静岡新聞社)

さんから勝則さん、そして美咲さんへと、着実に受け継がれているのです。

「当園では、1本30万円もする超高級ボトリングティー『King of Green MASA』に茶葉を提供しています。同ティーを製造販売するロイヤルブルーティージャパン株式会社(神奈川県茅ヶ崎市)が父のお茶に惚れ込み、実現したことです。しかし、当園が選ばれた理由はそれだけではありません

ん。父には私や美咲という後継者がいることも、選定の大きな理由だったと聞いています」(勝則さん)。

日本には、宇治茶、狭山茶、八女茶、鹿児島茶といったブランド茶があります。それぞれに特色があり、どれが一番かは一概に言えません。その中で天竜茶が「日本一」となるためには、何世代にもわたるお茶づくりへの情熱がカギを握るといえるでしょう。



まるで子や孫のように、大切に育てられている茶畑



カネタ太田園の茶葉を用いた超高級ボトリングティー『King of Green MASA』

親子三代で紡ぐ「日本一のお茶」への夢



茶畑の向こうの山々に美しい霞がたなびく「桃源郷」のような風景

標高約400メートルの山の中腹に広がる緑の茶畑。この日はあいにくの雨でしたが、向こう側の山々に春の霞がたなびき、畑の先には桜の木がひっそりと佇みます。それはまるで「桃源郷」のような美しさです。

ここは春野町砂川にある八蔵園の茶畑。「今年は春先から晴天続きで水不足が心配でしたが、今日は恵みの雨ですね。お陰様でよいお茶ができそうです」。八蔵園五代目の鈴木猛史さんは、このように笑顔で語ります。

同園は、農薬不使用、有機栽培の安全なお茶を手掛けている砂川共同製茶組合の一員。鈴木さんは同組合の副組

合長として、長年、砂川地域での有機栽培茶づくりを取りまとめてきました。これについて、堀川知廣さんは次のように解説します。「今から34年前、この地域で最初にお茶の有機栽培を始めたのが鈴木さんです。当時、県内で有機栽培茶をつくる農家はごくわずか



有機JAS認定を受けた茶畑

したが、鈴木さんは地域の若い農家を巻き込んで、砂川の茶栽培を100%有機化しました」。

鈴木さんは1969年の生まれ。地元の高校から筑波大学農学部に進み、「バブル最後の年」といわれる1992年に卒業しました。就職は売り手市場で、大手企業のサラリーマンになる道もありましたが、鈴木さんはあえて「実家を継いで茶の有機栽培に取り組む」と決めました。「現在のシステムの延長では、農業も社会も環境もいずれ行き詰まる。これからは有機農業に基づく暮らし方に可能性があるのではないか」と考えたからです。

「若さゆえでしたが(笑)、先見の明はあったかなと思います。しかし、当時の私に有機農業の深い知識も経験ありません。そこで大学に1年間、研究生として残り、有機農業を研究している先生に基礎を教わりました。その後、半年間、静岡県の子茶業試験場で学んでから実家に戻り、農薬不使用の有機栽培にトライしたのですが…。最初の3年間は本当に苦労しました」

最も大変だったのは、ウンカによる害虫被害と炭疽病というお茶の病気。いずれも、雨の多い山間地で起きやすい非常に厄介な問題です。

堀川さんは語ります。「梅雨の終わり頃に出てくるウンカは、新芽の葉脈に針を刺して液を吸います。そうすると葉は成長を止め、最悪の場合は枯れてしまいます。また炭疽病にかかると葉に病斑が出て、その部分はもうお茶にはなりません。病斑が出る前に刈らなければなりません、そのタイミングが難しいのです」。

そこで鈴木さんは有機栽培の先輩農家を訪ね、対処法を相談しました。そこで教えてもらったのは、一番茶と二番茶の間に「整枝」という作業を行うことでした。つまり、ウンカや炭疽病が発生しやすい梅雨の時期に葉や枝を切り整え、エサがない状態にすることにより、8月頃から伸びてくる次の葉の健康を守るという手法です。このように、自然とケンカしない方法を取り入れることで、鈴木さんの有機栽培はようやく軌道に乗りました。

「しかし、有機栽培茶はただ安全であればいいというわけではなく、飲む人



畑の中で茶談議に花を咲かす鈴木猛史さん(右)と堀川知廣さん

が『美味しい』と感じてくれないと商品になりません。4年目以降、安全と味の両立に自信を持てた私は、近隣の仲間を募り、地域全体での有機栽培に乗り出しました」

鈴木さんら組合員は、2002年から国のお墨付きである有機JAS(日本農林規格)認定を順次取得。2004年には全組合員が有機JAS認定(現在は有機JAS認証)を取得しました。また、組合では有機栽培茶のみを扱う共同工場を設け、茶揉みから出荷までの一貫体制を整えています。

「現在、当組合の組合員は23名。ベテランも若い人も、みんな全員参加で頑張っています。共同工場だから夜も交代で作業できるし、一番大変な掃除や出荷も手分けしてできます。ここなら若い人の雇用の受け皿になりま

すし、高齢者の方に掃除などを手伝ってもらうこともできます。お茶が繋いだ縁で、みんなが緩やかに横で繋がっていることが、私たちの持ち味だと思っています」

今の20代、30代には有機農業や田舎暮らしに興味を持つ人が多く、今後はそうした若い世代が砂川に移住してくる可能性もあります。もしそうなれば、この地域が有機農業の「理想郷」になることも夢ではないでしょう。



共同工場て茶をふるいにかける鈴木さん

次世代の夢を育む山上の「桃源郷」



有機茶栽培への想いを語る松下芳春さん

今号特集の扉ページ（3ページ）に掲載された泡立つ飲み物の写真。一見、スパークリングワインのようですが、実はそうではありません。これは掛川市満水^{みづみ}で有機茶の栽培、加工、販売を一貫して手掛ける松下園が開発したお茶の発泡酒「CHANPAN（ちゃんぱん）」です。

「きっかけは、2019年に施行された『掛川市緑茶で乾杯条例』です。条例の目的は、緑茶による乾杯の文化を広め、市内の茶振興を図ること。当時、私たちは高級茶の抽出液を使ったボトリングティーの開発を進めていて、そこから『有機茶×酒×炭酸』の乾杯に打って付けの華やかなお酒『ちゃんぱん』を創ろうという発想が生まれました。ちょうどその頃、革新的なお茶商品の開発を目指す『静岡県ChaOIプロジェクト』が始まっていて、それに応募して『ちゃんぱん』の研究開発が2020年からスタートしたのです」

今年で創業111年となる松下園の三代目当主、松下芳春さんはこのように語ります。



松下園の農園カフェ「Tea timeまるは」の店内



松下園

しかし、「ちゃんぱん」の商品化には思わぬハードルがありました。それは酒類製造免許の取得です。この免許は新規取得が極めて難しいことで知られますが、これがないことには「ちゃんぱん」をつくることはできません。松下さんは事態を打開する方法を徹底的に調べます。その結果、内閣府の構造改革特区の認可を掛川市が受ければ、道が開けることがわかりました。

松下さんの働きかけで、掛川市は2021年に内閣府から「緑茶リキュール特区」の認定を取得。併せて、松下園は経済産業省の事業再構築補助金を得て、緑茶リキュール工場（茶香味研究所）を新築しました。そして、2022年には念願の酒類製造免許を取得して、「ちゃんぱん」の製造・販売をスタートさせたのです。

こうした松下園の取り組みについて、堀川知廣さんは次のように語ります。「松下さんは遠州弁でいう“いっこく”な人（笑）。こうと決めたらとことん突き進む信念の人で、そうでなければ『ちゃんぱん』開発も成功しなかったでしょう。彼が有機茶栽培を開始したのは今から50年前。荒れた土地を自力で開墾して土壌を一から作り上



独自技術で製造した抹茶の一服



カフェ店内に置かれた各種の「CHANPAN」

げ、そこに30万本のお茶の木を植えました。現在、畑の総面積は25ヘクタール、約7万5000坪という広大さ。これだけの規模で有機茶栽培を行うのは並大抵のことではありません」

また、松下さんはお茶の新技術開発にも積極的に取り組んでいます。その一例は、抹茶の原料となる碾茶^{てんちゃ}（蒸し葉を揉まずに乾燥したお茶）の新しい

製造方法です。抹茶は今や世界中で大ブームですが、その原料をつくるためには大規模な碾茶炉が必要でした。これでは多大なコストがかかります。松下さんは「回転窯加熱処理装置」という小型・低コストの新装置を3年がかりで開発し、特許を取得しました。また、碾茶を微粉末に粉碎し、細かい網目でふるいにかけて10ミクロン（1ミクロンは1000分の1ミリ）以下の抹茶をつくる新技術も開発。これらの革新により、有機抹茶を効率よく製造することに成功しました。

「新製法を導入した工場を整備し、有機抹茶の生産を開始したら、パリの友人から早速、大量注文が入りました。その抹茶をフランス人に味わってもらうため、妻とともにパリへ行って『メルシー茶会』という催しも開いています。それを機に当園の有機抹茶は欧米などに広く輸出されるようになり、現在はほぼ100%が海外向けです」



自らの手でお茶を淹れる松下さん



有機茶栽培の難しさを強調する堀川知廣さん

今年、古希（70歳）という人生の節目を迎えた松下さんは、2月に園を法人化して株式会社松下園を設立。社長には息子の彰さんが就任し、事業承継を果たしました。

「それとほぼ同じタイミングで、私は雪の積もるニューヨークを訪れ、『未知の味わい茶会』というイベントを開きました。お茶会ではゲストの皆さんにまず煎茶と抹茶をお出しし、お茶の基本的な味を確かめていただきます。その後、『ちゃんぱん』という未知の味わいを楽しんでいただきました。『ちゃんぱん』には、煎茶、和紅茶、梅抹茶の各種があり、それぞれの飲み比べを実施。すべてが好評で、みんな大変喜んでくれましたね」

「ちゃんぱん」という日本茶の特性を活かした新しいジャンルの文化がニューヨークでも受け入れられ、大いに手応えを感じた松下さん。「いつの日か、米国で『ちゃんぱん』を製造する日が来るかもしれない」と語ります。「茶の技」を究めようとする匠の夢は、これからも世界を駆け巡るでしょう。



ニューヨークで開かれた「未知の味わい茶会」。煎茶、抹茶の発泡酒「CHANPAN」が振舞われた

「茶の技」を究める匠の夢は世界を駆け巡る