

工場見学記

製茶工場見学記

大食三山本征子

大食3回生は「食品加工及び貯蔵」に於ける社会見学として、5月29日宇治の小倉にある小山製茶工場を尋ねた。まず茶園の方から説明を聞いた。道の両側はこんもりした茶園が続いており、すだれやわらで茶の木全体が被つてあるもの(覆下園)や何もしていない木(露天園)とがある。覆下園の方は日光が直接当らないのでタンニンの含有量が少く、葉が鮮な緑を呈し、又非常にやわらかでアミノ酸含有量も多くなる。タンニンが少いと云うことは又、製茶した場合に渋味が少くなる。この様に覆下園のお茶は良質で玉露や碾茶(抹茶)となる。露天園の方は日光に当つてるので葉の緑も濃く新芽で覆下園の様な柔味はない。この茶の葉を用いたものには煎茶や番茶がある。実際に覆下園でお茶摘みをしている所へはいさせてもらった。茶の木は自分達の背の丈位もありこの茶園のお茶が日本一大きく一番良いとのことだつた。中では6~7人の女の人が茶摘み歌をうたいながらみごとな手さばきで見る見るうちにかごがいっぱいになつていて。私達も見まねで、少し摘ませてもらつたが、なかなか興味のわく仕事でした。道を少しもどると茶畠の真中に大きな建物がありここが茶の製造工場である。

工場の入口に至るまでの畠にはお茶の苗が研究的に栽培されており、品種改良に努力しているとのことでした。昔は種から何10年とかかつて一人前のお茶の木に育て上げたのだそうですが、近頃では研究の結果さし芽が考えられ良い品種を多く栽培することが出来る様になつた。この説明を聞き工場の入口に来た。お茶の芳い香がブーンと鼻をついた。まず、つみとられた芽は順番を待つため大きな竹のかごに入れられ棚の上に置いてある。お茶は時期が短いので仕事が一時期になり、それで新芽は順番を待つのであるが、理想的には今つんで来たのをすぐ加工することだそうです。広い次の部屋に入った。ここでは精選からお茶をもむ所

まで行つていて。ベルトの上で精選され蒸氣でむされ、それを脊の高いあみのはつた中で強い空氣で乾かされ、この操作が、二度くり返えされて、次のレンガで組まれた大きな中に入り、そこを通つてきたものはちやんともまれて出来上つている。昔は、この過程を皆人力でもつていたそうであるが時代の波と共に製茶もオートメーションとなり、ここで仕事している人は3~4人にはすぎなかつた。

そこを終つて、お店へもどつて来て一服お茶をごちそうになり、そこにお茶の製造過程が図示されており、この説明を聞いて奥にある仕上場へ案内された。ここでは電気によつて最後の精選が行つていて、こうして1年間に消費するお茶を短期間に仕上げるので成品の保存と云うことが大切な問題となつてくる。そのため、地下室に大きな冷蔵庫があつた。もうすぐ大きな茶箱がきつしりつまれるのだそうです。同じ地下室で抹茶が作られていた。

普通のお茶の状態ではもう鼻がまひされてしまつていて、香高いお抹茶になると再び鼻覚が覚めさせられた。部屋の周囲と真中に50~60の臼がすえられ電力によつて回転し下にお抹茶がたまつていく。臼方を計り缶につめられて出来上る。この様な過程を経て出来上つたお茶の味覚の試験が行われる。ガラスばかりの研究室では茶釜が置かれお茶碗に到るまですべて同一条件のもとで出された色や味によつて鑑別されていく。何分にも感覚的なものなるが故にどうかするとまひされてしまい大変難かしい仕事だそうです。又、最も上等のお茶はやり炭火で乾燥し昔ながらの方法で作られていた。

以上で全工程を見学させて頂きこうしてお茶を知つたことによつて一服のお茶に対してもより深味と親しみを感じる様になつた。詳く御丁寧に説明して下さつた事を心から感謝し失礼した。