

地域活性化 京都府福知山市 「みわ・ダッシュ村」から という「遊び」 88 山本晋也

筆者プロフィール

1968年、京都生まれ。美術大学を卒業して渡米後、京都で現代美術作家として活動しながらオーガニックレストランを経営。食材調達のため畑も始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダッシュ村の清水三雄と出会い、福知山市の限界集落に移住。廃屋を修繕しながら家族で自給自足を目指す。現在みわ・ダッシュ村副村長。

「唯一無二」の茶を手作り 山摘みの茶葉から

山のあちこちに生えている茶の木
摘んだ場所ごとに別の茶に加工してレストランでふるまう
面倒な作業がいつのまにか
やりがいのある仕事に変わっていった

夏 も近づく八十八夜より少し
遅いのですが茶摘みをして
います。

といっても集落に茶畑があるわけ
ではなく

山に入ればお茶の木がところどこ
ろ生えているので

それらを歩き回って集めます。

山のあちこちに点在しているので

効率は悪いのですが

家族総出で数日とりくめば

結構な量を収穫できます。

僕たちはそれをお茶として販売す
るのではなく



それぞれカゴを持って
山に分け入って葉を摘みます。

その茶葉を使って
紅茶 緑茶 烏龍茶を作り
レストランでコース料理の一部と
してお出しするくらいなので
それほど大量に収穫しなくてもい
いのです。
お山の茶葉は一枚一枚選んで
本当に良いところだけ集めること
ができるので
素人仕事にしては
なかなかおいしいお茶ができ
お客様にも大変よろこんでいた
いています。
特に東京など大都会から来られる
方には好評で
その理由は名産地の高級茶はもち
ろん美味しいけれど
お金を出せば

どこでも手に入るし
レストランでも
高いお店に行けば行くほど
どこに行っても

同じものが出てくるので

いくら美味しいものと言っても

さすがに飽きるのだそうです。

僕たちが手作りのお茶ですが

ネット通販はもちろん

実店舗でも売っていないので

味わいたければ

ここまで来ていただいてコースを

食べていただくしかありません。

先 日スイーツやお茶の仕事を

されているプロの方がお見

えになって

コースの最後に

自分の作った紅茶を濃く煮出し

ミルクなどと合わせて作った

アイスクリームと

これまた自分たちで作った緑茶を

地元の水を使って淹れたものを

あわせてお出ししたのですが

「久しぶりに震えるほど感動した」

「まさに唯一無二」

と物凄く褒めていただき

こちらもちよっと

びっくりしました。

それほど個性が際立っていたので

しよう。

世の中どんどん便利になって



これは紅茶です。



最初に蒸したり、揉んでから蒸したり茶葉によっていろいろ。



絶賛された紅茶のアイス。
コースでは毎回作りたてをお出しします。

ほとんどのものはワンクリックで届くようになりつつありますがそこに行かなければ味わえないというものはまだまだ沢山あります。同じ茶葉でも山が違えば味が違うし同じ山でも日向に生えているもの日陰に生えているもの岩の隙間に生えているものまた違います。合理的に考えようと茶の木を掘り起こして条件の良い一つの畑に並べて植えれば作業性も良く収量も増えるのでしようがそうするとそれぞれの個性は無くなってしまいますね。

— 種類のお茶が沢山あるより十種類のお茶が少しずつある方が面白い。
 僕らはそうおもうのでわざわざ場所ごとに分けて収穫しそれぞれの茶葉をそれぞれ別のお茶にします。ちよつと面倒ですがレストランでは季節ごと一年間予約いただく方もいらっしゃる。その一回ごとに違うお茶をお出しするとお客様には大変喜んでいただけるので面倒な仕事がいっつのまにかやりがいのある仕事に変わってしまいました。
 お茶だけではなく農産物というものもは毎年の気候によっても違ってくるので作柄が良い悪いという話だけではなく去年はこんな気候だったからこんな味今年はこの味など自然というものを理解しつつじゃあ今年は何をどんなふう料理しようかなと違いを楽しみながら取り組んでいきたいですね。