

手もみ茶

伝統文化受け継ぐ

東大和市の 技術磨き 児童ら指導

【東京みどり】東大和市で製茶業を営む杉本貴文さん(25)らはこのほど、武蔵村山市立第二小学校3年生86人に、手もみ体験の指導を行った。杉本さんは東京狭山茶手揉(も)み保存会に所属。地域の児童に指導している。

手もみは「葉振るい」「回転揉」「玉解き」「中上げ」「揉み切り」「転繰揉」「こころ」「乾燥」と、八つの工程がある。生葉から製茶された茶葉は約五分の一に減り、完成まで約

6時間かかる。児童は「茶の良い匂いがする」「手が疲れて大変」「早く飲んでみたい」などと話していた。同会は、伝統文化の継承と技術の向上を目的

に、東京都北西部地区にまたがる瑞穂町、青梅市、武蔵村山市、東大和市の自園自製茶業者13人で組織。活動は主に、イベントでの手もみ体験の表演や地域の児童への体験指導だ。同会の比留間啓二会長は「この伝統文化を、若い世代に引き継いでほしい」と話す。

杉本さんは静岡県での研修時代に、自身が茶の手もみを行った経験から、地元に戻っても手もみ技術を学び、広めたいとの思いで同会に入会した。昨年7月に開かれた第23回全国手揉み茶品評会で上位入賞、1月に静岡県で開かれた第19回全国手揉製茶技術競技会でも、同会の同僚の野崎弘美さん、森田美和子さんと共に、東京都代表として出場した。

杉本さんは「機械化が

進む中、茶もみ作りでしか表現できない部分がたくさんある。今後も茶文化を次世代に残していくため、活動を広げていきたい」と話している。



児童に茶の手もみ体験を指導する杉本さん(左)