

# 多々見市長の『“匠”探訪記』③

maiZURU 広報まいづる 10月1日号

市内で活躍されている“匠”と市長との対談や“匠”の技や作業の様子を紹介する『“匠”探訪記』。第3回目は、先に行われた第66回全国茶品評会において、かぶせ茶の部で農林水産省生産局長賞（全国2位）を受賞した南 範男さんです。



## 舞鶴茶のこだわり

南 範男 さん

舞鶴茶生産組合 組合長。大江高校定時制岡田分校でお茶づくりを学んでから60年。お茶づくりにはちょっとうるさい77歳。昨年、京都府の農山漁村伝承技能者にも登録され、後継者の指導にあたる。

爽快でまろやかなうま味の舞鶴茶

**市長** 第66回全国茶品評会のかぶせ茶の部で農林水産省生産局長賞を受賞され、誠におめでとうございます。

また、併せて舞鶴市が産地賞でも総合第1位を獲得したと聞いて本当にうれしく思っています。全国には有名なお茶の産地がある中、舞鶴茶のところが評価されたと思いますか。

**南さん** 産地賞というのは、スポーツ競技の団体戦みたいなもので、出品者のすべてが優れた高い評価を得ないともらえない賞なので、大変喜ばしいことです。今年は、天候不順で低温が続き、茶園の被覆管理が難しい中、かぶせ茶らしい鮮緑色の色沢があり、うま味、香気が調和した秀品だと評価されました。質の高いお茶を均一に安定して作ることができたのは、お茶づくり

の技術が高いことを表していると思っています。

**市長** この由良川沿いはお茶づくりに適したところなのですか。

**南さん** 由良川沿いは平坦な土地なので作業効率が良いほか、土質も良く、新芽が育つ春先に霜が降りにくいなどお茶づくりには大変適しています。

**市長** 舞鶴茶の特徴は何でしょうか。



▲製茶に使用する蒸機（むしき）を見学

**南さん** 葉が薄く、透き通るようなきれいな茶葉で、煎茶の爽やかさと玉露特有のまろやかなうま味を合わせ持っているのが特徴です。

丹精込めた土づくり、長年の勤と経験がものをいう

**市長** お茶を作るにあたってのこだわりを聞かせてください。

**南さん** やっぱいいお茶を作るには、いい土でないといけないですね。由良川沿いの肥沃な土質に加え、この地にあった肥料をやり、丹精込めて土づくりに取り組んでいます。

また、お茶づくりは、天候にも左右されます。春先の遅霜や低温、夏の猛暑や水不足など、その年によって育成の条件が変



わるので、日々の天候や茶木の状態、土の状態をよく見ながら、その時々条件にあわせて行っています。このあたりはこだわりの技術というよりも長年の経験と勤によるものが大きいかなと思います。

**市長** まさに「匠」ですね。

これからの夢

**市長** では、今後どんなことに力を入れていきたいですか。

**南さん** 来年のお茶の品評会において、かぶせ茶の部で、ぜひ全国1位を取りたいですね。将来的には、お茶づくりも機械化をして省力化するなど、若い世代が参入しやすいやり方を模索しなければならぬと思っています。現在、組合の若い人たちが育ってきているので、彼らには期待しています。

また、リーダーの育成や長年の勤と経験で培ったお茶づくりの技術を伝承していくために、後進の指導に力を入れていきたいと思っています。

**市長** 市としても、若い人たちがもっと農業などの一次産業に従事してくれるような仕掛けづくりを考えていきたいと思っています。本日は大変有意義なお話を聞かせていただきありがとうございます。今後のますますの活躍を期待しています。

発行：舞鶴市（〒625-8555 京都府舞鶴市宇北坂 1044、☎62・2300）  
編集：広報広聴課（☎66・1041、FAX 62・7951）  
印刷：有限会社みどり印刷

（ホームページ）<http://www.city.maizuru.kyoto.jp/>  
舞鶴市役所への郵便物は、市役所専用の郵便番号（〒625-8555）で担当課まで届きます。

