日刊 岳南朝日　2025年（令和７年）１月28日（火曜日）

マスマス元肥使用

紅茶の手もみ作業に挑戦

富士宮高校会議所など

持続可能な社会づくりへ

オリジナル商品開発にも

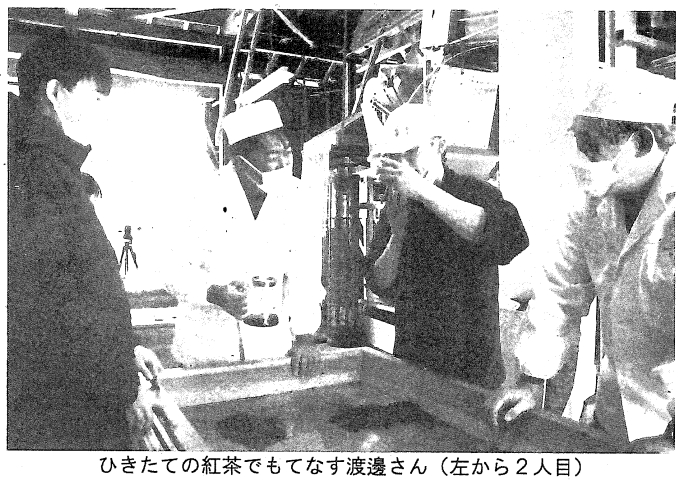
手もみに挑戦する高校生

富士宮高校会議所と市内のお茶生産者は26日、大岩のヤマサン渡辺製茶（渡邊勝彦代表）で紅茶の手もみ作業に取り組んだ。マスマス元肥を用いた茶葉で、オリジナルの紅茶づくりで持続可能な社会を目指す。

同日、同会議所メンバーは、富士宮手揉み保存会の鈴木英光会長（堂ケ谷戸製茶工場代表）らの指導で、昨年10月に渡邊さんの茶畑で手摘みしたべにふうき種2キロを手もみをし、紅茶を製造した。

始めに鈴木会長が、手もみ方法や紅茶製造について講話。メンバーはアドバイスに従い、揉念（じゅうねん）や発酵、殺青（さっせい）などの工程作業を体験した。鈴木会長らは「工程ごとに葉の色や香りの変化を感じることができる」と香りも確認してもらいながら、メンバーは約5時間かけて針状に細長く、剣先状態に仕上げた。さっそく渡邊代表から紅茶のもてなしを受けると「それほど苦みがなくておいしい」と感想を述べた。

メンバーの1人、清彩華さんは「色んな工程を積み上げて紅茶になることを学んだ。今後、鈴木さんや渡邊さんらと研究を重ねて商品化したい」と、SDGs実践と地域振興に向けた商品開発に意欲を語った。渡邊代表は「高校生との協働作業が励みになった。完成した約400㌘を基に、若いアイデアを参考にして商品開発やネーミングなどの作業が楽しみです」と語った。



ひきたての紅茶でもてなす渡邊さん（左から２人目）