

手もみ茶師範合格！

昨年十一月十二日に、静岡茶市場にて、手もみ茶師範の試験がありました。何と！合格を果たしました。もちろん三重県手もみ茶技術伝承保存会の会長をはじめとする会員の「指導」と「協力」のためものと思っております。試験は二人一組でお茶を五時間かけて揉みあげます。「の間」で各県の手もみ茶保存会の会長が試験官になり採点表を持って技術や細かい作法を採点していきます。



師範試験を前にする私(左)

発行元
亀山市辺法寺町
811
市川大楽園製茶

電話
0595-85-0321
FAX
0595-85-3005

さらに一人一人が作ったお茶に分けられたあと試験官、受験者みんなの前で出来のいい順に並べられます。またたぐいまかしがきまません。しかも蒸して冷凍保存された原料の生葉は全く同じものです。

その時、私の揉んだお茶の盆が、上位にあつた時にはホッとしました。正直なところ手もみは緊張と疲労のあまり硬くなつてしまつたので、あまり自信がありませんでした。後日、合格の連絡をいただいた時には高いハードルを越えたとうれしさがあつました。



試験会場の様子



師範の認定証

師範の試験対策をする中で、いろいろな事を学びました。人の身体の使い方は個性があります。作法通りに見せ、うまく揉むには、たえず強く意識しながら身体を使わなくてはならないという事。動作と動作の変わり目があいまいだと、何を目的として手を動かしているのかわからないように見える、など合格した後は、しばらく「師範」として禅問答のような思いを巡らせていました。

今後は試験対策で学んだものを当店のお茶づくりにも生かしていきたいと思つています。

よろしくお願ひいたします。

現在の茶畑の様子

二月下旬になつて日ごと暖かさをを感じるようになりました。「このまま順調に暖かくなつてくれると良いですね。」

4月に入ると雨はべつと少なくなりました。下旬になると雨の口が増え、作業の予定が組みにくくなります。毎年の季節の巡り合わせを実感するこの頃です。

今年の冬の気候は大雪に見舞われたりして雪や雨が、多かつたです。そのせいか園相 えんそうと云う茶畑の状態は例年になく良いようです。

今年も良いお茶が期待できそうです。



雪におおわれた茶畑