西濃地区のお茶について

＜美濃いび茶について＞

・西濃地域で美濃いび茶が栽培されているところ

海津市南濃、養老町、大垣市上石津（多良地区、牧田地区）、垂井町、関ヶ原町、揖斐川町、池田町（宮地地区、小寺地区）

・茶の栽培に適している気候として、気温の年平均が１４～１６℃であること、冬季の最低気温が-５～-６℃程度に収まること、夏季の最高気温が４０℃を超えないこと、そして、降水量が、２～４月と梅雨明け後の７月中下旬～９月上旬にかけて、適度の降水量があること、年間で１５００㎜程度の降水量があること、が条件である。

・美濃いび茶の生産地帯としては、岐阜県西北部池田町、揖斐川町、谷汲村の山添い地帯は、標高５０～１００ｍ、春日村、久瀬村などは１５０～３００ｍの高所にあって、いずれも揖斐川、粕川などの本・支流に面した霧の発生し易い山麓傾斜地や扇状地に分布しているなど好条件に恵まれている。

・池田町では、お茶栽培のために、昭和４３年にスプリンクラー（干ばつを防ぐためのもの）を設置した。昭和６３年には、防霜ファン（霜害を防ぐための扇風機がつき、５℃以下のなると回って、霜の害を防ぐ施設）ができた。

・岐阜県内の池田町の生葉収穫量は、第３位（１位：揖斐川町、２位：白川町）である。池田町は栽培面積あたりの収穫量があまり多くない。これは、これまで青製茶と称する一種の粗製法が盛んに行われた時代に、美濃茶が品質形状の悪い下級茶であるという評価を受け、名誉回復のために、品質を重視し、高級化をねらった栽培方針からである。

・池田町のお茶の歴史は古く、室町時代の１５１１年（永正８年）に、旧本郷村（池田町）龍徳寺に茶園寄進を受けている記事が古文書として残っている。江戸時代の１６０９年（慶長１４年）に、沓井村（池田町）検地帳には茶樹の原木があり、茶畑ができ始めるという記載がある。

・昭和３９年頃までは、在来種の方が多かったが、在来種は根が深く、育てにくいという点から、次第に、静岡から導入した品質の良い「やぶきた」種を作るようになり、現在の池田町の美濃いび茶は１００％がやぶきた茶である。

・池田町では、３人の人物の功績が残っている。一人目は、江戸時代に茶園を開き煎茶を作り始めたのが、旧六之井村（池田町）の五十川兵治郞である。２人目は、江戸時代に京都宇治の茶の栽培法並びに焙炉技術を学びに行き製茶の改良に尽くした、旧東野村（池田町）の今西判左衛門である。３人目は、明治時代に数々の博覧会で賞を取りつつ、新潟県や長野県、朝鮮などへも販路を広げ、池田のお茶の普及に貢献した、旧六之井村（池田町）の五十川源左衛門である。

・お茶の栽培において、機械やコンピュータによる製茶技法が確立した中で、昔ながらの手揉みの保存にも力を入れている。

・一反当たり２０００本～２５００本植えてあり、苗を植えてから、５年目くらいから茶を摘めるようになり、１０年目を迎えるとやっと一人前の茶の木となる。

・池田町の茶園は、以前は六之井地区のような、平坦な地形で茶園が開かれたのが始まりであった。茶の栽培は一般的に扇状地に多いが、特に斜面でなければならないという条件はない。しかし、昼夜の気温差がはっきりしているところの茶の品質は優れていることから、次第に、宮地地区のような扇状地で作られるようになった。

・池田町では７割が宮地地区の生産であり、残りの３割が温知地区の生産である。しかし、後継者不足の影響により、温知地区の中でもごく最近取り止めとなった団体もあり、現在は、宮地地区と小寺地区の２箇所のみとなっている。



参考文献「池田町茶業史」２００１年池田町茶業史編集実行委員会