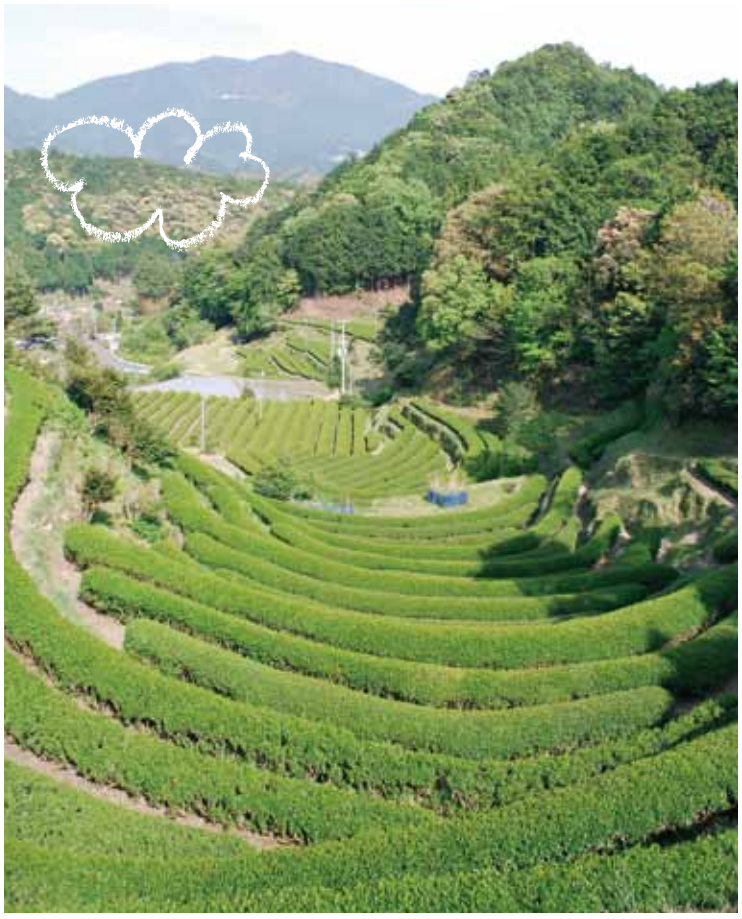
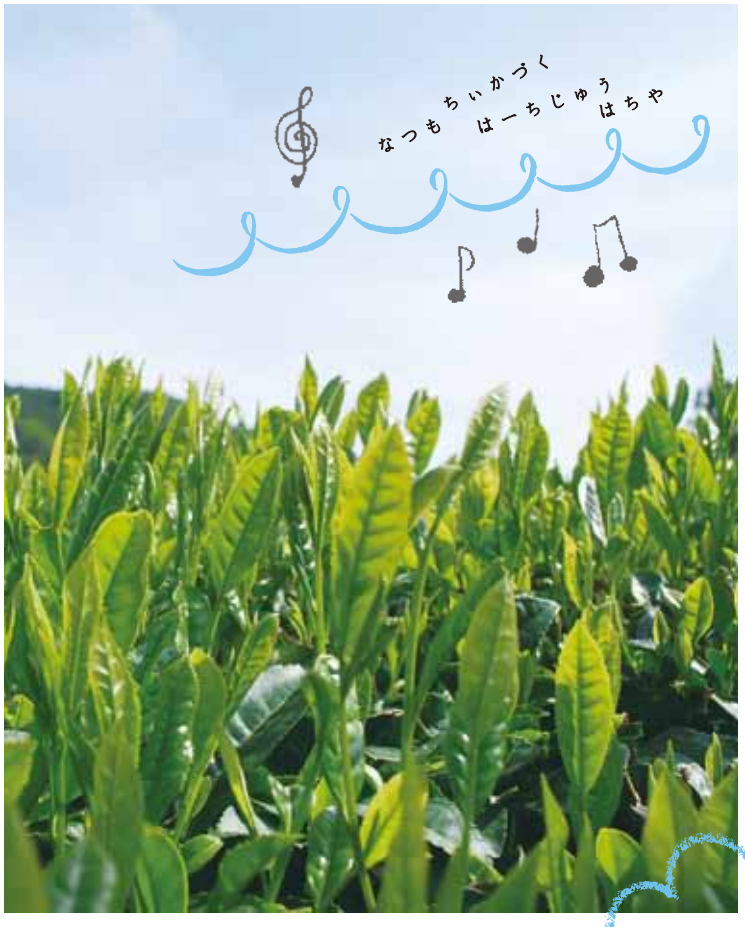
手づくり情報紙

Iwamoto Free Paper

ぷらむ工房®

第66号
【2010年6月1日発行】
発行 ぷらむ工房®
〒645-0022 和歌山県日高郡みなべ町晩稲 1187 番地
TEL 0739-74-2406 FAX 0739-74-3194





神秘なパワーに包まれた秘境の里山で
清らかなお茶への真摯な思いに触れる旅

周辺お立ち寄りスポット
古道歩きの里ちかつゆ

この春、熊野古道の新たな観光拠点としてオープン！地元特産品の販売や地元食材によるレストランの他、古道歩きの案内が充実した大型ドライブインです。車を停めて、手軽に熊野古道歩きが体験できるプランもあり、おすすめ!!です。

癒しの聖地として多くの人々の心を惹きつける壮大な熊野の自然。今回は、近頃話題のパワースポットも数多く点在するそんな熊野の森の中でも、日本一の名瀑「那智の滝」を抱く那智山の麓にある集落で、ぷらむ探検隊が長年憧れを抱きながらも、未だ足を踏み入れたことのなかった秘境の里山「色川」への一日旅をご案内します。春うらら、絶好のお天気日和となったこの日、爽やかな風とちょっと日焼けしそうなくらいの日差しを浴びながら、色川独特の気候風土と人が紡ぐ美味しいお茶を求めて車を走らせました。

那智勝浦町
色川

色川の新鮮な空気に満ちた緑の香りに誘われて

今回は、約1カ月にも及ぶ催事出張で大忙しの新隊長は泣く泣くおやすみ。久しぶりに復活の元祖隊長のパワーは早朝から炸裂！で、汗ばむ程の熱気に包まれる車の中、スタッフ2名を引き連れての日帰り旅に出発です。那智勝浦町の色川までは、みなべ町から車で約3時間もの道のり。途中、今春オープンしたばかりの「古道歩きの里ちかつゆ」でお弁当の買い出しを。再び車を走らせ熊野本宮大社で知られる本宮町を過ぎたあたりから、細く曲がりくねった本格的な山道への突入！となりました。色川を訪れたのはちょうど新緑がまぶしいくらいに映える季節。自然林が織りなす幾十色ものつややかな緑色。新鮮な空気に満ちた山々。山道のすぐ横を、光を受けてキラキラ輝きながら流れる透明な川の水や、突然姿を現す清々しい滝に一喜一憂で大忙しの隊員一同。心を浄化してくれるような熊野の自然に触れると、車内での会話はより一層盛り上がり、遂には実際に起こった神秘体験談告白へと…（神々が宿るといわれる熊野の地。話してみると全員が、驚くような自身の体験談をもっていました。）最後には、隊長の妖怪話で大盛り上がり！道中3時間と聞くと、普通なら長く感じる道のりも、あっという間に到着です。

長い山道をくぐり抜け、突然視界が広がったと思ったら姿をあらわしたひとつの集落が、目的地の色川でした。那智勝浦町の中でも山間部に位置する色川は、標高２００m～４００mの急峻な山肌に寄り添うようにある、自然豊かなお茶の産地です。また早くから、農的田舎暮らしの受け入れをはじめた事でも知られ、今では地区人口の約1／3もの人がIターン者。北は北海道から南は沖縄まで、日本各地から移り住んできた人々が暮らす、全国的にも珍しい地域です。はじめて訪れた色川の、棚田に茶畑が広がる風景は圧巻！で、日本の懐かしくて美しい田舎風情そのもの。車から降りると、草木の香りがふわっとたちこめ、自分の中に眠っていた幼い頃の記憶が、ゆっくりと目覚めはじめました。

色川に流れる時間を受け継ぐ人たちがつくる両谷園の健康なお茶

良質な土と水、昼夜の寒暖差によって発生しやすくなる朝夕の濃密な霧、風土的ないくつもの条件が重なる山間部ならではの気候が、ここ色川での美味しいお茶を育んでいます。色川茶の歴史は古く、かつて蟻の熊野詣として多く人が往来した熊野古道で、旅人たちにふるまわれ、疲れを癒した由緒あるお茶としても知られているのです。

この日訪れた両谷園で私たちを出迎えてくれたのは、代表の外山さんと若き工場長の松本さん。両谷園は色川茶の栽培から茶づくり、販売までを行っている農事組合法人で、ここでのお茶は全てこの地方で昔から自然なかたちで受け継がれてきた無農薬栽培で育てられています。

お弁当持参の私たちに、松本さんがいれてくれたお茶は、爽やかでやさしい甘みが口の中でふわっと広がる感じ。カラダの声にそっと耳をすませて飲むとわかる、素直においしい一杯の清らかなお茶でした。

外山さんも実は兵庫県出身のIターン者のひとりで、色川には5年前から家族5人で移り住んできたのだそう。田舎での暮らしについて伺ってみると

「都会で暮らす人が田舎暮らしという言葉で想像するのは、ゆっくりのんびりとした生活。けれど実際の農生活は一日中休む間もない位の忙しさですよ。」と笑顔で話してくれました。都会でなくても、今ではほとんどの場所で、スーパーに行ってお金を払いさえすれば何でも買える世の中です。季節に関係なくいろんな野菜が手に入り、お肉はパック入りが当たり前。命をいただいているという感謝の気持ちが稀薄になってしまう事に危惧を抱き、大変だけど、命の恵みを肌で感じる生活をあえて選んだという外山さん。

お茶は、同じ茶葉でも作り方次第で味は無限大とも言われます。色川のお茶がおいしいと言われる理由は、恵まれた気候風土だけでなく、食への真摯な思いをもった人々の、大切なこころのありかたが深く関係しているように思えた里山での一日でした。

1. 両谷園の茶工場前に広がる茶畑。2. 一年かけて丁寧にお茶と向き合い、健康に育った茶葉はまさに苦心のたまもの。両谷園のお茶は無農薬といっても、とってもきれいな新芽でした。3. 釜炒り茶を作る際の、茶葉を釜で丁寧に炒っているところ。手揉み製では、こんなに大きな鉄釜が使われています。4. 両谷園の若き工場長、松本安弘さんは地元出身の31歳。5. 古道歩きの里ちかつゆで買った籠入りのお弁当。紀州名物のめはり寿司や南蛮焼き、梅干など、土地の味が楽しめる内容で、おいし〜くいただきました。6. 両谷園の店舗。7. 両谷園代表の外山哲也さん。8. 釜炒り茶の天日干し作業は、ござの上に広げて行われます。9. ちょっぴり茶摘み体験！をさせてもらった二人は、柔らかでつやつやな緑色した新茶を手に大はしゃぎ。

両谷園　和歌山県東牟婁郡那智勝浦町熊瀬川 459-2

※注　色川への交通ルートは、今回紹介した山側からの道と那智勝浦町の海側から上る道があります。山側からの道はかなり険しい山道なので、地元の人でもあまり通らない道なのだと、色川に辿り着いてから伺いました。という訳で、おすすめは海側からのコース！走行時間も少し短縮されるそうです。

両谷園は今から約35年程前に、色川のキーマンとも言われる榎本静夫さんによって創設されました。大正14 年生まれの榎本さんは、色川生まれの色川育ち。学校を卒業すると皆一度は色川を離れ働きに出ていく中、「同級生の中では唯一ずっと色川でおった人間や。」と自負するほど、色川を愛し知り尽くした人物です。

光と風と、まぶしいまでの新緑に包まれてゆるやかに流れる里山時間を満喫

両谷園から車で5分もかからないところにある「円満地公園」では、両谷園のお茶や熊野の塩をはじめとした地元の名産品が数多く販売されています。緑あふれる公園の広大な敷地内にあるオートキャンプ場には、コテージやログハウス、材料持ち込みのバーベキューコーナー、夏には子どもたちの喜ぶ声が聞こえてきそうなウォータースライダー付きのプールが完備。夜ともなれば、目の前を流れる小川のせせらぎを耳に、澄んだ空気が映し出す満天の星空を思いっきり独占できそうなスポットです。

また、毎年ゴールデンウィーク中のたった一日だけ、「茶摘み・釜炒り茶作り体験」というイベントが開催されるのだそう。公園前の広〜い茶畑で摘んだ生茶を鉄釜で丹念に炒り、揉みながら天日干しで乾燥させる昔ながらの「釜炒り茶」の製法を、外山さんや松本さんをはじめとした地元の人たちが丁寧に指導してくれます。お茶農家さんが刈り取る前の極上の新茶で作る自分だけの手づくり茶の味わいは、きっと格別！なはずですよ。

う〜ん…お茶！な味わい。
ほんのり口に広がる
茶葉の渋みが
カラダによさそうな
珍品「お茶の佃煮」
です。

周辺お立ち寄り
スポット

円満地公園
オートキャンプ場

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町大野
216 番地
TEL 0735-56-0771
http://www.zc.ztv.ne.jp/enmanji/