



①収穫時期を迎え、色鮮やかに輝く茶畑。地元の人も山頂にこのような茶畑が広がっていることをあまり知らないという。②天日干しし、お茶となるのはこの先端部分。③④日々の作業は1人で手掛けているが、5、6月の繁忙期はボランティアさんに助けをもらいながら収穫や天日干し、焙煎等を行う。⑤祖父の代から使用している特注の自家焙煎機。倉谷さんにとっても愛着がある。

なっ茶について

①サッカー場ほどの広さの茶畑。今年からは土壌作りの実験も行い、無農薬栽培にも挑戦する。②本宮町にある「くまご食堂」では夏季限定でなっ茶ジェラートを販売。③最初に摘む一番茶を釜炒りして揉み、天日で乾燥し、再度釜で炒る。地域で親しまれている番茶を「特別な番茶」と位置づけているのは味に自信があるから。④オリジナルブレンド・なっ茶のパッケージは、日本の伝統的な茶摘みスタイルを装い、倉谷さん自身が登場している。



笑顔が印象的な倉谷さん。愛情込めて作るお茶に異変がないか見つめる瞳は真剣そのもの。

紀伊半島の中央部 神と自然が共生する 世界遺産の町・本宮町



田辺市の中心地から車で約1時間。緑深い山々の間を流れる川沿いを上りようやく辿り着くのは、熊野三山のひとつである熊野本宮大社が鎮座する本宮町。また、古より参詣に訪れた旅人の疲れを癒してきた熊野本宮温泉郷は、今も人気の観光地である。目の前に広がる郷愁を誘う風景。初めて訪れても、なんだか懐かしさを感じさせる町である。

Natsumi Chatsumi

住所／田辺市本宮町大居956-1
電話／090-7766-1046
<https://natsumi-chatsumi.com/>

今は有機栽培にも取り組んでいる。
「農家民宿や茶の実を使った加工品の開発など、やりたいことが山ほどあります。夢は、お茶をきっかけとしてもっと多くの人に、日本文化に興味を持ってもらうこと。取り組みの一つとして今春、茶摘み体験ツアーを開催しました。今は国内のお客様だけではなく、将来は海外の人にもお茶を通じて日本文化に触れてもらいたい」と想いが溢れる。倉谷さんの明るい笑顔の奥に未来を切り開く逞しさを感ずる。

お茶をきっかけに、日本文化を伝えていきたい

Natsumi Chatsumi 代表 ● 倉谷夏美 くらたになつみ

茶畑に向かうわずかの間にも「なっちゃん！今から仕事？」と近所さんから声が掛かる。親しみやすい雰囲気とおひさまのような笑顔が印象的な倉谷夏美さん。3年前から祖父が開拓した茶畑を継ぎ、熊野番茶の栽培を行っている若きファーマーだ。倉谷さんは、生まれも育ちも本宮町。子どもの頃から「食」に興味があり、高校卒業後、大阪の学校に進学し、管理栄養士の資格を取得した。また同時期に、クラスメイトの影響で、食だけでなく語学の習得と広い世界を見てみたいという好奇心からハワイ留学を決意。滞在先を決め、いざ出発という頃に大好きな祖父の思いがけない死。幼少期に祖父母から開拓時の苦労話を聞き、懸命に働く姿を見て育った倉谷さんが、茶畑存続の危機と心を痛めていたところ、留学先のホストファミリーからの「あなたが継げばいいんじゃない」という言葉が背中を押してくれ、これを機に茶畑を継ぐ決意が固まった。ハワイでの生活や大自然と触れ合う中で、人や環境に優しいオーガニックな食品を作りたいという気持ちも芽生えた。

帰国後、1年目は父親や隣の茶畑のお茶農家さんに習い仕事を覚えていった。2年目に収穫したお茶で、オリジナルブランド「なっ茶」の販売をスタート。ホームページも立ち上げ、オンラインストアも設けた。また、茶畑を引き継いでから農薬を使用しない栽培方法に切り替えていき、