

## ていねいな暮らしのあつたころ

## 佐野二彦の撮った伊深の里山

まざまでした。

伊深では、クドで焼鍋を使っていったあと、むしろの上でもみます。それから、日陰の風通しのよい場所で乾燥させて作りました。焼鍋ではなくセイロで蒸す人もいました。

できた「番茶」は、ガンガン(一斗缶)に入れて保存しました。飲むときは、木綿の茶袋に二つかみほどの茶葉を入れて、茶釜で煮出しました。



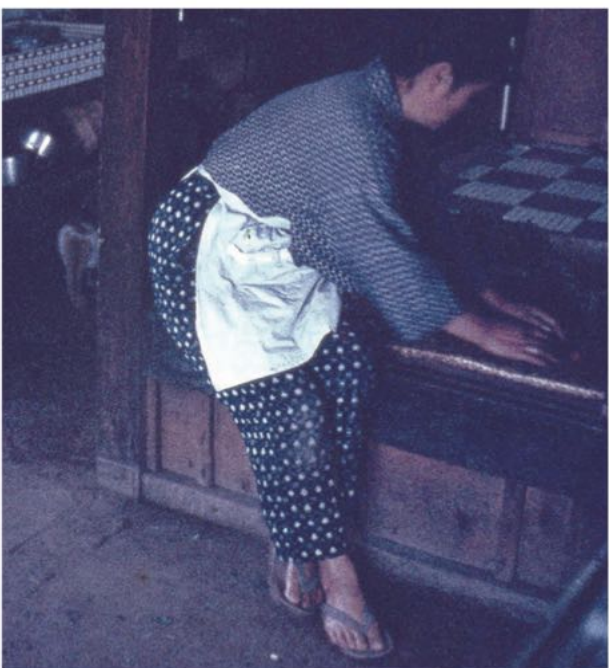
「茶摘み ひと休み」 昭和38年5月24日撮影

## 「茶摘みと番茶」

家で飲むお茶は、自家製でした。畑の周りに茶の木のある家では、新芽が出ると、腕に手甲のついたウデヌキ、頭は頬かぶりにすががさの姿で茶を摘みました。

また「山茶」と言っ、自生している茶の木の葉を摘みに行くこともありました。

茶は「番茶」で、地域や家によって作り方がさ



「お茶をもむ」 昭和40年5月31日撮影