

Lutone...

ルトネ
2021

創刊号

No.001

日本の夏、日本茶の夏

鹿児島刑務所編



空の青さと、茶畠の緑

令和三年 夏

鹿児島県湧水町

どこまでも続く大地の緑
ここが刑務所の畑だと聞いて
驚く人は多いだろう。

鹿児島刑務所では

昭和二七年から刑務作業として
日本茶の栽培、加工を行っている。

今回は、日本茶の栽培と加工を通じて
社会復帰を目指す受刑者と
それを見守る人たちの物語を追った。

Lutone...

No.001



茶器：北九州医療刑務所製

様々な人々と自然が作り上げる至高の一杯

鹿児島県でのお茶の栽培は元応時代（一三二〇年頃）、宇治から来た住職が吉松（現在の湧水町）の般若寺で栽培したのが起源とされている。

お茶の栽培に適した気候は年間平均気温が十四度～十六度以上で、夏季は四十度を超える、冬季はマイナス五度、六度におさまる気温とされ、この条件を備えている鹿児島県は、静岡県を抜いて全国第一位の生産地になった。

鹿児島刑務所がある湧水町は霧島連山の麓に位置し、火山灰土壌（シラス）に覆われた大地と、豊富な湧き水を利用して、香り豊かで良質な茶葉の生産地として有名である。

鹿児島刑務所では、日本茶の代名詞ともいえる「やぶきた」、上品で後味が軽く、自然な甘みが特徴の「おくみどり」のほか、「べにふうき」という品種を栽培して紅茶の生産まで手がけているというから驚きだ。



茶葉：鹿児島刑務所製

支えてくれる人への感謝の気持ちを 今は一杯の「おいしい」お茶に込めて届けたい



① 朝の仕事始めの風景

前後を職員が付き添い、茶畠へ向かう。

② 茶葉の乾燥風景

ひと工程ずつ丁寧に手作業で行う。

③ 茶刈り機での作業

茶葉を傷つけないよう「全集中」での作業が続く。

事件を起したとき、自分のことは誰も相手にはしないだろうと自暴自棄になりました。でも、そうじゃなかった。事件を起こしてから刑務所に入るまでの一年間、ものすごく友人が応援してくれて。人生の中で一番感謝した一年でした。

樂な方、樂な方じゃないですけど。

二十代の頃は一生懸命働いていたのに、ギャンブルで失敗して、家族も何もかも全部失いました。もう一度頑張ろうとしたけど、結局うまくいかなかった。気がついたら道を踏み外してました。とにかく大変なことは避ける生き方しかできなかつた。

ここのお茶は農薬を一切使わず、草取りも手作業。しんどいけれど、楽な方へ逃げなくなつたと思います。

最近、一生懸命働いていた二十代の頃を思い出すんですね。建築関係の仕事をしていた頃は「きれいに作れたね」と言わされると、人に喜んでもらえることが分かって本当に嬉しかった。その頃のようになれば生きていきたい、そう思っています。

受刑者Aさん(50歳)

詐欺事件により服役中。

昨年の9月からお茶の栽培に携わっている。

収穫後は、お茶の栽培経験を生かして、人を喜ばせることができる仕事に就くことを目標にしている。

今度こそ収容生活に終止符を

私は、きれいなお茶ができた時にやりがいを感じます。汗をかいてお茶づくりに一生懸命取り組んできた受刑者の姿が、そこに見えるからです。

受刑者は、それぞれ様々な過去を背負っていますが、自然に挨拶ができるようになり、明るさが感じられるようになると、人としての成長を感じます。時には泣き言を言つてもいい。



酒匂看守部長

幼少の頃から剣道一筋、三段の腕前である。農場・茶工場で勤務して9年。受刑者からの信頼は厚く、一日置かれる存在。最近では農場周辺に住む猪や鹿からも出勤時に出迎えられるほど人気がある厳しくも心優しき「工場担当」だ。

だけど、家族や友人、周囲への感謝の気持ちは忘れない。強がつたり、ごまかしたりしない人生を歩んでほしいですね。【犯した罪に対する反省。良い行いをして罪を償い、社会に恩返しすること】

私はそういう気持ちを受刑者が日々持ち続けられるよう、これからも受刑者を見守っていこうと思います。

お茶づくりが前向きさを引き出し
人として成長させている気がするんです

小さな変化や成長を 気付ける自分でありたい

夏の暑い日も雪が降る冬の寒い日も立ちっぱなしなので、茶畠での勤務は決して楽ではありませんが、受刑者の生活を見ていると色々なことに気づきます。落ち込んでいたり、前向きだったり、そういう気持ちの変化に気づくことにやりがいを感じています。

受刑者には、今の生活の中から、人を信頼し、人から信頼される関係の大切さを学んではいい。お茶の栽培を通して、それが十年後二十年後の自分自身の人間性につなげられるよう一日一日を大切に指導していくのですね。



小倉看守

若手の熱血刑務官。趣味はサーフィンという意外な側面も。目下、農場で茶樹栽培を指導しながら、製茶方法を勉強中だ。受刑者にはお茶づくりを通して「それぞれの役割を全うして得られる達成感」を伝えたいと日々奮闘する毎日だという。

一生懸命に取り組んだことに 喜びを感じてほしい

川村作業専門官

職業訓練校在学中、刑務所で職業技術を指導する「作業専門官」という仕事があることを知り、東北地方の刑務所に採用となる。平成25年から鹿児島刑務所で勤務。職業訓練指導員免許を生かした仕事がしたいという夢を叶え、今も製品の品質改善や「おいしさ」の追求に余念のない「仕事人」だ。



お茶の栽培を指導して今年で九年目になります。休日に図書館で文献を調べることから始めましたが、今はメーカー主催の最新製茶方法の勉強会に参加したり、生産者や研究者に試飲を依頼して、もっと「おいしく」栽培できる方法を研究しています。

教えられるよう一通り覚えるのに五年。そこから、やっとお茶づくりの面白さが分かるようになりました。

茶畠で作業をする受刑者は毎年替わる。一から教えることは大変ですが、作業を始めて二か月から三か月すると、日に焼けて体力もついて健康的になる。自信がついて、表情も明るくなって、最初に会ったときの印象とまるで違ってくるんです。

紅茶を作り始めた頃、農家の方から「一年間ずっと茶畠にもぐって、草を取ってるわ。」と言われたことが忘れられません。

プロでさえも地道な一步を大切にしていることがわかるひと言ですよね。



飲んでみたらびっくりしてね

こんなに美味しいとは

昔はね、茶摘みの時期になると近くの人三十人ぐらいが刑務所に行つて茶摘みをしていたの。だから、お茶を作つてることは知つていたけど、こんなに美味しいとはね。近所の人も最初は仮前用にといつて買われてたんだけど、飲んでみたら美味しくって、びっくりしたみたい。

お茶を入れた茶葉を捨てるのはもったいないから、私は蜂蜜をかけて食べるのよ。天ぷらにする人もいてね。みんないろいろなやり方でこのお茶を楽しんでるの。

出所した人がお店に来ることもあって。冬の朝にね、若い子が薄着で。誰も迎えに来てくれなかつたの私が「家族が大切、見守ることが大切」とよく話していたことを思い出して。被害にあった方のこと

を思うと複雑だけれど、これから的人生を懸命に生きてほしいわ。

由緒ある土地で心を込めて栽培したお茶。受刑者が社会復帰の願いを託し、それを支える刑務所の職員たちもまた、受刑者が再び罪を犯さないことを願つて、毎日毎日、それぞれの思いを胸にお茶を栽培している。

「おいしい」の一言に励まされ、風光明媚な自然の中で毎日を積み重ねる人々の姿を見た。



1 経営者の能勢夫妻

御両親からお店を引継いで8年になる。とても温かな人柄で何度も訪れたくなる。

2 鹿児島刑務所製のお茶はどちらのお店でも手に入る。一番茶は特に人気。

3 門戸に入ると刑務所製の木製箱に入れられたお茶が並べられていた。



吉松駅前温泉

鹿児島刑務所最寄りのJR吉松駅前にある温泉。駅前温泉を開業して18年目になる。入湯料は、中学生以上300円、小学生150円、幼児100円、家族湯2名で700円と格安だ。地元の人から憩いの場として親しまれ続けている。

鹿児島県姶良郡湧水町川西935
【営業時間】8:00～20:00
【定休日】毎月20日

編集後記

お問い合わせ先

鹿児島刑務所

鹿児島県姶良郡湧水町
中津川1733番地

TEL: 0995-75-4342
(企画部門直通)



丁寧に茶樹を育て、つぼみを守り、葉をいたわり収穫した極上のお茶。ぜひたくさん的人に味わってほしい。



Lutone...

2021・Summer
No.001

ルトネ 創刊号

– 取材協力 –
北九州医療刑務所
大分刑務所

– 取材先 –
鹿児島刑務所
吉松駅前温泉

– 企画・取材・編集 –
福岡矯正管区成人矯正第二課
福岡刑務所

– 発行 –
福岡矯正管区

〒813-0036
福岡県福岡市東区若宮5-3-53
TEL:092-661-1138(直通)

