

와즈카차

와즈카차 재배의 역사

와즈카에서 차나무(학명: *Camellia sinensis*)를 재배하기 시작한 것은 13세기 초반이라고 추정됩니다. 전해지는 이야기로는 당시 영향력이 있던 선승 에이사이(1141~1215년)가 중국에서 교토로 가져온 최초의 차 씨 일부를 가이주젠지 절의 승려 지신에게 주었고, 지신이 이를 와즈카의 주부잔에서 재배했다고 합니다. 16세기 후반의 기록에는 주부잔 산기슭에 위치한 하라야마 지역에 자가용 차밭이 조성되었다고 적혀 있습니다. 당시의 재배방법은 아직 상당히 원시적이었지만, 이 시기부터 와즈카가 차 생산지로서 명성을 얻기 시작했다고 할 수 있습니다.

와즈카차는 이미 1734년에 각 지역의 고급 특산품으로 막부의 기록에 등재되어 있었습니다. 그 몇 년 후, 찻잎을 가마에서 볶아 자연건조하는 방식 대신에 찻 후 비벼서 건조하는 센차(煎茶) 제조법이 새롭게 개발되었습니다. 이로 인해 센차 전문 농가가 늘어나면서 와즈카초의 차산업은 더욱 발전하게 되었습니다. 19세기가 되자, 와즈카차는 요코하마와 고베 등의 국제항구를 통해 해외로도 수출되었습니다.

더 유명하고 규모가 큰 차 생산지인 우지(宇治)와 가까웠기 때문에 와즈카초에서 생산된 차의 대부분은 '우지차(宇治茶)'라고 불렸습니다. 현재도 교토부에서 재배되는 '우지차'의 약 49%가 실제로는 와즈카에서 생산되고 있습니다.

차 생산에 적합한 와즈카의 환경

와즈카가 차 재배에 이상적인 장소로 꼽히는 이유는 그 독특한 지형과 환경에 있습니다. 마을을 흐르는 와즈카 강은 계곡에 안개를 형성하여 차나무가 강한 햇빛에 과도하게 노출되는 것을 막아줌으로써 찻잎을 부드럽고 풍미 깊게 유지해 줍니다. 원래 토양 중 풍화된 이암은 배수성이 좋지 않지만, 가파른 경사면에서 차를 재배함으로써 이러한 단점을 극복했는데, 그 결과 우수한 배수성과 적절한 보습력이 유지되고 있습니다.

현재 와즈카의 차밭 총 면적은 약 412ha(헥타르)이며, 연간 약 1,100톤의 아라차(정제 전 찻잎)를 생산하고 있습니다. 차농사를 짓는 사람은 약 200명이며, 수확된 찻잎은 100곳의 차 제조공장으로 보내집니다.

와즈카차의 특징

와즈카초의 차 농가들은 다양한 종류의 차를 생산하고 있지만, 와즈카는 주로 센차 생산지로 잘 알려져 있습니다. 센차는 수확 직전까지 직사광선 아래에서 재배되며, 잎이 부드럽고 영양이 풍부한 이른 봄철에 수확하는 차입니다. 와즈카 센차는 산뜻한 향이 특징이며, 단맛과 감칠맛의 균형이 우수하다고 평가받고

있습니다. 살짝 찢 찻잎으로 우려낸 센차는 황금색을 띠던 열은 녹색으로 우려집니다.

와즈카 차 농가들은 최근 말차의 원료인 덴차의 대량 생산을 시작했습니다. 덴차를 곱게 갈면 말차가 됩니다. 덴차는 요리에 녹차의 풍미를 더하고 싶을 때 아주 좋은 재료입니다. 여러분이 말차 아이스크림, 페트병 차, 말차 프라페, 말차 풍미의 디저트를 즐길 때, 어쩌면 그것은 와즈카의 아름다운 차밭에서 재배된 고품질 차의 풍미일지도 모릅니다.