Varför skickar ni allt te till Shizuoka?

Under en period bodde jag vid Shimantoflodens strand. Runtomkring flodområdet så odlades högkvalitativt te. Eftersom flodens ås är brant och smal, så går det inte att komma fram med maskiner till området där teet odlas. Följaktligen så handplockas allt. I området är det kraftiga temperaturförändringar med morgondimma, vilket skapar en perfekt miljö för att odla te. Då man i området inte hade resurser till att skapa ett eget varumärke, så skickade man allt detta te norrut, till Shizuoka, varifrån det såldes under varumärket Shizuoka-te.
Teblad delas upp i strävhet, lukt, sötma och beskhet. Dessa fyra egenskaper blandas i olika mängder för att tillverka olika sorters te. Av teblad från Shimantofloden så används bara den sträva sorten, som blandas med andra sorter innan det blir Shizuoka-te.

Shimantofloden - Morgondimma Handplockat te.

Att ett te som tillverkats på ett sådant delikat sätt bara används som en komponent för att smaksätta ett annat te, är inte det en skam?

En gång var jag ute och drack på en festival med Hisao Okamine, VDn för företaget "Hiroi Teproduktion" som har hand om teproduktionen vid Shimantofloden. Jag hade länge tänkt på hur synd det var att allt deras te såldes under ett annat varumärke i Shizuoka, och tog därför chansen och frågade Hisao:
-Varför skickar ni allt te till Shizuoka?
Innan han hann svara så dök en bonde som hade hört vår konversation in i samtalet och svarade:
-Vi måste ju tjäna pengar för att ha råd med käk!
Varav jag sa:
-Även om ni skickar 95% till Shizuoka så kan ni väl för tusan använda 5% av teet till egen teforskning och produktion?
Tio år senare, efter att jag hade lämnat byn, så kom Hisao för att besöka mig, och berättade glatt:
-Vi har äntligen lyckats skapa vår egen produkt!
- Ojoj, tog det 10 år för att göra ett sådant litet steg? svarade jag skämtsamt.
Denna produkt var ett grönt te på PET-flaska. Hisao var inte helt nöjd med PET-formatet, men det var banbrytande för dem att ha skapat en egen produkt. Innan detta var det knappt någon som kände till att det odlades och produceras te i deras by, och de kallade sin produkt för "Grönt te från Shimanto, som faktiskt är ett te-område!".
Under tiden då jag var bosatt vid Shimantofloden så stötte jag på några te-odlare, ett äldre par. Herr och fru Kamiyama, ett charmigt par med friska leenden. Jag brukade ofta fotografera detta par när de arbetade och bilden på sid 10-11 är en av dessa bilder. När jag hjälpte Hisao med designen till

Text/Foto Makoto Umebara
Översättning Jens Forsberg
Redigering/Foto Maria Schmidt Larsson
© Daucus Design 2015

hans PET-flaska, så använde jag denna bild. Jag tyckte att den snyggt förmedlade atmosfären vid deras te-odling, och flaskans utseende ger en känsla av ett lokalt odlat, genuint te.
Det var under arbetet med denna teprodukt som jag bestämde mig för att jag därefter skulle försöka skapa produkter genom att kombinera basindustrin (i detta fall teodlingen) med min design. Om man sedan kan tjäna pengar på denna produkt, så har man även lyckats med att bevara en del av det japanska landskapet.
Efter detta så började produkter från Shimantoområdet att skapas på löpande band. För 40 år sedan så blomstrade produktionen av svart te i denna by, men i och med att man började importera Ceylon Te, så vissnade den inhemska teproduktionen. Dock kom efter detta en ny tidsepok där den inhemska teproduktionen skulle få ett nytt värde igen. Man bjöd in en expert på svart te, Jirou Akasu, för rådfrågning, och en bortglömd teknik för produktion av svart te återuppstod, s.k. hemma-jäsning. Om man gör grönt te av teblad från Shimanto så blir det en sträv smak, men om man gör svart te av det så får det en rik smak, och den bearbetade produkten blir ännu godare. De från början 5% av produktionen som man använde för att skapa sitt lokala te, har nu ökat till 55%. Man tillverkar nu även andra produkter med det lokalt odlade teet som grund, bl.a. gelé, glass och "Royal Milk Tea", som syns på sidan 16.

Klientpresentation: Hisao Okamine
Hisao är VD för företaget Hiroi Teproduktion och förman på en av Kouchis te-producerande fabriker. Han är även medlem i Shimantos stadsråd. Hisao är vanligtvis inte så aktiv, men när det väl kommer till kritan så blir han väldigt produktiv. Han kallas för "Storebror Hisa" av folket runtomkring honom.
Nu har det gått 20 år sedan jag träffade honom första gången vid Shimantofloden. Jag har fått veta att han gillar att fiska, och han är förmodligen just nu ute på havet och fiskar efter en stor girella punctata.

Te som jag köpte med mig hem, från företaget Shimanto Drama.
Längst fram står deras premiumkvalitet, av de första späda tebladen.
Min egen favorit står längst bak, ett te som har en rostad smak. (Maria SL)

Text/Foto Makoto Umebara
Översättning Jens Forsberg
Redigering/Foto Maria Schmidt Larsson
© Daucus Design 2015