

J **apanese text**

2017年 秋/冬号 日本語編

日本茶

**日本茶の郷、
美しい静岡を訪ねて**

撮影=武蔵俊介、葛西亜理沙(p.67 右下)、館野二朗(ainoa inc.; p.66)
 文=編集部

p.066

日本の緑茶には実にさまざまな種類がある。最近ブームの抹茶もそこに含まれるが、実は最も日本人の暮らしに根付いているのが煎茶。日本一のお茶の産地、静岡県では今、その煎茶を広く世界へ伝えようというムーブメントが起こっている。抗酸化作用や免疫力向上などの機能性も注目されている緑茶。山と海、そして茶畑に囲まれた静岡県で、その美味なる世界を取材した。

p.067

**伝える、作る、革新する
——日本茶を世界に発信する静岡の今**

緑茶は独特な製法で作られるお茶だ。紅茶（発酵茶）や中国茶（半発酵茶）が摘み取った葉をしおらせてから加工をするのに対して、日本茶は摘み立ての瑞々しい茶葉をいきなり蒸してから揉み、お茶本来の味と香りを保ったまま作られる。「旬の旨みをそのまま生かそうという考え方は和食と同じ。日本茶こそが日本の食文化への入り口なのです」と語るのは、日本茶に恋をして来日、日本茶伝道師となったスウェーデン人のブレケル・オスカルさんだ。「日本茶の面白さは、その柔軟性にあります。数多くの品種があり、それぞれに味や香りや旨みが異なる。冷目で淹れてもお湯で淹れても美味しく、日本の焼き物で作られた茶器を使うとさらに豊かな世界が広がります。私自身、海外へ日本茶を伝える仕事をしていますが、数多くのお茶を紹介することで、世界のいろいろな地域の方が、自分の味覚に合うお茶に出会えればと思っています。渋い、苦いという最初の印象だけで日本茶を嫌いにならないでほしいのです」。

指定生産農家との二人三脚で“静岡のいいお茶”を作り続けている葉桐の葉桐清巳社長は「日本茶は土壌が作るものだ」という。単一農園単一品種、つまりシングルオリジンのお茶で理想の味と香りを追求する葉桐さんに案内されたのは、契約農家のうちのひとつ、標高 450 m の山の斜面に広がる農薬不使用の茶畑。「40 年かけて作り上げたこの畑は、微生物が多様性のある土壌を育み、そこで作られた茶は、静岡でポピュラーな深蒸し（長時間蒸すこと）ではなく、ほんの 20 秒程度の浅蒸しと独自の揉み方で旨みの高い茶葉に仕上げます。葉桐が契約している農家の数は多くないし、生産量も少ない。でもフランスやドイツの方が毎年、一つの畑で採れた茶をすべて購入してくれています。自然に逆らわず、研究を怠らず、丁寧に人の手で作ったお茶が世界で愛してもらえることに、農業に携わる者として誇りを感じます」。

今までにない新しい試みで、お茶の国・静岡をさらに活性化させようという動きもある。それがボトリングティーだ。コールドエクストラクション製法という特殊な低温抽出法により、茶葉本来の旨み成分と香りを凝縮させている。この製法を開発した Benefitea の西沢広保社長は「苦くて渋いのは淹れ方のせい。本来お茶はワインのように、香りや味わいを楽しめるものなのです」という。「誰もが美味しいお茶が飲めるこの製法を、私は自分のためだけではなく、お茶業界を盛り上げるために使いたい。だから真摯にお茶を作り続けている静岡の農家に声をかけて、それぞれの畑の名前を冠したボトリングティーを作る活動をしています。現在 11 軒の生産農家と協業し、商品を販売。この活動がやがて、日本茶が海外へと進出していききっかけになってほしいのです」。

葉桐

上左・葉桐清巳社長。「創業は 1946 年。本当にいいお茶が作りたいたいという思いを理解してくれる農家さんとともに歩んできました」。中、右・繁田清治さんの畑で作られている「高山」。浅く蒸すこと、そして茶葉がくると丸まって針状になるように揉むことで、旨みと香りを封じ込める。購入はインターネットにて。

www.hagiricha.com

Benefitea

年間 100kg 程度しか生産されない希少な茶葉「白葉茶」を使用している Benefitea の「金の風薫」500ml 1 万 8360 円（税込価格）。遮光することで光合成をストップ、旨み成分だけを残した白みがかかった茶葉が生み出す透明感のある味わいが特徴だ。賞味期限は製造日より 1 ヶ月。東京の日本橋三越本店などで販売。
benefitea.amebaownd.com

この撮影はボトリングティーを扱っている静岡の一流料亭「浮殿」にて。浮殿は江戸幕府最後の将軍、徳川慶喜公が、将軍職を辞してから 20 年ほどを過ごした屋敷跡「浮月楼」内にある。
Tel.054-252-0131（代表）

Per Oscar Brekell

1985 年スウェーデン生まれ。高校生のときに飲んだ煎茶がきっかけで日本茶のとりこに。日本語を習得し、日本茶インストラクターの資格も取得。日本茶伝道師として、世界中を飛び回りその普及に努めている。「海外で日本茶に興味を持たれる方は、旅すること、食べることが好きな人、東洋の文化に興味のある人。こうした方々にターゲットを絞って PR していくことで、もっと日本茶は世界に広がると思います」。近著に『僕が恋した日本茶のこと』（駒草出版）。
www.brekell.com

p.068

静岡県を代表する緑茶の数々

一口に緑茶といっても、色も味わいも香りもさまざまな種類がある。通常、緑茶は、味を均一化するためにブレンドされることが多いが、静岡県菊川市にある日本茶カフェ「サンGRAM」は単一品種（シングル）にこだわった品揃えを誇っている。静岡の生産者が作ったシングルの緑茶 6 種類をご紹介します。

茎茶

茎の部分を集めた、甘みや旨み、香り成分が豊富なお茶。写真は栄養豊富な新芽の茎だけを使用した「菊翠」（生産家 / 菊翠茶農業協同組合）

玉露

摘み取りの 20 日前から遮光することで旨み成分を高めたお茶。とろりとした飲み口と甘みの特徴。写真は静岡の玉露名人の手による最高級品。

「前島東平」（生産家 / 前島東平）

深蒸し茶

蒸し時間を長くするため、茶葉内部まで蒸気が伝わり粉のような形状になったお茶。淹れたときに濁りがある。写真はまるやかな旨みで人気の逸品。「丸孝園」（生産家 / 松永孝良）

焙じ茶

大きな葉や茎の部分を高温で焙煎したお茶。カフェインが少なく飲みや苦みも抑えられており、子供でも飲みやすい。写真は独特な香ばしさが漂う「片山」（生産家 / 片山裕司）

かぶせ茶

摘み取り前のごく短い期間だけ遮光することで玉露の甘みや旨みを取り入れつつ、煎茶らしい風味も生かしたお茶。写真は鮮やかな緑色が美しい「ピュアグリーン」（生産家 / 農事組合法人ピュアグリーン）

抹茶

玉露と同様に育てた茶葉を揉まずに乾燥させ、石臼で丁寧に挽いた粉状のお茶。茶筌で泡立てるように点てる。写真はささみどりという品種を使った濃厚な色と香りが美しい抹茶。（生産家 / 片山製茶・八木製茶）

san grams

静岡県菊川市堀之内 1-1 Tel. 0537-36-1201
10 時～ 18 時 火曜定休（祝日の場合は営業）
www.san-grams.jp

広大な茶畑で茶摘み体験ができる

丸東製茶のある島田市は、アメリカ合衆国カリフォルニア州のリッチモンド市と姉妹都市提携を結んでいる。そのためここ丸東製茶では積極的に海外からの観光客を迎え入れ、工場見学や茶摘み体験、お茶の淹れ方教室などを開催。「5 月の新茶の時期には、お茶の葉のてんぷらも食べていただけます。国内でも最近では緑茶以外の飲み物が増えて、お茶を飲む機会が減ってきていますが、ここでしかできない体験を通して、緑茶を身近に感じ、美味しさを知ってほしい」と販売部の法月秀登のりづきさん。ここでは静岡を代表するやぶきた種を育て、味が濃く旨みの強い深蒸し茶だけを作り続けている。

先端の新芽が丸まった状態で開いていないものを選び、その2～3葉下あたりの茎をひねると簡単に摘み取れる。畑は茶の一大産地、牧之原台地北部にあり、天気のいい日には富士山も望める。

丸東製茶

静岡県島田市金谷猪土居 3461-6

Tel. 0547-46-0881

marutoufarm.com

左：柔らかい若葉の繊細な味わい。特上煎茶・茶ごころ 100g 1018円

右：フルーティな甘さが特徴。さえみどり 100g 1430円

ローカルハラル認定も得た有機栽培茶

険しい山道を車で約20分。鬱蒼とした山奥を切り開き有機栽培を始めて25年になる岩倉製茶。「最初の4年くらいは害虫や病気に悩まされましたが、次第に害虫の天敵（かまきりや蜂、クモ）がやってきて、そのうちに茶の木自体の免疫力が上がってきました。葉に厚みが出て、香りも強くなりましたね」と語るのは岩倉恵正さん。農業によって自身も体調を崩したことをきっかけに始めた有機栽培は、今では有機JASの認定のほか、ローカルハラル認定も得ている。「安心して美味しいお茶を飲んでほしい、それだけを願って作っています」。

家族でお茶作りに勤しむ岩倉さん一家。右から岩倉恵正さん、お孫さんと息子さん。山の傾斜面にある畑での作業は大変だが、自然と一体化する充実感もあるという。

岩倉製茶

静岡県島田市中央町 23-35

Tel. 0547-35-0431

iwakura-cha.com

左：岩倉さんが作る最高級の有機煎茶。緑風の舞 100g 1,500円

右：コクがあり渋みは控えめ。外国人にも人気がある有機茶。おくゆたか 100g 1000円

p.069

お茶の産地で味わう緑茶スイーツ

イートインで日本茶とお菓子が楽しめるお茶専門店

単に茶葉を販売するだけでなく、お茶で幸せを提供したい、という思いからスイーツ開発を始めた茶町 KINZABURO。産地によってお茶の味が異なることを伝えたいと茶っふるを作った。「たとえば天竜茶は苦みが強く、川根茶は香りがいい。本山茶はどっしりと味が濃いなど。これらを店内で味わっていただきながら、お茶は無料でいろいろな種類のものを飲み比べられるようにしています」と語る代表の前田富佐さんは、日本茶インストラクターであり日本茶の鑑定やブレンドにおける第一人者でもある。店内で自由に飲めるお茶は、前田さんがセレクト、ブレンドしたお茶で新鮮な味わいに溢れている。

茶っふる手前から川根 140円、本山 130円、天竜、岡部、ほうじ各 115円

茶町 KINZABURO

静岡県静岡市葵区土太夫町 27

Tel. 054-252-2476

kinzaburo.com

水曜定休

9時30分～18時 日曜・祝日 10時～17時

新たな静岡名物、豪華な抹茶ジェラート

SNSで情報が世界へと一気に発信される時代。おやいづ製茶は今、静岡で一番話題性のあるジェラートを作っている。それが「金の濃厚抹茶」ジェラートだ。そもそも若い世代にもお茶に親しんでもらいたいと、1kg10万円もする碾茶を石臼で挽いて抹茶にしたものを使用。美味しくないとわかない。「さらに話題性ということで、10cm角程度の金箔をのせています」と企画課の横山さん。取材中にもひっきりなしにジェラート目当てのお客がやってくる。ここでしか食べられない香

り高く濃厚な味わい、ぜひ一度足を運んでみてほしい。

手前から本格濃い抹茶シングル 360 円、金の濃厚抹茶シングル 900 円、
さわやか本山緑茶 360 円（すべて税込）

おやいづ製茶本店

静岡県静岡市駿河区向敷地 1198-1

Tel. 054-259-6775

8 時 30 分～ 17 時 30 分

日曜・祝日定休

www.oyaizu.co.jp

東京から新幹線で約 1 時間、京都から約 1 時間半と、アクセスもしやすい静岡。県内には大きく分けて 8 つのお茶の生産エリアがある。お茶の収穫時期は一番茶といわれる新茶が 4 月末から 5 月半ば、二番茶が 6 月中頃、三番茶が 7 月後半。静岡を旅するなら、茶畑が美しい新緑に染まる 5 月をお勧めしたい。

■静岡県内の宿情報

www.japanican.com/en/hotel/list/22

■オーダーメイドツアーのご相談

www.royalroadginza.com