

狭山茶の研究 (8)

屋さんに販売

日高市にある狭山茶専門店の備前屋。狭山茶を加工・販売する産地問屋だが、清水敬一郎社長はお茶の新しい味を求めて革新的な試みを進めている。烏龍茶のような萎凋香（いちちょうか）のお茶もその一つ。また、地元出身の製茶機械の発明者高林謙三の顕彰会の活動にも労をとり、高林謙三の銅像が市内生涯学習センター入り口に設置された。清水社長にお話をうかがった。

備前屋さんは、茶葉の生産者ではなく、お茶の問屋さんなのです。

清水 正式には産地問屋です。都内など大きな消費地で小売店に販売する問屋さんもありますが、私たちの場合は狭山という産地で作られたお茶を集めて加工して販売する仕事です。

埼玉では、生産農家が自分で販売しているお店をよく見かけますが、農家が問

狭山茶の新しい味を求めて 火香、手摘み、萎凋香（いちちょうか）

備前屋（日高市） 清水敬一郎さん

する場合もあるわけですね。**清水** 狭山の場合は、農家が自園、自製と自販まで手がけるパターンが非常に多いです。日本の茶産地でも珍しいパターンです。

それは生産地と消費地がほとんど同じであることによりです。埼玉以外では、一部八女（福岡）にあるくらいでしょうか。

私もは取引する生産者が入間、狭山、所沢、日高、飯能など広範囲に約10工場ありますが、その中には自園・自製・自販を主とする方もいますし、全部問屋に納めるという方もいます。

備前屋さんは小売りもされるのですか。**清水** 私ども産地問屋は、他に卸ししますが、店で小売りもします。

卸す場合、ブランドはど
うなるのですか。
清水 「備前屋」の名で売
場合と先方の小売店のブ
ランドの場合と両方です。

備前屋さんの特徴は何と
せん

問屋業は、単に仕入れて
売るのではなく、加工をす
るということですが、どの
ような加工をされる
のですか。



清水 私どもは
荒茶の形で仕入
れます。荒茶は
葉っぱから製茶
機械を通ってお
茶になった一次
加工品ですが、
正式には商品に
なりえない原材
料です。それを
こちらの工場
で
入れの機械
火入れの機
形を整えたり、
熱加工処理をし
たりして、煎茶
という商品に仕
上げる。それを袋
詰めして納めたり、
小売したりします。熱加工
のことを火入れと呼びます。

完壁な地元密着型で
すね。他地域からの仕入れ
はありません。原発事故で
の放射能汚染問題などが起
きると、うちの場合手も打
ちようがないわけです。狭
山茶以外売るのがありま
せん

荒茶は水分含有率が
やや高い。火入れの目的は
その水分を飛ばすことです
が、それ以外に熱を加える

ことでお茶の品質が向上します。私どもは問屋ですが、この処理をしないと煎茶になりません。メーカーでもあるわけです。

—火入れをしないとどうなりますか。

清水 普通の煎茶であれば、お客様は購入して缶に入れて保管すれば1ヶ月くらいは持つわけですが、火入れをしないと1週間で湿気でしまいます。

—備前屋さんのお茶の味の特徴は。

清水 「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山とどめさす」という茶摘歌がありますが、狭山は昔から味にこだわってきました。そのこだわりは火入れのやり方があります。10軒の間屋があれば10軒とも火入れの方法は違います。熱を加えることで付加される香りがあり、「火香」と言います。

これが強い方がよいとする考えの方もいるし、私は、それぞれのお茶の個性を殺さないというやり方です。荒茶という原材料は様々ですが、早く摘めば収量は少ないですが、養分は多い。う

まみ成分、新鮮な香りだとか、清涼感があります。良い香りがより鮮明になるように、適切な温度で火入れをするということ

です。

新茶が始まり時間がたつと反収は増えますが、茶葉の養分は減ってきます。うまみ成分や鮮度が落ちますので、その時は少し高めの温度に設定します。葉っぱの個性を意図的に曲げないように心がけています。

—ことばで言うと、目指すお茶は。

清水 煎茶にもいろいろなたいプがあります。百グラム千円売りというのは、進物にも使われるし、家庭でもお飲みいただく、非常にポピュラーな価格帯です。この場合、新茶が始めて少し経っていない時期の茶葉なので、あまり火入れ温度を上げず、鮮度感のある味と香りを失わないようにします。

—最近では深蒸茶が多いですが。
清水 深蒸系の細かいもの



かが、昭和の後半からの風潮ですが、お茶の一番いい色は黄金色と言われています。

—明治初年の創業だそうです。

清水 昭和初めくらいまでは、燃料や精米などもやっていました。今の形態にしたのは、父からです。父が6年前に他界し、私は4代目、56歳になります。

—「備前」の名はどうして。

清水 実はわかりませんが。岡山に縁はありません。一説には、飯能に青山備前守という方がいてその名をいただいたとも。

—「野木園」とは。

清水 かまぼこ型の通常のお茶畑は、機械で摘めるようにしているわけです。野木園は、手摘み専用茶園です。通常の茶園は平均年6回ほど鉢を入れますが、野木園は手摘みの終了後、一度刈り落とすだけで鉢を入れません。鉢が入らないから、根が深く、葉っぱも厚く、

よい葉がとれるのですが、手でしか摘めません。これを仕入先にもやってもらい、またうちの茶園は全て野木園です。

—野木園の手摘み茶は生産量の一部ですね。

清水 全体の数パーセントというところですか。うちで一番高いお茶は百グラム3千円台で、次に2千円、千円とありますが、2千円より上は手摘みを使っています。味がぜんぜん違います。

—品種は。

清水 7割がヤブキタですが、合計13種類の品種が入っています。

—最近の狭山茶の動向は。

清水 原発事故から3年が過ぎ、放射能を気にかけるお客さんはいなくなりまして。ただ、以前の状態に戻るには、まだ時間がかかりそうです。お茶の機械が合理化され、お茶の生産量は上がってきています。ところが飲み物の多様化で日本茶の需要は頭打ち傾向。日本茶は超成熟市場です。—市場を切り拓くにはどうしたらよいでしょうか。



萎凋香の説明

清水 今は火香がお茶のスタンダードだと思われていますが、実はお茶にはもっといろいろな香りがあります。

萎凋香 (いちようか) という香りがあります。お茶の葉はストレスを感じると香りを出すという習性があります。生葉を太陽の光に当てると紫外線ストレス、水分が減少してもストレスを感じる。紅茶やウーロン茶はみなこの萎凋香が香りのベースです。しかし日本の茶業界では品評会などで萎凋香があると減点されてしまいます。お茶の最上の香りは新鮮香であるというのが常識です。埼玉県茶業試験場で昭和28年にさやま

みどりという品種が農林登録されました。これは萎凋香が優れています。そして、その特性を受け継いだ後継品種が開発されています。うちでは萎凋香を生かした上級茶を作っています。火入香を好んでいただける方もたくさんいますから、それにプラス、萎凋香をPRしていきたいと考えています。

—どのお茶が萎凋香を取り入れたものですか。
清水 手摘みのお茶はすべて。百グラム千5百円より上のは萎凋香のお茶を原料にしています。これからは、もっとPRしていきたい。これは茶産地狭山の大きな武器になるのではないかと考えています。

烏龍茶にも挑戦

いかと考えています。
—萎凋香に興味をもったきっかけがあるのですか。

清水 5年ほど前に台湾に行き、「東方美人」という烏龍茶を飲み、世の中にこんな香りのいいお茶があるのかと思いました。その香りが萎凋香です。ぜひこの製法で狭山茶をつくってみたいと、台湾から機械を輸入し3年前から作り始めました。

萎凋香 という香りは知っていたんですけど、どうしてそういう香りが出るかはわからなかった。京大名誉教授の坂田完三先生が、萎凋香のメカニズムを説明された。たまたまご縁があり、いろいろアドバイスをいただきました。最初は三流のウーロン茶以下と言われましたが、2年目に、ひよっとしてこのお茶は世界の緑茶のスタンダードになる可能性がある、と認めてくれました。—烏龍茶も作っているの

すか。

清水 製法は基本的に烏龍茶と共通です。烏龍茶は福建省由来の品種を用います。私は埼玉県で開発された品種のみを使用します。色は烏龍茶ほどの濃度はない。「琥珀」という名で売っています。台湾で一番勉強になったのは、葉を攪拌して表面に傷をつけると、また違うストレスで香りが出るということ。蒸し製の日本茶でこれをやると、「葉傷み臭」という香気になってしまい品質が落ちます。

—お茶おいしい淹れ方を教えていただけますか。
清水 紅茶や烏龍茶は熱湯を使います。しかし日本茶は、ほうじ茶などを別にするとうつ湯を使いません。温度調整でおいしく飲める唯一のお茶です。茶釜の中の温度は90度くらい、湯冷ましに移し80度くらいにしてもらえば、タンニンなど渋みは抽出されづらくなります。お湯を冷ますのが一番大事ですね。それと、均一に注ぐこと。

複数の湯のみに注ぐとき、戻り注ぎと言いますが、行ったり来たりすることで、均一に注ぐことができます。第3に、注ぎながら、濃さを調整していただければと思います。うすいかなと思えば待ち、濃いと思えば早める。

—この3つがあれば、だいたいおいしく淹れます。

—高林謙三はどんな方だったのですか。

製茶機械の父・高林謙三の顕彰

清水 江戸時代末期、現在の日高市の北平沢というところで誕生しました。医者を目指し、川越で医院を開業し、大成をおさめました。

当時日本は開港し輸出向けにお茶が逼迫し、茶の生産拡大が急務でした。しかし、手もみ製法しかないのが、量産化のためお茶製造の機械化に乗り出します。医者で築いた資産をすべて投じて機械開発にまい進、数々の困難と悲運を乗り越え、粗揉機の特許を取得、これを静岡県の菊川の事業家が買い取り、製茶機械普及の一步となった。実はつい最近まで高林式粗揉機は後継機種が生産されていたのです。取引先の生産家は今でも稼働している工場がある。粗揉機の原理原則は百数十年たった現在でもまったく変わっていない。

日本全国の生産から販売までの茶業者で、高林謙三

の恩恵に預かっていない人は一人もいないと言われています。それくらい偉大な恩人です。

特許認定の第1号であることを知っていた。それがきっかけで平成19年に顕彰する会ができました。20年に初代の会長である父が亡くなり、石井幸良二代目会長の



建立された高林謙三翁銅像

ね。

清水 私の父（勇三氏）が

日高ロータリークラブに入っていて、高林謙三という偉人が地元にいるという話をしたら、たまたま弁理士の方がおられ日本の民間人で

ご活躍で銅像建立が叶いました。菊川市にある高林式の製茶機械メーカーの代表者は「埼玉の人は高林を静岡にとられたと思うかもしれないが、静岡でも高林

は正當な評価がされていない。しよせん埼玉から来たよそ者という扱いだ」。

「高林謙三を顕彰するのはありがたい。ぜひ協力したい」と、百年以上前に製造された粗揉機を探し出し、完全に修復した上で寄贈してくれた。現在は「顕彰する会」を通じ正式に日高市に寄贈されました。

銅像を建てることにしたのは。

清水 高林謙三を顕彰し、その偉大な功績を一人でも多くの方々に知ってもらいたいということになり、5年間準備、24年9月から募金活動をし、25年4月18日に序幕式を行いました。

銅像建立の意義をどう考えますか。

清水 日高市では小学校の総合的な学習で高林のことを学んでいます。銅像ができたことで視覚的に認識でき学習のプラスになるでしょう。また、場所柄、市内外の人に高林謙三のことを知っ

ていたたく機会が増えると思います。また、茶業関係者のPR拠点にもなり得ます。

本も出版されたのですか。

清水 『みどりのしずくを求めてー製茶機械の父高林謙三伝ー』（青木雅子著・けやき書房という本があったのですが、絶版になっていました。著者にかけあい、自費出版しました。

高林謙三の墓はどこにあるのですか。

清水 川越の喜多院にあります。曾孫姉妹が定期的にお参りに見ると住職より伺ったので、銅像除幕式に出席していただきました。

（2014年10月取材）