

「東上沿線物語」別冊

狭山茶の研究

増補版

徹底解明



狭山茶の起源は「河越茶」と「慈光茶」
狭山茶の歴史

特集

全国茶品評会
埼玉で抹茶製造
こだわりの手もみ茶と萎凋茶
日本茶のソムリエ
伊藤園
他

定価300円（税込）

狭山茶の研究

目次

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| (1) 狭山茶の起源は「河越茶」と「慈光茶」
狭山茶の歴史 | —3 | (6) ペットボトル茶市場を牽引する
伊藤園「おいお茶」 | —16 |
| (2) 日本一のお茶を目指す
全国茶品評会 | —6 | (7) おいしいお茶の淹れ方は、お湯の温度、
葉の分量、浸出時間は原理を踏まえ、あとは
それぞれの好みで、ただ注ぎ切るとは肝心
日本茶のソムリエ 高宇政光・思月園店主 | —20 |
| (3) 埼玉で初めて抹茶製造に挑戦
明日香（狭山市） | —8 | | |
| (4) こだわりの手もみ茶と萎凋茶
「極茶人」比留間嘉章さん（入間市） | —10 | | |
| (5) 注いで緑色のお茶でなければダメ
県内最大の茶園・県茶業協会長
長峰宏芳さん（鶴ヶ島市） | —12 | | |

一服の茶は生活にうるおいを与えてくれる。
特に地域では、狭山茶はなじみが深い。
しかし、普段何気なく飲むお茶のことを、我々は意外に知らない。
そもそも、狭山茶とはどのようなお茶か。
いつから飲まれるようになったのか。
生産・販売の実態、味の特徴とおいしい飲み方は。
最近では、どのような新しい挑戦がなされているのか。
お茶にまつわる話を何回かに分けてレポートする。

*収録内容は、『東上沿線物語』に掲載された記事をベースに、新規の取材も加えています。

狭山茶はいつから飲まれるようになったのだろうか。意外なことに、関東におけるお茶の起源は、今の狭山や入間ではなく、川越の無量寿寺、ときがわの慈光寺という、寺院に始まるという。入間市博物館の小田部家秀学芸員にお聞きした。

狭山茶の研究(1)

狭山茶の起源は

「河越茶」と「慈光茶」

—狭山茶はいつごろから生産が始まったのですか。

小田部 旧武蔵の国、今の埼玉県と東京都で作られているお茶を総称して狭山茶と言っています。いつから作られ始めたのか記録が残っていないので実際のところ不明なのですが、中世の書物に「河越茶」と「慈光茶」という名が出ており、これが狭山茶の起源につながるお茶と考えられます。—というところは狭山茶は川越から始まったということですか。

小田部 そもそも、平安時代の『日本後記』に

喜多院・中院の前身を開

ただ、この時代のお茶は一部の有力寺院の中で飲まれるようなもので、

「河越茶」の名もまだありません。

—「慈光茶」と

光慈寺にはがわ・慈光寺の木がきもお茶の今も

今も多くは栄西の弟子で文化財が残されています。栄西は、慈光寺の塔頭に靈山院という寺を開き、関東では一番古い禅寺と言われています。

栄朝は栄西の弟子です。栄朝は栄西が広めた抹茶が慈光寺にも伝えられ、境内でもお茶づくりがされて、僧侶が飲んでいたと推測されます。今でも慈光寺の山に入りますと、お茶の木がたくさん生えています。お茶とかかわりの深い寺だなど、実感させられます。

—慈光寺を起点にしてお茶

「狭山」に「中院」に「河越」の地

「嵯峨天皇に大僧都永忠がお茶を献じた」とあるのがお茶についての一番古い記録です。当時のお茶はおせんべいみたいな固形のお茶、餅茶(団茶)だったんです。遣唐使が、唐で飲まれていたお茶を日本に伝えたと考えられており、天台宗を開いた最澄や真言宗を開いた空海にも茶にまつわる手紙や詩が残されています。

川越に無量寿寺(今の



中院(川越)の「狭山茶発祥之地」碑

小田部 お茶が広まっていたのは、鎌倉時代になって、宋から新しいお茶の飲み方が伝えられてからです。蒸した葉っぱを乾燥させて石臼で粉にし、茶わんに入れて湯を注ぎ、攪拌して飲む、現在の

茶が伝わった可能性もあるわけです。今の中院は、無量寿寺の子院として建立された寺で、「狭山茶発祥の地」の石碑もあります。

抹茶です。臨済宗を開いた栄西は、日本で初めての茶書『喫茶養生記』を著して、茶の薬効や抹茶の製茶法、喫茶法を広めました。

栄西には3人の有名な弟子がいるんですが、その1人栄朝が住職をつとめたのが慈光寺(ときがわ町)です。この寺は鎌倉の将軍家や京都の九条家と密接なつながりがあって、栄朝が入山したころは勢力を極めていた時代でした。

が広がったということですか。

小田部 抹茶は、鎌倉時代以降、有力寺院から、上流武士の間に広がり、ます。武蔵武士でも有力だった河越氏は鎌倉幕府ともつながりがあり、川越の上戸というところに館跡があります。その発掘調査で青磁や白磁の輸入陶磁器、天目茶碗、茶入れなどお茶に関係する出土物が



慈光寺山門

出ていて、当時の河越氏が抹茶をたしなんでいたことが確実視されます。

—河越氏が



山門前の茶の木

訓往来』という書物で、日本の銘茶の産地が列挙されています。第一は京都の梅尾（右京区高山寺）で、それを補佐する京都・奈良の6箇所の茶産地に次ぐ「此ノ外」の地方産地5箇所の一つとして「武蔵河越」があげられています。

当時のお茶処は皆大きなお寺があるところでした。

戦国時代の『旅宿問答』にも、日本の銘茶の産地が記しており、今度河越ではなく、「武蔵の慈光茶」と出てきます。河越、慈光寺が武蔵を代表する産地だったようです。ただ、この時代、抹茶を

ジを受け、河越茶。慈光茶は戦国以降一切名が出てこなくなりそうです。

—そうすると、江戸時代はどうなったのでしょうか。

小田部 江戸時代

になると明代末の中国から、また新しい茶の飲み方が伝わります。釜で炒ったお茶つ葉を急須に入れて飲む釜炒り茶です。京都宇治の永谷宗円という人が、この釜炒り茶の製法と抹茶の製法をミックスして独自のお茶を開発したんです。それが、蒸した葉っぱを抹茶にするのではなく揉んで乾かし、急須に入れて飲む、蒸し製煎茶です。今私たちが普段飲んでいる煎茶はここに始まるんです。270年ほど前で、日本人の味覚に合ったのか、全国に広ま



河越氏館跡

河越氏館跡から茶碗、茶入れなどが出土

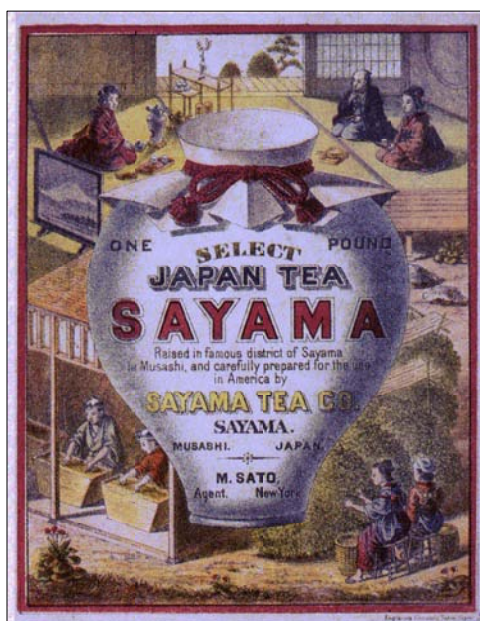
—やつと武蔵で煎茶の生産が始まるわけですね。

小田部 当時の埼玉県は、お茶つ葉を日で干したり、簡単な釜炒りにして土瓶などで煮だして飲むいわゆる番茶のようなものを作っていたのではないかと考えています。蒸し製煎茶が広まり、江戸の庶民も飲むようになります。近在の農家の人たちが江戸で売れるお茶作りを目指すようになります。

現在の入間市宮寺の吉川温

恭（よしずみ）や、その近

「山本山」です。



「狭山会社」茶袋ラベル

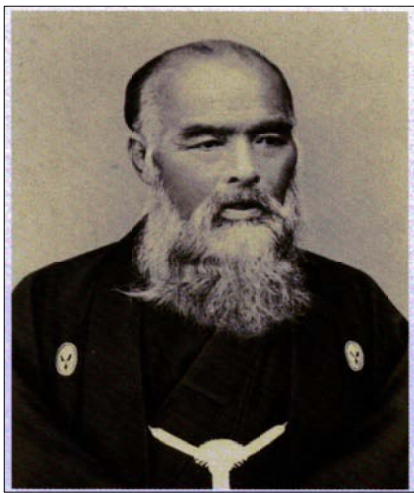
輸出品であつた狭山茶

隣の村々の村野盛政、指田半右衛門の3人は、宇治で蒸し製煎茶の製法を学び、地元に戻ってからも試行錯誤を重ね、江戸の茶商・山本山のアドバイスも得て、ついに関東で初めて製造に成功し、文政2年（1819年）江戸の茶商との取引が始まります。この時の最初の売買契約書が残っています。ここに茶問屋として名のある山本嘉兵衛は今の

吉川の故郷にある出雲祝神社の石碑には、（吉川、村野らが）「重ねて場を狭山の麓に開き、以つて数百年の産を興さんと欲す」とあります。慈光茶、河越茶以来すたれていた武蔵の茶を復興しようとしたという意味です。ただ、当時はまだ「狭山茶」というブランド名はありませんでした。—この後、狭山茶は産業として発展するのですか。

小田部 江戸の庶民に売れるようになったのが産地化のスタートですが、産業として拡大するのは、安政年間になり輸出が始まってからです。当時生糸と並んでお茶が主力の輸出品になり、お茶が増産されました。この辺のお茶は八王子商人が集積し、外国人貿易商を介在して横浜港から輸出されていきました。これでは地元の製茶業者に利益が増えませんが、地元の製茶業者30軒ほどが集まって、直接輸出する会社を立ち上げた。それが「狭山会社」で、この時、「狭山茶」という地域統一のブランド名が確立したようです。ただ、インド、セイロンの紅茶が人気を博してから、海外輸出は次第に後退していききました。

—その後狭山茶は現在のようにな国内の家庭向けの生産に。
高林謙三の発明した製茶機械
小田部 そうですね。当初は手作り、手もみ製茶でしたので生産コストが高く、非常な重労働であるという問題があり、日高市出身の高林謙三というお医者さんが、製茶機械の発明に人生の後半をかけた。ただ、高林の機械も地元ではなかなか受け入れられなくて、当時の茶商組合は、大正4年



高林謙三

に機械製茶を禁止するチラシを作ったりしています。手もみ製茶を誇りとしており、機械製茶は鉄・油くさく、手もみ製茶を誇りとする狭山茶の評判を落とすとして、受け入れられなかったんですね。そのため高林は製茶機械を必要としていた静岡に移り、製茶機械は静岡で先に機械化が進むことになりました。

—狭山茶の現在の規模は。
小田部 今、埼玉県と東京都一帯で作られているお茶を狭山茶と呼んでいます。栽培面積は埼玉で1110畝、入間市（495畝）、所沢市（209畝）、狭山市（130畝）が多い。水はけがよい関東ローム層の台地が適地なんです。産出額は生葉で16億円（平成18年）といったところです。

（本記事は2009年9月～11月入間市博物館特別展「狭山茶の歴史と現在」の展示を参考にし、同展資料を一部拝借しております）

狭山茶の研究(2)

―審査
の仕方
は。

おりしも今年(2009年)は、主産地の入間市で全国茶品評会が開かれる。地元の入間茶研究会の西沢明会長にお聞きした。

―今回開かれるのは、全国のお茶の品評会ですか。

西沢 8月下旬に、第63回全国茶品評会が埼玉で開かれ、開催地が入間市です。―この品評会は毎年ある。

西沢 毎年、九州、関西、関東の各ブロックで持ち回りで。埼玉は前回は平成12年に、やはり入間で開きました。―どのようなお茶が出品される。

西沢 お茶の種類は、普通煎茶30キロ、普通煎茶10キロ、普通煎茶4キロ、深蒸し煎茶、かぶせ茶、玉露、てん茶、蒸し製玉緑茶、釜入り製玉緑茶の9種類あります。それぞれ全国に得意な産地があり、このうち、今回我々が日本一を目指しているのは普通煎茶です。

西沢 出品は全部集めると千点近く、外観、形、色つやなど、

内質検査(水色、香り、味)を審査する。

―最高賞は。

西沢 それぞれの茶種の一番は、農林水産大臣賞で、産地賞もあります。



共同の製茶工場と西沢会長

日本一のお茶を目指す 全国茶品評会

―「農林水産大臣賞受賞」の看板はよく見えますが。

西沢 全国の品評会と別に、毎年関東ブロック、さらに県の品評会もあり、それぞれ農林水産大臣賞が出ていますので。

―開催地が有利なんですか。
西沢 やはり、地元の水を使うので有利な面はありますね。ただ、産地の特色を

お茶まつり」を開きます。

品評会で業界内の技術を高めるだけでなく、消費者との結びつきを強めたい。特に狭山茶は消費地に近いわけです。今回は、入間の「万燈まつり」という祭りの日に合わせました。

日本一のお茶を試飲できる場を作ったんです。全部の種類の入賞したお茶を、体育館に一堂に並べて飲んでいた。こんなお茶があるのか、「こんなお茶初めてだ」とびっくりするのばかりだと思います。絶対感動します。

―入間茶研究会とは。
西沢 入間

市茶業協会の下部組織で、平均年齢30代の生産農家の団体です。元々、家業を継ぐときに、同年代でお互いに勉強しようと、立ち上げた。今年で41年目になります。

―今回の品評会には出品は。
西沢 メンバー44名、全員が出します。
―普通のお茶と作り方が違

うのですか。

西沢 お茶は5月の連休に摘んで、すでに全部作ってありますが、日本一を目指すためには、それなりの肥料を施し、よりよいねいに管理もしますし、摘み方も本当の方法で手で摘む。

―製茶は。

西沢 平成8年に共同の施設を建て、入間の人はほとんど全員がこの製茶機械で作っています。

―狭山茶の特徴は。

西沢 製造の仕方、機械はどれもそんなに変わらないです。どこが特徴なのかというと、産地の気候や土壌に左右されるんです。「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」という歌があるんだけど、狭山茶は、味が濃くて、おいしい。埼玉西部は冬寒く、新芽も葉肉が厚く、とろっとした濃厚な味が出やすい。あとは関東ローム層の土壌のせいもありますけど。―いいお茶を作るポイント

西沢 何年もやっていると痛感するのは、お茶の芽を摘む日、適採日を見極める

のが難しいです。早過ぎてもいけないが、遅くなったら致命的です。何十人の摘み子さんを頼むわけですが、あらかじめ日にちを決めても、それまでの気象で成育が変わり、当日雨が降ればアウト。

それと今年の芽は去年どんな管理をしてきたかで決まっちゃいます。あとは摘み方。手で「1芯2葉摘み」という摘み方をするんです。長さ7センチくらい、柔らかいところだけ摘む。ドレマ(TBS(天婦道)も入間が舞台となり、今年は産地が盛り上がりま



入間の茶畑風景

ね。上がります。入間の茶畑風景

第63回全国茶品評会審査会

8月25日(火)～28日(金)

埼玉県農林総合研究センター 茶業特産研究所

第63回全国お茶まつり埼玉大会

10月24日(土)～25日(日)

入間市市民会館及び入間市市民体育館

10月24日に出品茶展示会(入間市市民体育館)あり
問い合わせは全国お茶まつり実行委員会事務局(埼玉県農林部生産振興課内) 048-830-4116

狭山茶の研究(3)

専用の機械を導入
したいと感じまし
て、平成17年に明
日香という会社を設
立、工場を建て、翌年から

狭山茶といえは煎茶で、

茶道など
で使う抹
茶は、京
都が主産
地。埼玉
ではこれ
まで誰も
手がけて
いなかったが、狭山碾(てん)茶工
房(有)明日香(狭山市)、
が初めて抹茶の製造
に挑戦している。小
野田美社長にうかがっ
た。



小野田さん

小野田
は、それぞ
れぞれの
5名
の方
はそれ
ぞれ
の自
分の
茶畑
で生
産さ
れる
小野
田
さん
は、
そ
う
す
で
す。
そ
れ
を
会
社
で
買
い
取
る
わ
け
で
す。
一
作
業
の
時
期
は
重
な
ら
な
い
ん
で
す
か。
小野
田
さん
は、
煎
茶
の
製
造
に
か
か
り
ま
し
た。
一
メ
ー
バ
ー
は、
小野
田
さん
は、
そ
れ
ぞ
れ
の
5
名
の方
は
それ
ぞれ
の自
分の
茶畑
で生
産さ
れる
小野
田
さん
は、
そ
う
す
で
す。
そ
れ
を
会
社
で
買
い
取
る
わ
け
で
す。
一
作
業
の
時
期
は
重
な
ら
な
い
ん
で
す
か。
小野
田
さん
は、
煎
茶
の
製
造
に
か
か
り
ま
し
た。
一
メ
ー
バ
ー
は、

てん茶は揉まずに
乾かす

ります。

—あらためて煎茶と
抹茶の作り方の違い
を教えてください。
小野田 煎茶は揉み、
攪りながら、乾かし
ていく。かたや、て
ん茶(抹茶の前段階
の製品)は揉まずに
葉っぱそのままで乾
かすのが大きな違
い
です
ね。



明日香工場

小野田 そうですね。それ
は石臼でやったり、今は専
用の機械があります。煎茶
なら、篩でそろえて、火入
れをすれば飲むことができます。
—茶葉の育て方に違いはな
いのですか。
小野田 芽伸びの日数が長
いので肥料をたくさん施し、
覆いをかけることが必要で
す。

肥培管理と被覆に難し
さ

—抹茶の難しさはどこに。
小野田 4年経過してみ
て、やはり製造工程より、肥
培管理と被覆の方ですね。煎
茶でも、高級品は摘採する
前に5日か7日覆いをしま
すが、抹茶の場合は1ヶ月
半かけます。

—お茶の品種は。
小野田 今までは、(煎茶
と同じ)ヤブキタでしたが、
最近では抹茶専用品種に切り
替えています。
—狭山茶では今までなぜ抹
茶を作らなかったのですよ
うか。
小野田 そもそも江戸時代

埼玉で初めて抹茶製造に挑戦

新しい需要掘り起し
明日香(狭山市) 小野田美さん

—抹茶を作るようになった
経緯は。
小野田 平成元年の国民文
化祭で、埼玉県大茶会が狭
山の稲荷山公園で開かれた
んです。それが盛況で、翌
年からさやま大茶会が行わ
れ、その時、地元の狭山茶
の抹茶がでないかという
声が出て、煎茶の機械を使っ
て試作を始めたんです。
15年間やったんですが、

分の茶畑で生産される。

小野田 そうですね。それを
会社で買い取るわけです。
—作業の時期は重ならない
んですか。

小野田 煎茶(の製造)が
終わると、連続で(抹茶の
製造機を)動かす。春、夏、
秋の3回。抹茶は、秋も作
ります。

揉みながら乾かす方が、
成分がお湯に溶け出しやす
いんです。煎茶は、急須で
お湯に溶かしていただきま
すが、抹茶は葉っぱを全部
粉にして飲んでしまうので、
その必要がない。いかにい
い緑色を保ったまま乾かす
か、がポイントになります。

—作る手間は。
小野田 製造は煎茶の方が
ずっとかかります。(機械
にかけ)最初の葉っぱが出
てくるまで抹茶は1時間か
かりますが、煎茶は4〜5時間か
かります。
—ただ、抹茶は粉にする工
程がありますね。

から抹茶は関西が中心で関東は煎茶でしたし、宇治という産地がしっかりしています。

―抹茶の主産地は京都ですか。

小野田 メインは宇治と、愛知県の西尾です。

―市場は

小野田 京都方面では（煎茶と）同じくらいいて、ると思いますが、他地域では煎茶9割、抹茶は1割でしょうかね。ただ、食品業界の需要は伸びています。ソフトクリームに入れたり、パンやうどんに入れたり。

急須で飲めるおてがる抹茶

―今、事業はどれくらいの段階ですか。

小野田 国の支援事業として始めました。達成目標があります。現段階で、その70%というところです。―現在の売り先は。

小野田 半分以上は「明松」というブランドで。他は、抹茶を使った菓子類の原料として和菓子屋さんに出すとか。まんじゅうも作っています。



抹茶製品

―「おてがる抹茶」とは。

小野田 煎茶のように急須に入れて飲める抹茶で、茶せんでかき回さなくて済む。結構人気です。1本6百円で250杯くらいとれます。―どこで買えるんですか。

小野田 市内近辺のお茶屋さん。今、「おてがる抹茶」とまんじゅうは、高速（圏

央道）のサービスイリアで販売しています。

―そもそも、抹茶を手がけようと思ったのには新市場開拓も狙いでは。

小野田 煎茶に関しては需要が頭打ちですし、煎茶自体ペットボトルとかに替ってきまして、違うものも合わせてやっていくという考えはありました。

ただ、うちの方は市場も、てん茶茶葉の市場も、扱ってくれる問屋もないので、自分たちで作ったものは自分たちで商品化し販路を見つけて売っていかなくてはならないんです。余っちゃったから、どうしようもないんです。需要に合ったものを、計画的に生葉の段階から生産し、製造し、売っていく。―いけそうですか。

小野田 こういう時代になったから、逆にやりがいがあります。抹茶はいろいろなところに伸びていく可能性があり。食品の中に入れるということなら、まだ需要が掘り起こせるので。―今回、全国の品評会に埼玉から初めて抹茶を出品した。

小野田 出して見て比較すること、自分たちのレベルアップができるのではないかと考えたわけです。埼玉県始まって以来です。

狭山茶の研究

(4)

般の人向けにご説
明頂けますか。

全国手もみ茶品評会で
日本一

狭山茶の本場、入間市の加治丘陵で製茶業を営む比留間嘉章さんは、「極茶人」と呼ばれる。全国手もみ茶品評会では一等賞の常連、香り高い「萎凋茶」など、こだわり、極上のお茶作りを目指している。最近話題を呼んだTBSのドラマ「夫婦道」では、お茶に関する指導を任された。

—元々出身はこちらなんです。

比留間 そうです、代々お茶の栽培を。私に家に入る時に親父と一緒に製茶業を始めた。

—自分なりのやり方をとったのはいつから。

比留間 もちろん、やるからには良い物を作りたい気持ちがあったんですが、最初は親父からみれば遊び半分には見えなかったかもしれない。やっぱり親父がいなくなつてから変わりましたね。

—比留間さんのお茶を、一

こだわりの手もみ茶と萎凋茶

比留間 自分が今、一生懸命やっているのは、まず手もみ茶。入間市は、手もみ茶が非常に盛んなんですよ。保存会の会長をしているん

ですが、この10年間で全国手もみ茶品評会で6回日本一の団体賞を取っているんですね。

—手もみというのは減つて来ていた訳ですね。

比留間 機械化が進み必要がなくなった時代があったんです。自分に近

いか年下の後輩達が、昭和50年代、

保存会に青年部を作り始めたんですよ。今入間でメン

バーは34名です。

—手もみ茶の工程は。

比留間 最初に蒸すんですよ（蒸し）。次に「葉振るい」というのがありま

す。空気に触れさせて表面に付いた

水分を取る。その後、

「回転揉み」というのが、軽回転と重回転と2通り、

焙炉と呼ばれる道具の上でやるんですけれども。

—揉んで水分を取る。

比留間 そうですね、揉み出した水分を下からの熱で

気化させる。あとは「中上

げ」をし、「仕上げ揉み」工程をとって、最後に焙炉の助炭の上に広げて乾燥するんです。

—全部手でやる。

比留間 そうです。五感を集中させて。

—時間的には。

を持つた物を作るのは非常に技術がいりますね。

—手もみ茶はお茶としての味がどう違うのか。

比留間 簡単に言うのが難しいですけど、まるやかと言った方がいいのか、奥行き

があると云つた方がいいのか。

—値段的には。

比留間 一般に販売できるだけの量が無いんですよ。全国の手も

み茶振興会に出品された物を入札販売会で落札して来て販売

するんですけども、3㍻単位であったり、10㍻単位であったり。

—高い物だとの位。

比留間 一番高い物は3㍻で5千円ですね。これはもう日本

一のお茶です。3等入賞茶で10㍻600円位

からあります。



ストレスを与え香りを引き出す

—別に、「萎凋茶」という茶をお作りになっている。

比留間 お茶には、花や果物のような、萎凋香と呼ば

れる香りがあり、香りを強調した製品を作りたい思いがあるんです。

お茶の葉が萎れる時、香りの成分が揮発しやすくなる性質を利用して、お茶に様々なストレスを与えることで香りを引き出すという製法があるんですね。半発酵茶の製茶では一番重要な部分なんですけども、これを煎茶の製造にも取り入れ、オリジナルの機械なども作ってやっている所なんです。

—半発酵茶ではないんですね。

比留間 煎茶なんです。微発酵煎茶という呼び方をしていますけども。「清花香」、「香美人（シンシャン）」という商品で出しています。

—お値段的には。

比留間 「清花香」100gで1600円ですね。「香美人」は品種により30g1000円から50g1000円まであります。

—広く出されてるんですか。
比留間 自分のところしか売ってないですね。

埼玉県の品種を

—次の段階は。

比留間 二つをもっとレベルアップして極めたいということがありますね。もう一つは埼玉県で育成された品種を使っていきたい。埼玉県の品種は非常に香りに

名をいただいたことから、周りの方達が「極茶人」と。そんなに悪い呼ばれ方じゃないなというのがあるんですね。
—お茶入れる時の注意を。
比留間 手もみ茶はとにかく低温でじっくりですね。萎凋茶は高温でさっと入れるという。

「極茶人」と呼ばれる

特徴がある物が多いので。今日本全国で70数%が「やぶきた」という品種なんです。

—埼玉県の代表的な品種は。

比留間 一番多いのは「さやまかおり」。「香美人」は「ほくめい」、「むさしかおり」、「ゆめわかば」。「極茶人」（ごくちやにん）と呼ばれている。

比留間 実はテレビチャンピオンという番組に出た時に「極上茶仕掛人」という

狭山茶の研究(5)

いる人の集

まりです。

—生産者の組織というこ
とですか

長峰 生産者と茶問屋、
小売り屋さんも含まれま

してよく揉まれた狭山茶は、私は日本一おいしいと自信を持っていきます。皆さんもそのことを承知して自信を持って作ってもらいたい。

—原発事故の放射能問題は
ほぼ乗り越えたと言つてよ
いのですか。

たものと、超えなかったもの
がまちまちでしたが、国
の方でも突然のことでお茶
をどう検査すればよいか定
まらず、生葉、荒茶、注い
だ茶と3段階の検査をした。
注いだ茶で検査すれば、狭
山茶は皆大丈夫だったんで

—今年は。
長峰 13年産は、ゲルマニ
ウムの検査機でもデータが
出ない状況です。
—それでも販売への影響は
残っているのでは。
長峰 11年産はかなり打撃
を受けました。12年産は、
消費者は今まで鹿児島
などのお茶を飲んで
いましたが、県や業界
などの情報から心配な
いことを知って、やは
り狭山のお茶でないとい
うまけないというので、
以前のお茶屋さんに戻つ
てきていますね。
—完全に戻ったと言つ
てよいですか。
長峰 ほぼ戻ってきて
います。新茶になれば、
13年産は完全復活でき
ると思います。

狭山茶の栽培・製造から小
売りまで手がける鶴ヶ島の長
峰園は6町歩(約6ヘクタール)の茶園を持つ県内でも最大規模のお茶屋さんだ。最近、観光客でにぎわう川越・一番街に新店し話題を呼んでいる。同園をここまで育てた長峰宏芳さんは、県議会議員、埼玉県茶業協会会長も務める業界のリーダー。福島原子力発電所事故の放射能汚染問題対策にも先頭に立って取り組んでいる。長峰さんに、茶業経営の秘訣、業界の課題などについてお聞きした。

狭山茶は完全復活

活
—茶業協会とはどんな組織
ですか。

長峰 社団法人埼玉県茶業
協会。県内で茶に携わって

す。

—どのような活動を。

長峰 いろいろあり
ます。昨日総会を開
きました。昨日は(原子力発電所
事故に伴う放射能汚
染問題で)みなさん
苦しんだので、組織を強固
なものにしていくという
ことになりました。よく蒸

注いで緑色のお茶
でなければダメ
放射能問題はほぼ解決

長峰 2012年産のお茶
す。1年たって、ようやく

と期待しています。

県内最大の茶園

県茶業協会会長

長峰園

長峰宏芳さん

(鶴ヶ島市)

—放射能問題で倒産
した業者もあるので
すか
長峰 大手が2軒つ
ぶれたと報道されて
いるようです。

はどれも基準値以下です。
11年産は、基準値500を超え
茶碗に注いだお茶を検査す
ればよいことになりました。
基準は10ベクレル。

—放射能対策として実行さ
れたことは。
長峰 茶業協会会員以外も

含めて狭山茶振興協議会を作り、そこで東京電力との補償問題にあたりました。

協議会の中に狭山茶再生ブランド委員会を設置、そこで宣伝活動をしてきました。もう1つ、茶業協会の下部組織に狭山茶振興協力会という組織があり、業者から資金を集めて宣伝活動を手掛けています。—テレビCMもありましたね。

長峰 演出家の蜷川幸雄さんが出てくるテレビCMは県がやってくれたものです。蜷川さんは無償でCMやポスターに出てくれました。県はまた、昨年西武ドームの西武・巨人戦を狭山茶の冠としました。業界では今年、ラジオ放送で西武・阪神戦を狭山茶キャンペーンとしてやります。

—業界の振興策で力を入れていることは。

もうかる茶業にすること

長峰 今、埼玉の場合、開発で茶園面積がだんだんと減ってきています。以前は、全国の4%くらいあったんですが、今は2%を切っています。趣味でやっているのではないので、もうかる茶業にするにはどうしたらよいかということなんです。

—もうかるようにするには。

長峰 やはり、いい茶園の管理をして、よく蒸してよく揉んで、お茶の味のわかる人に飲んでもらえばおいしいということとで売れます。それが基本です。汗をかくて、自分で試行錯誤して挑戦して、元気に取り組まないとはいけません。それをなまけていてはダメです。なんでも同じだと思っています。

それと、もうかる茶業にするには経営規模を拡大しなければいけないと言っています。農業でやっていくには地価は1坪1万

円以下でないと成り立ちません。地価は下がってきましたが、農地の相続税の猶予が永久営農でないとできなくなりしました。終身農業をやらないと免税しないのでは考えてしまいます。

—経営規模を拡大してももうかるとは限らないのでは。
長峰 売り上げを伸ばさなければもうかりません。1

のだと思っています。逆に後継者が会社勤めの方がいいと言うようなお茶屋さんは、もうかる茶業経営になつていないわけで、その代で終わってしまいます。

狭山茶が一番おいしい
—長峰さんは「狭山茶が一番おいしい」と言われますが、それはどうしてですか。



長峰さん

長峰 みかんも昔は埼玉ではできないと言われていました。今はあちこちでみかんの木を植えています。意外に味が濃くておいしいです。静岡や四国のみかんは味がうすい。それは気候だと思えますね。寒さを耐えて、木がしっかりと養分を蓄えて冬を過ごす。埼玉の場合、お茶は1番茶が主力で、2番茶は1番茶の次年度の枝

千万円の売り上げでは、そんなにがんばっても500万円のもうけにしかありません。もうかる茶業に成功している業者は多くないですか。

長峰 みんな一生懸命やっています。後継者ができているところは成功している

の目を分家させるために刈り、せいぜい2番茶までです。静岡では3番茶までやります。木というのはあまり刈ると疲れます。埼玉では、春になると蓄えた養分が1番茶に集中して出るのではないでしょうか。葉が厚く、緑も濃いです。—あとはそれぞれ業者の努力があるのでしょうか

長峰 製造の技術もあるし、茶園の技術もあります。肥培管理をきちんとして木を作らないと、うまいお茶はできません。今は、有機栽培で堆肥を多く使って、しっかりと木を作るように努めているわけです。

—狭山茶は、小規模な農家作り、自分で売るとい特徴があるのですね。

長峰 そうです。静岡や九州は、生産量が多く、消費地と離れています。狭山茶は、消費地が近く量も少ないので、昔から地元で消費される傾向がありました。皆さん、だいたい茶園規模は2町歩くらいが多いですが、自分の茶園で栽培し、自分の工場で作って、自分の庭先の店で販売するとい



長峰 埼玉では昔から、屋敷の庭先にお茶の木を植えて、それを摘んで、せいろで蒸かして、ホイロの上で揉みながら自家製のお茶にすることをしました。鶴ヶ島も、この手もみの時代は古い産地でした。どこの農家でもみなやっていたました。一お茶専門の農家となったのは。

鶴ヶ島市上広谷の店舗

長峰 私の父の時代、昭和32年頃だと思っています。物置を拡張して、日高出身の高林謙三が発明した製茶機械を2台入れて、ボイラー

—現在では鶴ヶ島は、入間などに比べ生産者は少ないのでは。

長峰 お茶屋さんは10軒あります。工場を持つのは9軒です。

—長峰園の規模は。

長峰 自分のところで管理している茶園は6町歩余りになります。埼玉では、個人の所有面積では1番だと思っています。生産は、20町歩分くらいのお茶を使い、1日5キロくらい作ります。20町歩とは。

長峰 他の生産者からお茶の葉を買うわけです。同じようなお茶を見つけるのが大変ですが。—それをお茶にするわけですね。

で製品にするわけです。機械はセットしてあり、お茶が始まれば24時間営業です。

—販売はどこで。

長峰 (工場・自宅のある敷地内) お店と、その裏にある作業場で注文を受けて箱詰めをしたりしています。それと、川越市内の札の辻に息子が店を出して1年過ぎました。

—川越のお店はどうですか。
長峰 お客さんは、多い日には700人も800人も来るそうです。ただ、観光のおみやげで主で単価が低いので売り上げはそれほどではありません。

—お店は2つだけですか。
長峰 そうです。ただ、今までのお付き合いで電話やインターネットで全国から注文が入りますので、飛ぶように売れます。毎年商品が足りなくなります。放射能の時は困りましたが。

—問屋には卸さないのですか。
長峰 以前はうちも問屋さ

んと取引をしていました。その方が簡単で、栽培に専念できますから。しかし、お茶の増産で値段が安くなり、問屋と商売していても成り立たないと考え、小売りでいくことにしました。それで通り沿いに店を出した。

—どうしてそんなに売れるのですか。
長峰 お茶は嗜好品ですから、それぞれの工場によって考え方も違いますし、できてくる製法は違っています。私は、茶碗にさす時、色がグリーンでなければ絶対ダメだとずっと言っています。黄色では気に入らない。私の考え方は、グリーン。そういう風に作らなければダメです。

—グリーンのお茶は作り方によるのですか。
長峰 主に工場での製造法です。若いころは、どうしてもグリーンになるか寝ずに考えました。だから、うちの機械のラインはお金をかけており、他と少し違います。

—蒸し方が違うのでしょうか。
をたき蒸気を出し、お茶を蒸していた。当時は、飲み物がなかったたので、お茶がとぶように売れました。

立地が悪くても 飛ぶように売れる

う形態が多いです。今、県が「農業の6次産業化」を進めています。が、狭山茶は昔から時代の最先端で「6次産業」をやってきているわけです。

6町歩の茶園

—長峰園はいつからここでお茶を。

長峰 よく蒸して揉んであると言えます。深蒸しまでは蒸していませんが。—グリーンの方がおいしいわけですね。

長峰 要は、消費者がうまく感じるかどうかです。私は、グリーンと黄色ならグリーンのお茶を消費者は好むと思います。まろやかで、ふつくらとした味。

—それがお客さんに評価されているわけですね。

長峰 1人の人が買いに来てあちこち送ってくれる。飲んだ人が注文してくれる。そういう形で広がってきました。1人の方がいっぱいお金を使っていてくれるんです。

—今年は放射能問題も弱まり、さらにいけそうですね。

長峰 今年の新茶からは長峰園本来のお茶を作って売れるかなと思っています。川越市内の店も今は観光客が多いですが、市民の人たちにもうちのお茶はおいしいと思ってもらえるようにしたいですね。



観光客でにぎわう川越市蔵の町の店舗

40歳から政治の世界に

—元々研究が好きなんです。

長峰 いろいろ自分で考えてモノを作るのは大好きです。

—政治はいつから。
長峰 政治の世界に入ったのは40歳の時です。地元の町会議員に。

—今は経営は息子さんに譲ったのですか。

長峰 株式会社長峰園の社長は息子の秀和、私は取締役です。

—従業員は。
長峰 全部で20人を超えます。

—季節に摘む人は。

長峰 一番多い時は130人くらい来てくれました。最近では少なくなり、50人くらいでしょう。

新しく出した川越の店は人で賑わっているが、鶴ヶ島の長峰園は決してよい立地とは言えない。幹線道路からわきにそれた道沿いで、歩いている人がいるわけでもない。それでも、お茶が「飛ぶように売れる」と言う。茶園も県内1という面積まで拡大した。低迷が続く狭山茶の業界で、異例の存在だろう。

長峰さんは、味に自信を持っている。その秘訣は、「グリーンのお茶」を作ることだと言う。そのために、人知れぬ努力をされたようだ。お茶の好みは人それぞれだが、長峰園のお茶が売れているということは、その追求する味が多くの人に支持されているということだ。やはり、何事もビジネスの基本は品質であり、食品は味である。

その長峰さんも、原発事故に伴う放射能問題はこたえたようだ。自分の経営に影響しただけでなく、業界のリーダーとして対策をとりまとめる立場でもあった。13年の新茶からは、放射能問題の影響はほとんどなくなつたと言う。今後は、長峰さんの言う「一番おいしい狭山茶」をどう実現し訴えていくか、業界の振興も長峰さんの力で一押ししてもらいたいところだ。

(金子)

狭山茶の研究(6)

—伊藤園は元々お茶屋さんから始まったのですか。

近年、日本茶の飲み方として急速に広がったのが、缶入り、ペットボトル入りのお茶だ。

自動販売機で買え、持ち運びができる利便性もある。ペットボトル入り茶市場を切り開き、けん引してきたのが、伊藤園であり、そのブランド「おいしいお茶」だ。一体、ペットボトル入りのお茶はいつから市場に出たのか、どのように作られたのか、排出される膨大な茶殻はどう処理しているのかなどを同社広報部の大西恭子さん、角野友哉さんにお聞きした。

1985年に世界初の缶入り茶発売

広報 1966年に静岡市で、フロンティア製茶という名で会社を設立し、リー

ました。創業から3年後の66年、「伊藤園」に商号を変更しました。

—飲料としての緑茶はいつから扱うように。

いうことで、缶入り緑茶の開発を進めました。しかし開発は容易ではありませんでした。緑茶は、酸素や熱に影響を受けやすいデリケートな飲み物です。ところが、缶のふたと緑茶の間に、若干の空気が入ってしまう。それによつて風味が損なわれたり、また加熱処理すること焼き芋のような匂いが出てしまうなど問題がありました。そこで、缶を開ける前にふたの間に空気を吹きかけて、中の空気を追い出すことで、品質保持を可能にしました。また、原料茶葉の火入れ具合や茶葉の選定に研究を重ね、急須で入

ペットボトル茶市場を

牽引する

伊藤園「おいしいお茶」

フ(茶葉)商品の販売などを行っていました。当時のお茶屋さんには、店頭での量り売りが主流でしたが、伊藤園では100グラム単位の真空パックにすることで、

出店を拡大していたスーパーマーケットなどで販売シーンを広げました。

—創業者が伊藤さんなのですか。

広報 いいえ、本庄正則、本庄八郎の兄弟で創業し

1985年に世界初の缶入り茶発売



缶入り茶の第1号

「おいしいお茶」というブランド名は、急速に広まりました。

「缶入り煎茶」は当初から売れましたか。

広報 当時は水やお茶はタダというイメージがありまして、売り上げは思うほど伸びませんでした。また、当時のマーケティング担当が若者にアンケートを行つたところ、そもそも「煎茶」という漢字が読めないという事実が浮かび上がりました。そこで、もっとわかりやすいネーミングがないかと模索し、当時のリーフ商品のCMで使っていた「おいしいお茶」というフレーズを商品名に採用しました。

「缶入り煎茶」の発売から4年後の89年のことです。すると、「一緒にお茶をしましょう」と呼びかける、そのフレーズの分かりやすさから「おいしいお茶」というブランド名は、急速に広まりました。



新しい「おいお茶」と広報の大西さん

— ペットボトルはいつから
広報 ペットボトル入りは
90年に1.1を販売開始しま
した。これも世界初です。
96年には、500mlの小型の
ボトルを扱い始め、200
0年には業界に先駆けてホッ
トのペットボトル飲料も発
売しました。このように
「おいお茶」は、新たな
容器展開にもチャレンジし
続けています。

遊休農地を活用し た茶産地育成事業

今回「おいお茶」をリニ
アルされたそうですが、ど
のような内容ですか。

広報 13年5月から、13年

品質の「おいお茶」を販
売しています。畑づくりか
らこだわり抜き、さらに香
り高く、味わい豊かになっ
たと考えています。

また伊藤園が推進してい
る茶産地育成事業における
契約茶園が収穫した茶葉を
一部使用しています。

— 茶産地育成事業とは。

広報 茶産地育成事業には、
契約栽培と新産地事業の2
つの事業形態があります。

契約栽培は、個々の茶農家
に、「おいお茶」などの
製品に使用する茶葉の栽培
を依頼し、栽培指導や情報
提供を行うことで、高品質
な茶葉の栽培を実現してい
ます。一方、九州を中心に
展開している新産地事業は

茶葉を選び分け火入れする 「新・後火仕上げ」製法

遊休農地や耕作放棄地など
を利用した大規模な茶園造
成事業です。茶園の造成と
茶葉の生産は、地元の市町
村や事業者が主体となつて
いただき、伊藤園は茶栽培
技術やノウハウを全面的に
提供しています。どちらも
全量買い取りをお約束する
ことで、農業の安定経営を
図っていただいています。

— そうした産地の茶葉を使
用することで味も変わるの
ですか。

広報 「おいお茶」専用
の高品質な茶葉を栽培し、
さらに飲料に適した形で加
工をしていますので、急須
で入れた緑茶本来の香りを
最大限引き出し、さらに味
わい豊かに仕上げることに
できます。

— 契約栽培以外に一般の茶
農家から仕入れることもあ
るのですか。

広報 伊藤園はもとより
フを取り扱うお茶屋ですの
で茶市場に入って直接買い
付けができます。直接買い
付け、契約栽培、新産地事
業とさまざまなルートで、
確かな品質の原料を調達し
ています。

— 品種は決めているのです
か。

広報 「おいお茶」の味
は、一品種では実現しませ
ん。香り・旨み・渋味など
それぞれの品種のおいしさ
を引き出し、最適な割合で
組み合わせることで仕上げ
ています。

— 狭山茶は使われています
か。

広報 「おいお茶」ブラ
ンドではありませんが、地
域限定で緑茶飲料「狭山茶」
を発売しました。

— 加工法に特徴はありませ
んか。

広報 お茶は仕上げの製造
工程で「火入れ」という作
業があります。伊藤園は、
茶葉の形や重さごとに分別
し、それぞれに最適な時間
や温度で細かく分けて火入
れを行う「新・後火仕上げ」
製法を採用しています。

— 基本的なことですが、缶
入りやペットボトル入り茶
は急須でお茶をいれるよう
に、茶葉にお湯を注いで液
を抽出するのですか。

広報 作り方は同じです。
大きな急須に茶葉を入れ、

お湯を注いでいれています。また、ペットボトルに充填するにあたってはいろいろな技術も併用されます。たとえば、そのまま入れるとオリと言われる浮遊物が混じってしまいますので、これらを「ナチュラル・クリアー製法」と言うマイクロフィルターでろ過する製法を活用することで雑味などを取り除き、品質保持をしています。

— ボトルに入れて長くおいても味は変わらないものなのでしようか。
広報 抽出したお茶から極力酸素を取り除くことで香りと鮮度を保っています。しかし、ペットボトルは樹脂

脂でできているため、分子レベルでは若干の空気を通します。高温、多湿の場所を避け、賞味期限内を目安に開封後は早めにお飲みください。
 — ホットでは変質してしまいませんか。
広報 キヤップがオレンジ色のホット専用のペットボ

トルがあります。このホット専用のペットボトルは、ボトル部分を多層構造にすることで、酸素の透過性を低減し、お茶の品質を保っています。

— 茶殻のリサイクルに取り組んでいるのですか。
広報 大きな急須に茶葉を入れ、お湯をいれているの

消臭・抗菌の効能を活かした茶殻リサイクルシステム

残存します。その茶殻の有用成分を活かして有効活用できないかと、01年から「茶殻リサイクルシステム」に取り組んでいます。
 — 茶殻を何に再利用するということですか。
広報 従来から飼料や肥料として活用していました。しかし、さらに「カテキン」の有用成分を活かすリサイクル方法として、茶殻を利

で、ご家庭で急須でお飲みいただいた時と同様に茶殻が必ず出ます。緑茶飲料の販売数量の増加とともに茶殻の排出量も年々増加しています（12年度の排出量は、約4万9千トン）。
 茶殻には、「消臭・抗菌」といった効能をもつ「カテキン」という成分が、多く

用した地球環境配慮型の工業製品の製品化に力を入れています。茶殻を原材料として練り込んでいるわけです。たとえば、私どもの名刺・封筒・ダンボール・また紙ナプキンなどの紙類、そして畳や建材、あるいはサンダル、枕、ベンチなどにも使われています。

— このリサイクルの技術の難しさはどの辺にあったのですか。
広報 茶殻を運搬・保存する際に乾燥させるのは、燃料を使用する上に二酸化炭素を排出し環境に負荷がかかります。そこで伊藤園は、水を含んだままで運搬・保存ができないかと考えました。
 高温多湿な茶殻は、放置しておくとカビが生えてしまいます。そこをクリアする技術を開発しました。
 — 茶殻を使うことでどのようなメリットがあるのですか。
広報 国産の原材料を使えること自体も利点ですが、やはり抗菌、消臭の効果が大きいです。茶殻にはカテキンが含まれ、カテキンは抗菌や消臭の機能があります。たとえば、スルメが入った容器に茶殻入りのインシュレーション

ボードを入れるという実験をしてみます。すると、わずか数分で容器の中のスルメの臭いが消えます。ナプキンやサンダル、畳などは、こ



茶殻を使ったスリッパ

の効果がそのまま発揮できるわけです。また、お茶の香り自体に癒し効果も期待できますね。
 — 製品を伊藤園が製造しているわけではないですね。
広報 製造はそれぞれのメーカーが行い、どのように製

自動販売機で買うペットボトル茶は、本来の日本茶の飲み方としては邪道であるが、その利便さから生活になくてはならないものになっている。

そして、ボトルで飲む日本茶市場を切り開いてきたのが、伊藤園だ。伊藤園は、他の大手飲料メーカーと違って、お茶から始まり今でもお茶がメインであり、また「おいお茶」のネーミングからも親しみを感じる会社である。



伊藤園の製品群

自動販売機で買うペットボトル茶は、本来の日本茶の飲み方としては邪道であるが、その利便さから生活になくてはならないものになっている。

伊藤園を含めメーカーは日々努力しており、最近

品化するかをそれぞれの企業と共同で技術開発しています。



伊藤園本社

静岡から始まった会社だが、今はシャーになり新宿に大きなビルを構えている。それでも、弊紙のようないマイナーな地域紙の取材にも快く応じてくださった。原料に使用している茶葉の産地、品種などはさすがに明かしてくれなかったが、インタビュから伊藤園という会社の考え方が伝わったはずである。

は、ボトル入り茶の味も進化している。そのことが、日本茶市場の維持拡大にも貢献するし、本来の煎茶の生産者にとっても逆に刺激になるだろう。（金子）

狭山茶の研究 (7)

せん。日本茶インストラクターという資格制度をプロ

日本茶と言えば、普段何気なく煎茶を飲んでいるが、煎茶はどんなお茶でいつから飲まれるようになったのだろうか。お茶をおいしく淹れるにはどうしたらいいのか。産地によってどんな違いがあるのか、などわからないことが多い。東京・赤羽にある思月園店主の高宇政光さんは、お茶に関する講演も多くこなし、「僕は日本茶のソムリエ」などの著書もある。日本茶博士だ。日本茶インストラクター制度の創設にも関わっている。高宇さんに、日本茶をめぐる様々な疑問にお答えいただいた。

—ご経歴は

高宇 僕はお茶屋の息子です。ここは元々祖父の始めた店です。

しかし、思月園の店主としてだけでなく、お茶の専門家としてのお名前が知られていますね。

高宇 僕は思月園の代表として以外に肩書きは使いま

せん。日本茶インストラクターという資格制度をプロパガンダするためにその資格を名乗ることはあります。

蒸気で蒸して酸化を止めたのが煎茶

—何を持って日本茶と言うのですか。

高宇 日本で作ったお茶はすべて日本茶です。中国茶もそうです。台湾で作れば台湾茶になります。

茶よりずっとカテキンの量が少ない。紅茶の味と香りの成分はカテキンの酸化重合で、カテキンの量が多い煎茶は甘み成分もあり、渋みと甘みのバランスが煎茶の味を決める。カテキンがたくさんあると渋くなってしまう。

おいしいお茶の淹れ方は、
お湯の温度、葉の分量、浸出時間は、
原理を踏まえ、あとはそれぞれの好み
で、ただ、注ぎ切ることは肝心

高宇 セミナーの講師を頼まれたりはしています。入間市博物館では毎年「お茶大学」という催しに参加しています。

—お店でも教室を開いているのですか。

高宇 日本茶の基礎的な知識を持つていただくセミナーを月に2回開いています。あとはお茶の淹れ方だけの話が3回ですね。

日本茶のソムリエ
高宇政光・思月園店主

—日本茶は煎茶と言ってよいですか。

高宇 日本で作られているお茶の99・9%は緑茶です。その中でも煎茶が8割以上です。だから煎茶が日本茶の代表にはなっています。

—いろいろなお茶のうち煎茶の特徴は。

高宇 要するに、煎茶は紅茶の特徴は。

—日本で煎茶はい

—蒸気で蒸すことによつて

高宇 釜で炒ろうが蒸気で蒸そうが、基本的なメカニズムは一緒です。ただ、葉の周りに25度の釜があるか110度の飽和水蒸気があるかが環境が異なり、香りの成分の生成が変わってきます。

らありますが、あれは「煎じ茶」であり、今私たちが飲んでいる煎茶ではありません。

—その後、煎茶を皆が飲むようになったのは、日本人の好みに一番合っているということですか。

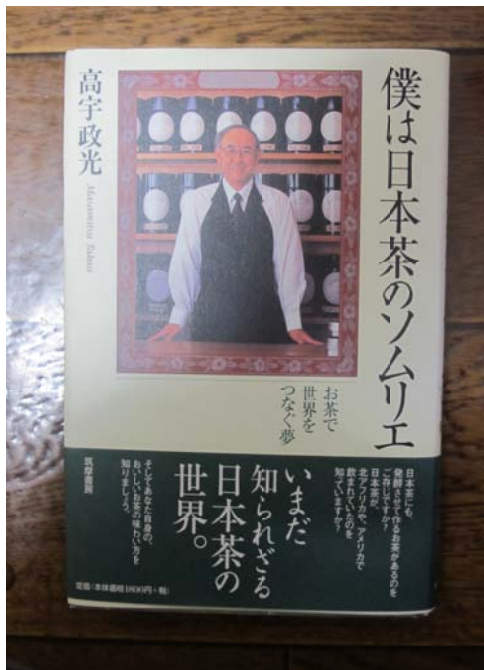
高宇 それは違うと思います。輸出がだめになり、煎茶が余った。戦後になり高度成長期に入り、団地ができ、ダイニングテーブルができ、ライフスタイルが大きく変わる。その時に、テーブルの上に置くハウスウェアの中に保温ポットがあった。象印の保温ポットは昭和38年にできた。世界で朝お湯を沸かし、それを用もないのに一日中キープしている国はそんなに多くない。欧米にはそういう道具はない。紅茶を淹れるプロセスの最初は、

Kettle on the fire
煎茶が普及したのは、戦後の高度成長期以降

。お湯を沸かさなければならぬ。その頃から急須も普及するようになった。統計はないが、急須の普及は昭和40年代くらいか

からだ。いつもお湯があるから小ぶりの急須を使い、1煎目、2煎目と淹れられる。

お茶を飲むようになった。それがなぜ煎茶だったかと言うと、外貨がなくな輸入で



高宇さんの著書『僕は日本茶のソムリエ』

欧米ではそれが無いから、紅茶のポットは大きい。生活環境がまったく違う。それができたのは、高度成長の時です。私の考えでは、日本の転換点は高度成長であり、室町時代から続いて

きなかったからだろう。つまり、嗜好飲料として外国から紅茶やコーヒーを買う余力がなく、飲むには煎茶しかなかったから煎茶が選んだのかもしれません。煎茶が普及する前はどん

煎茶が普及したのは、戦後の高度成長期以降

いた惣村制度を壊した。農村から都市へ大量の人口移動が起きる。私たちのライフスタイルが変わった時に、

なお茶を飲んでいたのですか。

高宇 それ以前は、土瓶で番茶をドサツと淹れていた。

農家にとっては、自家製のお茶です。庭先や畦にお茶の木を植えていたのです。

その頃からお茶は買うものではなく、自分で作って飲むものだった。お茶がずっとタダだったのは、そのためです。コーヒーや紅茶や抹茶は日常の飲用ではないので、それについてはお金を払う。お茶に300円を払う人は以前はいなかった。日本茶でお金を取れるようになったのは、ここ10年です。

注ぎ切ることが重要

—おいしいお茶の淹れ方を教えていただけますか。

高宇 僕は、おいしいお茶の淹れ方がアプリオリにあるとは考えていません。十人いれば十通りあっていい。

僕がやるのは、それぞれの淹れ方のお手伝いです。原則・原理と技術的なポイントはお話しますが、必ずしもその通りやらなくてもいいという立場です。

—それでは、原理・原則を教えてくださいませんか。

高宇 基本は、まずお湯の温度に関しては、熱湯で淹れれば、どんなお茶でもカテキンがたくさん出てきますから、渋いお茶ができます。カテキンは温度に対して非常に敏感で、お湯の温度を下げると、カテキンの浸出が抑制されて、カテキンに負けてしまっていたテ

アニンなどのアミノ酸類、うまみの成分が感じられるようになります。だから、熱湯で淹れると渋くなり、お湯の温度を下げてあげると渋みの少ない甘い感じのお茶ができます。

お茶の葉の分量は、たくさん入れれば濃くなる、少なければ薄い。それだけの関係です。適量は自分で決めるしかありません。

それと、お茶は揉んでありますから、淹れる時に、浸出に少し時間がかかります。今は短くてもよくなり、1分も待たなくてよいですが、すぐには淹れないでください。

—今は時間が短くてよくなっているのですか。

高宇 そうです。昔のレシ

ピを見ると、「3分から5分待て」と書いてある。昔より今の方が早く出るように、揉み方を強くしたり工夫をしています。今の人に「5分待て」とは言えないのです。

でも、時間も好みの範疇です。つまり、お湯の温度も、葉の分量も、浸出時間もその人の好みです。

では何が肝心かと言うと、1点だけ付け加えるとしたら、注ぎ切つてほしい。急須の中にお湯を残さないことです。そのために、お湯の量を計量して淹れた方が注ぎ切りやすいと申し上げます。それが技術のポイントです。

なぜ注ぎ切ることが重要なのですか。

高宇 理由は2つあり、1つはお湯を残すと1煎目は上澄み液だけを飲むことになるのでうすくなる。もう1つは、お湯が残っているとカテキンが浸出し続けるから2煎目は渋くなって飲めなくなる。

産地の差より生産者の差

昔土瓶を使っていた時はお湯は残っていました。でもその時代は揉み方も浅いし、お湯に浸かりっぱなしでも浸出はすごくゆっくりで渋く感じなかったんです。

以上が原則で、あとは自分で組み立てないといけません。

昔土瓶を使っていた時は保管容器ではない。ガラス瓶では紫外線が通ります。蛍光灯からも紫外線は出ている。もう1つは酸化です。金属の缶でも酸化は防げません。

我々の販売用のお茶は酸化を止めるため真空包装にして、袋には紫外線を止め



高宇さん

ればいいです。ガラス瓶は保管容器ではない。ガラス瓶では紫外線が通ります。蛍光灯からも紫外線は出ている。もう1つは酸化です。金属の缶でも酸化は防げません。

我々の販売用のお茶は酸化を止めるため真空包装にして、袋には紫外線を止め

封を切ったら早く飲み切ることに

「お茶の保存の仕方」で注意する点は、**高宇** 基本的には、お茶が変質するのは、湿気はもちろんですが、あとは光です。紫外線にすぐ弱い。紫外線を止めるには金属製の缶に入れ

たり入れたりすると温度が上がったり下がったりします。また冷たいものを外に出せば結露します。湿気は吸うし、温度変化が大きいと意味がありません。冷蔵保管、冷凍保管は業者は使っていますが、一般の人が日常生活で使う方法としてはめんどろ過ぎます。

「開けたらすぐ飲むということですね。」

高宇 今のお茶なら1ヶ月以内に飲みきつてしまえば、大丈夫かなと思います。

「お茶の選び方で、まず高いものと安いものの違いは何ですか。」

高宇 値段の違いは、僕らから見た品質です。だから値段は、お茶を選ぶための指標の1つにはなりません。でも絶対的な指標ではありません。1500円と1000円のお茶で、1000円の方がおいしいと思われる方がいたらそれはその人にとって正しいわけです。

私の本に「1000円のお茶ください」という章があり、お茶の買い方を書いていきます。結論は、失敗し

てくださいということ。失敗しないお茶選びの方法はないです。失敗しない旦那選びの方法がないのと同じ。

いろいろなところでいろいろなお茶を買い、自分の一番おいしいと思うお茶を選べばいいわけです。

「品質とは、具体的に。」

高宇 値段はこちらから見た品質の差ですが、どう違うのか説明は難しいです。産地が違えばともかく、同じ産地でも作つたのが3日早いとかいう話になってしまふ。

「産地でどういう違いが出るのでしょうか。」

高宇 それもわからないと思います。今「やぶきた」という品種が日本中で作られ、75%は「やぶきた」です。狭山はちよつと違いますが。だから、どこも「やぶきた」のにおいがする。

「地域によって気候とか土とかの差は。」

高宇 最終的には生産者です。生産者の技術が大きいのです。ただ、そういう生産者は生産量が非常に少ないです。

「生産者の技術は、栽培で

すか、その後の製造ですか。

高宇 農家は、荒茶といつて、製品の1つ手前の段階まで作ります。栽培と製造の技術は、両輪です。上手な人は、肥培管理をちゃんとやっています。しかし、栽培がいくら上手でも、製造がへたならどうしようもない。その上で生葉にあった製造技術をもっている。

—それでも産地の差は少しはあるのでしょうか。
高宇 ありますが、その差を言葉で示すことはできません。以前、3人の専門家が日本中のお茶の特徴を書いてく

れと言われたことがありますが、言葉が足りなくて30数種のうち5種類か6種類しか区別できませんでした。結局、何が違っているかと言ったら川と地域の名だけです。

—山の上の栽培は違うのですか。
高宇 平地と山の上では違います。平地は日照が多いからカテキンが多くなります。山の上は、日照が少な

いからカテキンが少ないお茶ができます。どっちがいいかとは言えませんが、

—南と北ではどうですか。
高宇 当然ですが、生産時期が変わります。狭山は摘み取りは5月の連休明け半ばから6月初めまでです。鹿児島は4月からできます。

—味はどうでしょう。
高宇 それは繰り返しますが生産者の差になります。たとえば「ゆたかみどり」という品種は狭山では作れないとかありますので品種が違えば別ですが、同じ「やぶきた」で比較すれば、

—深蒸しは濃いのではないのですか。
高宇 濃いわけではありません。浮遊しているのは細かいお茶の粉です。粉を飲み込んでいいるから、濃く感じるだけです。

—結局、信頼できる生産者のものを選ぶべきということですね。
高宇 ただし、それも毎年変わります。狭山茶は東日本大震災の放射能問題があったて一時全部引き揚げられ

した。個人の生産者では、そういうことが起こり、商売としてはリスクです。だからブレンドという技術

がいろいろあります。ブレンドは、香りがよくて味のうすいお茶と、香りがうすくて味の濃いお茶を混ぜたら香りも味もよくなるということではない。そんなことではなく、1年間、100グラム

1000円の思月園の「若菜」というお茶は、いつも変わらない味と香りでおいしいねと言ってもらうため

の技術です。

—日本茶の効能についてはどうお考えですか。
高宇 僕は効能には基本的

に興味がありません。確かに最初は薬として入ってきましたが、今は嗜好飲料として飲むものであり、「おいしいね」でいいんです。効能を前面に出すのはいいことではない。体にいい成分がたくさんあると言いますが、動物実験で試している。カテキンに発ガンを抑

ではないです。静岡県立大学で薬学が専門の富田先生が、「食べても出てしまうだけだ」、とよく言っていました。吸収するにはミルクと一緒にしたらいいそうです。

富田先生も言っています。が、無理やり食べなくても抹茶を飲めばいいんです。抹茶は食べるお茶です。世界中のお茶で葉を直接呑み込むのは抹茶だけです。他はすべて茶殻として捨てる。

抹茶は世界唯一の食べるお茶

のお茶飲料についてはどう言ったらよいですか。

そういうことが起こり、商売としてはリスクです。だからブレンドという技術がいろいろあります。ブレンドは、香りがよくて味のうすいお茶と、香りがうすくて味の濃いお茶を混ぜたら香りも味もよくなるということではない。そんなことではなく、1年間、100グラム

1000円の思月園の「若菜」というお茶は、いつも変わらない味と香りでおいしいねと言ってもらうため

制する作用があるというのもラットで注射した結果です。私たちは飲んでいいるものとは異質のものだと思っています。今ペットボトルは、人工香料を使わなくなったので、みんな同じ味しています。

—最近よく見かける水出しのお茶は。

高宇 それは工夫の1つとして悪いことではないと思います。ペットボトルを飲むよりは、安くておいしいものができます。

―水出しの味の特徴は。

高宇 水出しにすると、香りが出ないんです。味はそこそこ出ますが。カテキンが出ないから渋くもない。またカテキンがないと、変色しにくいです。お湯ですと2時間もすると赤くなりますが、水出しにすると1日以上持ちます。香りと渋みがないので、元のお茶の味を100%引き出すわけではありません。

お茶の淹れ方を知らない

―今はお茶の消費は減っていますね。

高宇 お茶の生産は77〜78年がピークです。10万トン作っていた時代があり、その頃は足りなくて台湾から輸入していました。しかし輸入は10年ほどで終わります。今は最盛期の半分から6割程度でしょう。

―どうしたら消費が増えるでしょうか。

高宇 それがわかればみんな苦労しないでしょうが。

―やはり、お茶の本当のお

いしさを理解してもらうことでしょうか。

高宇 煎茶はすごく短い歴史しかないわけです。それ以前は土瓶で淹れていた。大きな瓶に、自分で作ったお茶を

ガサツと入れて、お湯を注いで、それを一日中飲んでいた。「宵越しのお茶を飲むな」というのは、せて朝になったらお茶を換えるということ。

それが煎茶に変わり、小ぶりの急須が出てくるが、皆使い方がわからない。それでも、需要があつたから、ケアしないでも売れた。ところが、だんだん売れなくなってきた、小売屋さんも何とかしなければと考え始め、お茶の淹れ方を勉強しないとなつた。僕がセミナーを始めたのが20年前。お茶の淹れ方は70年代にドラスチックに変化していて、若い人だけでなく年配の人たちも

お茶の淹れ方を知らない。新しくお茶と道具が導入され、みんなどうしてよいかわからなかったのが実情だったんです。それをケアする場所がなかった。煎茶道は、所作振る舞いですが、日常生活には関わりがない。

―日本茶インストラクター制度はそういう状況の中で生まれたのでしょうか。

高宇 これからの日本茶普及活動の核になるような人を育成しよう、と、業者だけでなく一般の人も参加できるように制度にしよう、と、作り出した。20年ほど前に、制度を作ろうという話を持ち上がり、当時セミナーを開いていたのは東京では僕1人でした。企画した人が来られて、カリキュラムと制度を作るお手伝いをしました。

日本茶インストラクター

資格制度の実施主体は、日本茶業中央会とい

高宇 日本茶業中央会とい

うところが始めたのですが、現在はNPO法人日本茶インストラクター協会が実施し、認定しています。

―日本茶インストラクターになるにはどうしたらよいのですか。

高宇 試験があります。11月に1次試験があり、1月に2次試験があります。

―どこで受験できますか。

高宇 会場は全国8ヶ所あり、東京もちろんあります。

―試験の内容は。

高宇 1次試験の問題は、日本茶の歴史、栽培、製造、保管、効能、効果、あとはいろいろな料理など。5択の100問問題。1次試験で3割くらいに絞ります。

2次試験は、お茶の鑑定としゃべる能力ですね。皆さんの前でお茶のおいしい淹れ方のプレゼンテーションをしてもらいます。

―3割以下しか合格しないわけですね。

高宇 そうです。お茶屋さんでも資格を持っていない人がかなりいます。難しい方には甲斐のない資格ですが、それまではお茶に携

わる人間の中で、教育制度がまったくなかったのです。各地に茶業試験場があり研修生を募集していますが、それは農業後継者の育成事業です。一般のお茶を淹れるための知識とか勉強するための手立てがなかった。土台の知識を作ることはい

僕は、それぞれの方が勉強するための土台作りとしてこの制度があると考えています。

―講習は。

高宇 講習はありません。通信教育だけです。講習制度を作ろうとしたのですが、講師となる人材がいまませんでした。

―合格すると。

高宇 認定証がもらえて、資格となります。

―今、資格を持った人は全国でどのくらい。

高宇 3000人くらいになったのではないのでしょうか。

別冊『障害者就業を考える』

PDF版 本紙ホームページ (<http://www.tojoshinbun.com>) より申し込み、デジタル雑誌 雑誌のネット書店Fujisan(<http://www.fujisan.co.jp>) で購入できます。価格はいずれも300円です

行政編

- ・政策の内容は
- ・ふじみ野市のケース ふじみ野障害者就労支援センター、「就労移行支援B型」 おおい作業所

就労支援施設編

- ・「障害者の働き、暮らす場を町の中に」上福岡障害者支援センター21 (ふじみ野市)
- ・「8年間で200名の就職を支援」ZAC (東松山市)

リハビリ編

- ・わが国で唯一の国立障害者リハビリセンター (所沢市)

企業編

- ・「障害者を正社員として採用する」倉業サービス (富士見市)
- ・「障害者が自立できる社会を目指して」社会福祉法人ヤマト自立センタースワン工舎 (新座市)、ヤマト福祉財団 (東京・銀座)

関連ビジネス編

- ・「障害者向け求人情報提供の草分け」(株)イフ (東京都港区)
 - ・「障害者の遠隔地雇用をサポートするベンチャー企業」ウイングル (本社仙台市)
- 見えない障害 発達障害 梅永雄 二宇都宮大学教授

東上沿線物語別冊 狭山茶の研究増補版

2013年8月21日発行

編集・発行 東上沿線新聞

〒354-0035埼玉県富士見市ふじみ野西3-11-4
エクセルレジデンス103号

TEL : 049-292-1091 FAX : 049-292-1618

HP : <http://www.tojoshinbun.com>

代表 金子 豊治郎 (雄一)

東上沿線物語別冊
民話紀行

編集・発行

東上沿線新聞

〒354-0035 埼玉県富士見市ふじみ野西3-11-4 エクセルレジデンス103号

TEL: 049-292-1091

定価500円（税込）