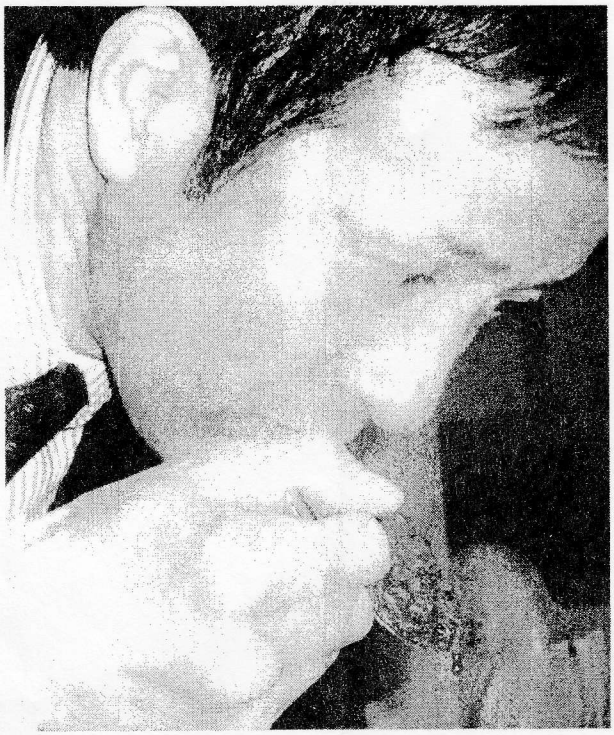
やぶきたで、挑む新茶



日本初　茶師十段　前田文男

昨年10月、茶師十段前田文男氏はスイスの首都ベルンにいた。スイスとの国交150周年を記念して開かれた日本政府主催のイベントで大統領夫人や大使館の人たちを前に日本茶の魅力をPRするために招かれた。世界的なブームになっている日本食の一環として日本を代表しての抜擢だ。「緊張したけれど、いい経験になりました」と開口一番いつもの屈託のない笑顔で話し始めた。

「スイスに行く前に、狭山園さんの店頭でお客様とおこなった『利き茶会』が役にたちました。各産地それぞれの茶を飲み比べ、それを合組み（ブレンド）した時の茶のちがいを楽しんでいただきましたが、大統領夫人はとくに高知のお茶がお気に入りだったようです」とうれしそうに話す。

●

いよいよ新茶が店頭に並ぶ。前田氏に今年にかける意気込みを聞いてみた。

「この冬は雨量も多かったし、冬も寒くて茶の樹もよく寝てるので霜にさえ合わなければ大丈夫。昨年の静岡本山茶はちょっと香りが薄かったので、香りの強い高知仁淀川の茶で補ってきました。逆にとっても印象が良かったのが宮崎の茶でした。収穫前5日間ほど茶樹に被覆をするので色が冴えて、くせが少なく品のいい清涼感があります。そして静岡初倉茶には今年も大きな期待をしています。ここは有機肥料を多用して肥培管理もしっかりとしているので水色もとってもよく出ます。このお茶でまとめ上げればかなり良くなってくると思いますよ」

●

初倉は4月20日頃から収穫が始まるが、宮崎、高知は山あいの茶畑で早くても月末になる。最近早い時期に見かけるようになった鹿児島茶の印象を聞いてみた。

『ゆたかみどり』や『さえみどり』といった早生の品種が多く採れるところで、最初のインパクトはあるんですが、何杯も飲んでいるとちょっとくどさが気になってくる感じかな。火入れをすると品種特有の香りが勝ってしまい、ここは好みのわかれるところですね。わたしはやっぱり『やぶきた』種ですね。静岡、宮崎、高知でもうちで使う茶はすべて『やぶきた』です。火入れをするといい香りが立つし、やっぱり優秀な品種だと思います」前田氏が目指す『やさしい茶』には必要なこだわりとなりそうだ。

●

最後に前田氏の創る新茶を待つ方にメッセージをお願いすると、

「今年はより香りのある力強い茶をもとめて、新茶らしさを残しながらも、香気に特徴をだせる火入れを工夫したいと思っています。さらに最良の合組みをしてみなさんにお届けしますのでどうぞ楽しみにしていてください」と胸をはった。