いっぷく

まごころ銘茶　狭山園だより

平成27年5月

茶師/前田文男（静岡市）

新茶に挑む、茶師二人

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。

茶師/松田浩明（藤枝市）

静岡県藤枝市に創業100年を超す『松田園』という製茶問屋がある。三代目、松田浩明氏が荒茶の仕入れから仕上げまで腕を振るう。狭山園との付き合いも長く、先代から、50年以上の信頼関係が続いている。

昨年10月、藤枝の茶を地元の業者が仕上げる藤枝仕上茶品評会で浩明氏の仕上げた茶が一等をとった。

「藤枝の茶は、生産量が少なくほとんど地元で消費されてしまいますが、これを期にもっとアピールしていきたいですね」とちょっぴり自信ものぞかせる。最近では藤枝の茶を藤枝の茶師が仕上げ、藤枝の市民審査員が鑑定してできた『藤枝めぐみ』という、より消費者に寄り添った茶も作られている。しかし山間地の茶畑は限られた面積と高齢化できびしい状況にあることに変わりがない。

「本山（静岡市内の山間部の茶産地）のすぐ東に両河内という場所があるんですが、ここの茶がいいんですよ。興津川上流に広がる茶畑でかなり急斜面の場所もあってたいへんそうだけど、ちょっと硬めの葉で、香味が抜群なんです。あとは初倉や海側の牧之原、勝間田あたりの茶もよく使います。鹿児島の茶をきらう人もいますが、わたしはそうでもないんです。単独で使うとクセが気になりますが、合組のアクセントに使っていくと案外良い結果が出たりします。最近は鹿児島も宮崎も茶畑に被覆するかぶせ茶が多くなってきて水色も良くなってきてますから。でもやっぱり中心になるのは牧之原の深蒸し茶、初倉の中蒸し茶で7、8割方作って、残りを宮崎や鹿児島の茶で合組みすることが多いですね」という。

ウイスキーの著名なブレンダーの話を読んだことがある。「欠点のない優等生的な原酒ばかりをブレンドしても、満足できるウイスキーは完成しない。クセのある原酒を加えることにより、ぐっと味に深みがでる」お茶の合組みにも同じようなことが言えるのかもしれない。

またそれとは対照的に単一の畑の茶を狭山園といっしょになって育ててきた。ひとつは勝間田で採れた新茶を荒茶で冷蔵し、秋の熟成を待って少し強めの火入れで仕上げた『秋ごころ』、掛川市の松下農園で無農薬で育てられた特別栽培茶『ひより』、そのどちらの茶も、生産者の強い信念とこだわりの気持ちを大事にしてきた。

「今年も新茶の時期が近づいてきていますが、毎年気候や環境が変わる中で、お茶を『変えないようにがんばる』のがわたしの仕事です。農家の方も一年間この日のために丹精こめて作っています。どうぞお茶をたくさん飲んでください」と浩明氏は締めくくった。