

南米コロンビアの首都ボゴタ市にあるロス・アンデス大学で38人のコロンビア人を前にスペイン語で話す女性がいた。2014年に単身、この地にやってきて、日本茶を紹介している。

コロンビアは近年発展が著しいとはいえ、貧富の差は大きく富裕層といわれる一部の人を除いてはまだ貧しい人は多い。ふだんはもちろんコーヒーが主な飲み物だが、一大産地とはいえ、上級の豆は先進国へと運ばれる。しかし意外にも安いティーバッグの紅茶やハーブティーを飲む人は多い。

そんななか一部の富裕層の人たちのなかには健康志向を背景に日本茶に興味を持つ人がいる。「日本にはこんなおいしいお茶があるのか」ということを知ってもらいたかったと彼女は話す。多くのコロンビア人は緑茶は「苦い」と思っている。スーパーマーケットで売ら

# 次へ

## 南米コロンビアから日本に



レンドという概念がない、という不思議に思われるが、ここにはコロンビアの豆しかない。あるのは南部、中部、北部の代表的な産地別の豆があって、その中から自分の好みのコーヒー豆を選択して飲む。有名なカフェのチェーン店にもコロンビアの豆しかないという。

新茶はそのみるい芽がもつ清々しい味と香りが醍醐味。そのためにあえて水分量を多めに残しながら仕上げる。最近では環境問題からの減肥や気候変化の影響も心配されている。しかし前田氏は新茶期を迎えようとしている今、

「そのお茶の本来持っている深い味わいを引き出すのが茶師の仕事です。コンピュータ制御による機械化の流れは止められないが、決して機械任せにはしない」と言い切る。素材の良さを生かすのがその道のプロならば、そのお茶に眠っている可能性をどこまで引き出すのかは茶師の腕にかかっているといえるだろう。

れている「Té verde（緑茶）」は黄土色で苦くてまずい。ティーショップでも日本茶を見かけることがあったが「SENCHEA」は番茶だったり「MATCHA」は古くて色が変わった。それを見かねて日本からわざわざ茶器を取り寄せたり、毎朝抹茶を飲む人が現れたり、思いもよらない広がりをみせた。

「あつという間の4年半でした。コロンビアでお茶の味を知る人がいる。お茶が国という境界を超えて、新たな出会いやチャンスをつくってくれたことは自分の人生を変えるほど大きい

ものだった」と彼女は感じた。さらに続けて、「日本の伝統文化とか茶道とか歴史はとっても大切だと思っけど、日本人にとって日本茶って当たり前すぎてほんとうの意味での良さとか魅力に気づけないのかもしれない。わたしもコロンビアで茶活を始めて、ふ

だんは気づかない日本茶の奥深さを知りました。日本人が淹れる日本茶って粹だになって思った」と言う。そしてイベントで必ず聞かれる「日本茶をおいしく淹れるポイントは何？」という質問には

「もちろんお湯の温度も入れ、合組という作業のビデオを映しながらプレゼンが始まる。しかしコロンビアの人たちには「なぜ合組（ブレンド）をするのか、するとどうなるのか」という単純なことが理解されない。もともとこの地にはブ

昨年10月彼女は帰国して狭山園の店頭に立っている。そして尊敬してやまない茶師前田文男氏が来店する日を待ちわびていた。再会することができた彼女は前田氏が話す新茶やその繊細な仕上げ工程の話に耳を傾けている。



「あつという間の4年半でした。コロンビアでお茶の味を知る人がいる。お茶が国という境界を超えて、新たな出会いやチャンスをつくってくれたことは自分の人生を変えるほど大きい

ものだった」と彼女は感じた。さらに続けて、「日本の伝統文化とか茶道とか歴史はとっても大切だと思っけど、日本人にとって日本茶って当たり前すぎてほんとうの意味での良さとか魅力に気づけないのかもしれない。わたしもコロンビアで茶活を始めて、ふ

だんは気づかない日本茶の奥深さを知りました。日本人が淹れる日本茶って粹だになって思った」と言う。そしてイベントで必ず聞かれる「日本茶をおいしく淹れるポイントは何？」という質問には

「もちろんお湯の温度も入れ、合組という作業のビデオを映しながらプレゼンが始まる。しかしコロンビアの人たちには「なぜ合組（ブレンド）をするのか、するとどうなるのか」という単純なことが理解されない。もともとこの地にはブ

