

茶師前田文男氏（52歳）

は茶の生産家ではない。彼は全国から茶市場に集められた茶を鑑定し、選抜してそれぞれの茶の特徴を活かしながら、合組『こうぐみ』することでより以上の茶を創りだす、いわば茶の職人である。彼は97年に全国茶審査技術大会において全国初の十段位を取得し、一気に注目の人となる。07年にはNHKの『プロフェッショナル』に登場、その後たびたび雑誌などで紹介されることで『茶師』という言葉も認知されてきた。

まごころ銘茶

狭山園だより

いぶく

平成24年10月

前田文男氏は思っていたより小柄だったが、空手で鍛えられた体はがっしりとしていた。その体を得意のラガーシャツで包み、人懐こい笑顔で私を迎えてくれた。

目指していたわけではない。大学は海洋学部、その後横浜で電気関係の仕事に就いていたが、祖父（前田幸太郎商店の創業者）に「お前も茶師になれ」と言われたことが頭の隅にあった。そして28歳で茶の世界に飛び込むことになる。

「茶市場にいくと全国各地のお茶が見れますから、そのころは全部のお茶をみてやるぞという気持ちでよく通ってましたね。そんなことの繰り返しですよ」とここで文男氏は苦笑いをす

茶師十段

前田文男のお茶は



文男氏はもともと茶師を説明できないから自分で見

茶の審査では茶葉の色を見て香りを嗅いで、浸出したお茶を口に含んでそのお茶の採れた時期や産地、品種、欠点などを鑑定する。

「仕上げをしてみると見違えるように良くなっちゃうお茶があるんです。火入れをするとうまい香りが出るお茶とか、見た目があらあらしくてどうかなと思うようなお茶でも、不純なものを取り除いて形を整えてきて、それからはイメージがどんどん広がってワクワクしてきます」と職人の醍醐味を語る。

今回前田文男氏が狭山園のために特別に用意してくれたお茶が蔵出市の店頭に並ぶ。準備されたお茶は静岡県の安部川上流の山間地に広がる本山茶、味の特徴は喉越しが良く、香りに品がある。そして深蒸し茶で味にコクがあり、うぶい香りと水色が良い同県初倉茶。それに比べ、香甘苦渋が

強くインパクトのある高知県仁淀川の3産地のお茶が選ばれた。それぞれの産地の中でもまた採れる場所や生産家によって微妙な違いがでてくる。最終的には9種類の茶を使った合組となった。

「茶間屋には仕上げという大切な仕事がある。市場で仕入れた葉茶（平仕上げ）を再度乾燥させ、茶の形を整え、選別、そして複数の茶を合組（ブレンド）することで茶がもっている『香甘苦渋』をさらに発展させていく。

「お茶って自信をもって仕上げてもらっている人においしいと感じてもらいたいと思います。でもいつも目指しているのは、その年の最高のお茶をつくるということなんです」と最後に言いきった。

