ナル」に登場、その後たび 初の十段位を取得し、一気 審査技術大会において全国 創りだす、いわば茶の職人 することでより以上の茶を それぞれの茶の特徴を活か れた茶を鑑定し、選抜して は全国から茶市場に集めら は茶の生産家ではない。彼 も認知されてきた。 ことで『茶師』という言葉 たび雑誌などで紹介される はNHKの「プロフェッショ に注目の人となる。07年に である。彼は97年に全国茶 しながら、合組「ごうぐみ」 茶師前田文男氏(52歳)

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

込むことになる。

して28歳で茶の世界に飛び

じに見えちゃうし。社長に

どういうお茶がいいのかと

どのお茶を見てもみんな同

「いきなり大変でしたね。

文男氏はもともと茶師を

まごころ銘茶

狭山園だより

ことが頭の隅にあった。そ 郎商店の創業者)に「お前 浜で電気関係の仕事に就い 目指していたわけではない。 ていたが、祖父(前田幸太 大学は海洋学部、その後横 も茶師になれ」と言われた 茶師十段 り返る。それからは時間が あればひたすら茶を見て触 れてしまうし」と当時を振 前田文男のお茶は るという日々が続く。 て覚えるしかないって言わ 「茶市場にいくと全国各 うよりも『こうかな』って

ここで文男氏は苦笑いをす ことの繰り返しですよ」と そのころは全部のお茶をみ 地のお茶が見れますから、 く通ってましたね。そんな てやるぞという気持ちでよ

説明できないから自分で見 聞いてみても、そんなのは 見て香りを嗅いで、浸出し かかってのぼりつめた。 年に六段を取ってから10年 毎年この全国大会で上位の 茶の採れた時期や産地、品 たお茶を口に含んでそのお ればならない。文男氏も87 成績を取り続けていかなけ 種、欠点などを鑑定する。 十段という段位をとるには 茶の審査では茶葉の色を

と以外にも謙虚なことばが ないので『これで間違いな 感じで『こうだ』とはなか のは思い込みだとも言う。 返ってきた。一番きけんな なか言えません。神様では い』とは言いにくいですね」

う大切な仕事がある。市場 ことで茶がもっている『香 茶を合組(ブレンド)する 整え、選別、そして複数の で仕入れた荒茶(半仕上茶) 甘苦渋」をさらに発展させ を再度乾燥させ、 茶問屋には仕上加工とい 茶の形を

ようなお茶でも、不純なも るお茶とか、見た目があら うお茶があるんです。火入 違えるように良くなっちゃ れをするとすごい香りが出 あらしくてどうかなと思う 「仕上げをしてみると見

平成24年10月

「今でも『わかる』とい

そんなお茶にめぐり合った のを取り除いて形を整える ワクしてきます」と職人の てきて、それからはイメー 醍醐味を語る。 ジがどんどん広がってワク

とぜんぜん違うお茶になる。

そのお茶をじっくりとみて たまに『あれ!』っておも ていう声がでてしまうんで いくと『このお茶なら良く うようなのがあるんですよ。 きたような気がします。た をしてみてはじめて解って す。でもこれは工場の作業 ときは思わず『わあー』っ なる』という確信に変わっ くさんのお茶をみていると でのお茶の見方も変わって きました。それからは市場 それにくわえ、香甘苦渋が りと水色が良い同県初倉茶。 味にコクがあり、うぶい香 がある。そして深蒸し茶で は喉越しが良く、香りに品 に広がる本山茶、味の特徴 岡県の安部川上流の山間地 並ぶ。準備されたお茶は静 れたお茶が蔵出市の店頭に のために特別に用意してく 今回前田文男氏が狭山園

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

す」と最後に言いきった。 とむずかしいかと思ってい ます。でもいつも目指して 仕上げても全ての人におい お茶をつくるということで いるのは、その年の最高の しいと感じてもらうのはちょっ 「お茶って自信をもって

