

茶話

SAWA

日本茶インストラクター
協会熊本県支部会報
平成19年6月15日発行
第14号

東京と熊本そして世界

コミュニケーション座談会

東京繁田園繁田氏来熊

4月20日、イリス熊本において、東京繁田園の繁田和則氏を招いての座談会が開催されました。繁田氏は、東京で茶を販売されているだけでなく、上海など海外へも出店され、様々な角度から緑茶の提案をされています。県支部掲示板では「東京の異端児」でカキコミをいただいています。詳細については市川副会長から報告です。

市川辰太
活動報告

東京から繁田様が来熊され、



東京の水と熊本の水の飲み比べを行ないました。東京の水は浄水器を通じた水でしたが、飲みづらさを感じました。しかし、熊本の水にはそれはなく、違いを痛感しました。二オイはあまり気づきませんでした。同じ茶葉を使って飲み比べてみると、同じ茶葉なのに？と疑うような味の違いがあり驚きました。その後、ヨーロッパでの活動や写真などを見せていただき、世界での緑茶の現状やその普及活動などを聞かせたいいただき、大変学ぶことが多く勉強になりました。

私自身、緑茶を生産する上で、流通や消費の動向を見ることは大事ですが、モット広い世界を見てみたいと感じました。その中で、今後のお茶作りや新しいインストの提案をさせていただき、消費者参加型のインストが出来ればと思います。

繁田様は、鹿児島への新茶仕入れといお多忙の中に時間を割いて来遊いただき、有難く思

ました。また貴重な話を聞ける機会があればと願っております。

今年も「農家一日体験」実施

5月12日、今年も「農家一日体験」が開催されました。支部が関わるイベントとなつてから二年目の取り組みとなります。昨年の反省に立つての活動の成果を、田中さんに報告して戴いております。



活動報告 田中自子

「茶農家一日体験」に参加しました。これは、八代よかとこ伝隊の主催で参加者が茶摘みから手もみ製茶までを体験するというものです。集合場所は新緑の山々に囲まれた「ふれあいセンターいずみ」。この日は真っ青な空のさわやか天気に恵まれた。6名の若者男女が参加しました。まず杉本支部長と山田インストラクターが講師で日本茶の概要や美味しい淹れ方の説明をされ、バスで近くの茶農家、

押方さんの畑に移動しました。腰に竹カゴを下げ、茶摘みの開始です。「二芯二葉を合言葉に摘み始めますが、摘んでも摘んでもなかなか竹カゴにはたまりません。茶摘みのあとは工場です。荒茶までの工程を見学しました。ふたたび「ふれあいセンターいずみ」に戻り昼食後、いよいよ釜炒り茶の製造です。二三人一組になり中華なべを使って、炒つては揉み、炒つては揉みを汗ばみながら、根気よく十回以上続けて、ようやく出来上がりしました。苦勞の甲斐あつておいしい釜炒り茶が戴けました。

参加者は心地よい達成感に満足されているようでした。新茶の天ぷらも美味でしたよ。このような体験を学校の遠足や活動にも取り入れられればお茶への愛着が増すのではないかと思います。



お宝画像

県農事試験場に設けられていた茶業部が昭和8年、県茶業研究所として独立した。茶業研究所は飽託郡健軍村小峯（熊本市）におかれ、当時ロシア向け輸出として生産が旺盛であった蒸し製玉緑茶や煎茶、釜炒り茶、紅茶の製茶機械が設置された。

昭和14年に農事試験場の茶業試験地として併合されるが、23年には茶業試験場として独立、45年には事務棟、実験棟、製茶試験室などが新築された。

平成元年に県農業研究センター茶業研究所として再編整備され、上益城郡御船町滝尾に移転した。画像は茶業研究所製茶工場内部の機械製茶設備「肥後のお茶」第6巻第1号（昭和10年）より」



インスタント豆知識 「釜炒り機の原点」

下の写真の機械は、「ご存知、釜炒りの機械です。左右の機械は同じもの。左の機械を覆った布は、「幌ほろ」と呼んでいま

す。講座などで、中華鍋と鍋蓋で「手造り釜炒り茶」を行います。が、生葉を入れ、蓋をした状態が左写真、青臭い香りが抜けて釜香りが始める頃に蓋を開けた状態が右写真とご想像ください。すなわち、手炒りを機械で実現させるために考案されたもの。まさに先達の知恵によって生まれた機械です。



機械に付いた銘板には「金子式 荒仕兼用機 昭和21年製」と書かれています。金子は、現在も熊本市にある金子鉄工所のこと。荒仕兼用機とは、釜炒り工程と仕上げ工程を一台で出来る、一台二役の機械ということなのです。

「(ナンバー)ってなぜ、「O」が付くの？」

「番」を表す「ハ」英語の標記は「Number」と書きます。よね、でも「O」の略記号として使っているのよ。小文字の「o」は入っていません。ちょっとおかしいと思いませんか。じつはこれ、英語の「Number」の略ではないのです。「」は、ラテン語の「Numero」(番)の言葉の略記号だったのです。「」は、「ナンバー」と呼ぶから不思議に感じるのはよね。ちょっと物知り博士きどりで自慢してみたいネタになりそうですよ。

会員短信

山田繁宏
日本茶の普及とお茶屋さん

最近、SNSなどで日本茶に関する話題が頻りに紹介されており、皆さんの活躍も著しく目立っており、緑茶の淹れ方や健康面についても以前より一般の消費者の認知度が高く感じられます。私もインスタクターとして、お店で接客していると「お茶屋さんで淹れてもらうお茶は濃い緑色なのに渋くないですね」と言われます。温度の差が茶に大きく影響するのですよと説明をするのですが、「いい熱くして」とお客様からは同じ返事が返ってきます。お客様は面倒くさがりなんでしょうか？ 当然、家庭ではお子様もいるわけですから、子供達は渋いお茶は苦手なものですから、お茶が渋くて苦いと思いを敬遠するようになってきます。しかし、ペットボトル緑茶は甘味「ごまの」ですが、渋みも少なく大変飲みやすく作られています。大企業の莫大な資金を投じてのPRも関係しますが利便性やジュースと違う健康感などからさらに需要が高まっております。さて、私たちがお茶屋さんは今低迷しているリーフ茶をどうやって

伸ばすのが問題視されています。将来、リーフの購買率35%を占めている私たちお茶屋もいつかペットボトルを売る時代がくるのではと思つ次第です。そこで、このペットボトル消費者を切り口とし、リーフを冷やした水で淹れ濃く甘く出るお茶を味わってもらいたい。ペットボトルを作るう」といつかの提案、そしてリーフの茶にも興味をもってもらおう。消費者との接点がある全国のお茶屋さんがこのような働きかけをすることで、リーフの消費拡大に寄与出来るのではと思つたのです。インスタントティーを飲まれている方が「キユーピー」を飲み慣れるとインスタントは飲めなくなることに同じです。これからは地球温暖化の影響で冷たいお茶がキーワードとなるような気がしてなりません。同支部の立山さんがマイペットボトルを作るう」といつ発想は、お茶屋の先杖になるのではと感じている今日この頃です。

密かなたくらみ

大塚美佐子

日本茶に関して全く素人の私に、何が出来るのかを考えてみました。日常のお茶は、あまりに身近にありすぎて、全く気を使わない人が多いようです。会社でお茶を淹れる事も、「近所

さんが、「お茶飲みにおいで」という事も無くなりました。お茶が「お茶が入ったよ」と声をかける風景まで無くなったのでしょつか？(甥は幼い頃、カフェオレを飲みながら、「ご飯食べていました」)

でも、某飲料メーカーの担当曰く、最近はお茶、それも濃い味が売れないとおっしゃいます。ですから私は、さりげなく花を飾り、季節を感じる茶碗を選び、茶托を合わせ、とびきりのお菓子を添えた上で、お茶を差し上げるようにします。

『ヨシヨシ、花に気づいたか。オオツ、湯呑を見てるな。茶托も良いだろ。お菓子もウマイに決まってるさ。それより、お茶はどうだ、美味しいだろ！』だって、私の心がいつぱい詰まっているのだから。これで貴方も、私の茶飲み友達ですよ。

次回の短信は八千代洋子さんと猿渡明洋さんの予定です。

《編集後記》 原稿メール送信に際しご迷惑をお掛けした方、スミマセンでした。仕事に追われ…でも原稿はしっかり読み返して掲載していただきます。機械の幌を「芋虫」と言われた事があります。小1の娘は「ナウシカのオウムだ」と言います。メルヘンチックだと思いませんか？

ティータイム