

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20年7月20日発行
第20号

今年も盛會 「グリンティーツリズムいずみ」 手作り釜炒り茶も好評

5月10日の一番茶期に今年も「グリンティーツリズムいずみ」が開催されました。報告を戸川さんに載せておきます。

活動報告 戸川裕章

主な活動は次の4つでした。
①お茶の淹れかた教室、②茶工場見学、③茶摘み体験、④釜炒り茶作り体験、活動はどれも貴重で普段なかなか体験できない事ばかり、本当に参加して良かったと思います。参加された方々も真剣に取り組んでいらつしやいました。早くも次回が楽しみです。

私的には④釜炒り茶作りに変興味がありましたので、「ここで釜炒り茶作りの技術をマスターするぞ!」というほぼ不可能な目標を掲げ真剣に取り組みました。なぜなら仕事柄役に立つと考えていたからです。

僕は熊本市京町のお茶屋で緑茶の再製 仕上げを担当しています。年輩の方との会話の中で話題になるのが「手作りの釜炒り茶」でした。「香ばしゅうしてかあ、なんさんうまかったあ」という話です。その度に「いつか自分で作ってやる!」と強く思っていました。今回はその手作り釜炒り茶を作ることができた夢のようなチャンスだったので(少し大袈裟ですが)。

さあいよいよお茶作り開始。実際に作業をしてみるとこれが難しさを極め、高温の釜の中にある生葉をひっくり返す作業は火傷しそうなほど熱く、取り出して生葉を揉む作業は意外と力を使うしコツもつかめない。僕のやる気に満ちた顔はいつの間にか苦痛に歪んでいました。それでも作業を繰り返していくと、最初は釜から溢れる位の量だった茶葉が、作業半ばでは僕の両手に納まるくらい、最後には片手で納まる量になってしまいました。摘んだキ口数の2割が製品になるとするのは知っているつもりでしたが、目の当たりに

すると「たったこれだけ?」と思つてしまいました。同時にお茶の有り難さ、生産者の苦勞が身に沁みました。お米を一粒残さず食べるように、お茶も最後の1滴まで、もつと言えは出がらしまで食べないと罰が当たりますよ(笑)

参加者の方も作り上げた釜炒り茶を大事そうに袋に詰めていました。きつと同じ思いなのだろうと思います。このように貴重な体験がたくさん出来て少し悟りも開ける、この活動をもっと多くの方々と楽しめたらと思



っています。

「全国お茶まつり」打ち合わせ開催

先月1日、全国お茶まつりに向けた打ち合わせ&試飲会が行われました。詳細につきましては山田さんからの報告です。

活動報告 山田繁宏

10月に熊本にて全国お茶まつりの開催につき、当熊本支部

が担当するお茶カフェ「日本銘茶、晩茶紀行」の呈茶内容の検討会(試飲会)がJA熊本経済連茶入札所にて行われました。今回もうすぐ1歳になる「中村けいた」君をゲストに迎え(スミマセン参加された方しか解りませんよね)、約20名で行われました。「そうふう」「藤かおり」「静7132」「香駿」「あさつゆ」そして「かなやみどり」が次々に試飲され、各班苦渋の選択を強いられていた模様でした。中には「うん」と唸るだけの方や初めてのお茶にびっくりされる方、なかなか表現力に苦慮されている方々でした。

また、足助寒茶、阿波晩茶、京番茶、碁石茶、美作番茶、そして肥後晩茶が次々と試飲され、濃い目に淹れたお茶などは、顔をしかめる様子が伺えました。その結果、肥後晩茶は際立って「うまい」と評価されたものの最後の茶になれば、日頃茶を飲みなれている方でも「口の中がマヒしている」との言葉も・・・しかし「一日で全国を一周した気分」「名前が付いたお茶が飲めたのがうれしい」など意見も出ておりました。これまで東奔西走してお茶を集めていただいたスタッフの方に感謝申し上げます。

その後、お茶まつりの打ち合わせが行われましたが、談論風発でうまくまとまり皆さんベクトルの矢が一つになつたような気がします。

蒸し製玉緑茶

緑茶の輸出が盛んであった明治時代、茶業界最大の課題は粗悪茶・不正茶の追放であった。粗悪茶とは日干しや陰干しによる乾燥不良の不良品、不正茶とは柳の葉やクコの葉を混入したニセ茶のことで、日干しや陰干しにより生産される釜炒り茶も取締りの対象とされていた。

一方、大正末期ロシア領中央アジアへの輸出品として嬉野製の釜炒り茶が有望視された。静岡県茶業組合連合会議所は釜炒り茶を禁止していたので、釜炒り茶風の蒸し茶として考案したのが「グリ茶」である。形状が球状に近く、凹凸がありグリグリしていることから名付けられたとか、またグリーンへの転化ではないかという説もある。

当時は静岡を主産地とし三重、高知及び九州各県で生産され、アフリカ向けにも輸出された。昭和7年(1932)に日本茶業中央会議所が懸賞募集し「玉緑茶」となった。

グリ茶と呼ばれた頃の製法は一旦蒸し、釜で炒って乾燥した。蒸し製玉緑茶と呼ばれる今日では前半は煎茶に倣うが、針状に整形する工程(精揉)を経ず再乾燥機で仕上げられる。

蒸し製玉緑茶には丸みをおびて硬く締まった「グリ茶」に対し、形状が細くよじれて曲がった「ヨンコン茶」もあった。ヨンコン茶とは、静岡・三重県などの一部において古くから早干し茶の名のもとに製造されていた。その語源は、中国の甬江(ヨンコン)下流からである茶に似ているからという説があるが明らかでない。昭和初期にロシアへ輸出されていた。

インスト豆知識

世界に「だけ」のお茶

「自家製のお茶」

今回は「お茶の委託加工」の話

をします。委託加工とは、生茶葉を製茶工場に持ち込み、料金を払ってお茶に加工してもらうことです。昭和30・40年代にはどこの茶工場でも生葉を持ち込まれる姿を見られたようですが、今では、工場は規模が大きくなり、少量の生葉の加工には対応が難しくなったこと、生茶葉を摘むのも大変な作業でスーパードなどの安いお茶を買ったほうが楽といった事があるせい、天草地方や上益城郡、八代地域などの一部で見られる程度になったようです。

時代の流れによって次第に少なくなっていくとして、委託加工ですが、「自分で育てたお茶を飲んでみたい」とそんな願いがあるのか、工場に自転車の荷

台に少しの茶葉を積んで来るお年寄りや、摘みたての茶葉を傷めないよう大事そうに抱えて持ち込まれるご夫婦、新茶イベントとして生徒さんが茶葉を摘まれる学校などさまざまな人間模様もあるようです。

丹精込めて育てたお茶の木から5kgの生葉を摘んできて加工に持っていくけば、800gから1kgの新茶が出来上がる。自分達が汗して摘んで飲む新茶の味は何にも換えがたい格別な味なのかもしれません。



会員短信

全国お茶まつりに向けて

「ジャンケン」の掛け声、初めにやったのは誰？

「最初はグー、ジャンケンポン」の掛け声、30代以上の皆さんなら、以前はいきなり「ジャンケンポン」だったはずですよ。この掛け声を始めたのは一体誰でしょう。

じつは、1978年にあるドリフターズの志村ケンと中本コウジの二人が、コントの中で「最初はグー、いかりや長介頭はパー、……と、ジャンケンをしたのが始まりのようです。この掛け声がタイミングを合わせやすかったというのが、これだけ浸透した理由なのではないかと、以前のテレビ番組はすごい影響力があったと思いませんか？

堀野裕一朗

日本茶インストラクターはじめ様々な団体でお茶の危機論が論じられて久しい。これ以上茶価が安くなると農家も立ち行かないとか、倒産する茶舗も大型倒産が目立ち、小さな町のお茶屋さんは人知れず店をたたんでいる状況です。

そのような中、熊本県支部はもつと消費者にお茶のことを伝えなければなりません。伝道活動が少なすぎる、そんなふうに感じます。消費者に向けて何かやっていますか？最近支部の活動をみると研修事業、とりわけ自分たちが学ぶことが多いように思われます。

本来はこの学ぶ活動はインストラクションの内容を充実するために行われてしかるべきです。今後はインストラクションの実技が頻繁に行えるように執行部は配慮すべきではないでしょうか？そのために今回の全国お茶まつりは重要なインストラクションの機会です。自分でやるのが大切です。

自信を持って日本茶のよさを相手に伝えることができますか？興味を持ってきて、インストラクターの話をもつと聞きたいと思っただけのではありませんか？ただ全国お茶まつりのお手伝いという意識ではいけないと思います。

私も含め熊本県支部メンバー全員が次のインストラクション

の機会につながるような行動をしなければならぬと思います。何のために全国大会でインストラクターがお茶の説明をするのか？そのことを真剣に考えれば、全国大会でやるべきことが個人に見えてくるのではないかと思います。

お茶を使った夏ハテ対策

緒方規子

私の名前を見ても「誰？」「顔は？」と思われる方が多いと思います。私は、今年から少しずつ参加させて頂いています。

まったく知らない人たちの中に入るのとても不安がありました。今、はともよかったです。思います。これからは出来るだけ参加したいので、私の顔を覚えてください。少しでも若作りをします。

ところで毎日暑い日が続きますが、どのような夏バテ対策をされていますか？私は甘いものが大好きで、食事の量は減ってもしつかり食べて体重を維持しています。

冬などはほとんど作りませんが、夏は食べたいものが店頭にないのでストレス解消もかねて抹茶のレアチーズやほうじ茶の葛きり、煎茶のゼリーの下に抹茶水羊羹を入れたものなど和菓子で簡単に作れるものを作ります。お勧めは、ほうじ茶の葛

きりです。水の代わりにほうじ茶を使うだけです、あっさりして白蜜とても合います。まわりの評判も上々です。友人の子供は苺ジャムで食べています。後は白玉で、玄米茶、ほうじ茶、煎茶、抹茶など色々な味を作り蜜を入れ、それに市販のアイスクリームを添えたら、自分でもほれぼれするものが出来上がります。皆さんも色々試してみてください。皆様が、葛きりは一度作ってみてください。

私は茶葉を使った料理を考えていきたいと思っています。最近ではチーズと煎茶はとも相性がいいのがわかりましたので色々試していますが、楽しみがどんどん増えて体重もどんどん増えています。

次回の短信は、藤原徳門さんと米村佳子さんの予定です。

《編集後記》◎今回は編集が遅れました。お話しが少し賞味期限切れに近いものがあるかもしれませんが、スイマセン。◎「委託加工」の話は「グリーンティーリズム」の話と似たような感じでしょうか。究極のマイオリジナル茶を飲めるのが魅力なのではないでしょうか。◎毎日暑い日が続く、外での仕事をしていると日差しの強さが身に沁みて感じられます。なにせ身も真っ黒になりますし…。