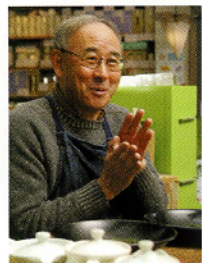


主な日本茶の産地

お茶と言えば静岡。しかしほかにも有名な産地は全国各地にある。ここでは主な産地を紹介する。

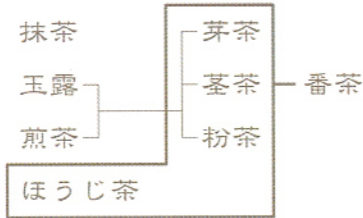
- 1 新潟・村上茶：村上市で作られているお茶。日本のお茶産地の北限。日照時間が少ない土地のため、玉露に近い味わいの煎茶ができる。
- 2 埼玉・狭山茶：狭山地方で鎌倉時代から作られているというお茶。高温で乾燥させる「狭山火入れ」という製法で、強い香りがあるのが特徴。
- 3 静岡・静岡茶：生産量・栽培面積ともに日本一。天竜茶、本山茶、掛川茶、川根茶など有名な銘柄が数多くある。
- 4 愛知・西尾茶：安土桃山時代からお茶の栽培がされていたという説もある。抹茶の産地として有名。
- 5 京都・宇治茶：煎茶、玉露、抹茶の産地として、静岡とともにお茶どころとして有名。宇治茶とは宇治・山城一帯で作られるお茶。室町時代には武将たち専用の茶園もあった。
- 6 福岡・八女茶：八女地方で作られるお茶。八女市では主に煎茶だが、山間地帯では玉露を作っており、その生産量は全国一。
- 7 鹿児島・薩摩茶：静岡に次いで第2位の生産量。県内のほぼ全域で生産されており、それぞれの産地の名がついた多くの銘柄がある。



Masamitsu Takau

高宇政光氏  
1949年東京都生まれ。31年に祖父が創業した東京・赤羽にある「思月園」の3代目。オリジナルの煎茶の開発も手がける。94年からは店内で日本茶セミナーを開催。海外でも日本茶セミナーを行っている。

日本茶の種類



私たちが普段飲んでいる日本茶のほとんどは煎茶。煎茶のほかには一体どのような日本茶があるのだろうか。

- 1 抹茶：玉露と同じように日光を避けて育てる。新芽を蒸した後、もろろに乾燥させ、挽き粉にしたもの。
- 2 玉露：新芽に覆いをかけ、直射日光を避けて育てられたもの。まろやかで甘みがある。
- 3 煎茶：4月下旬から5月初旬の八十八夜前後の新芽を蒸してもみ、乾燥させて仕上げ。味のバランスも良く香り高い。
- 4 芽茶・茎茶・粉茶：煎茶や玉露の製茶過程において、取り除かれた細かな茶葉を集めたもの。
- 5 番茶：ももとは遅摘みの葉で作られるお茶のことを指した。現在では一般的に下級煎茶のことを指す。
- 6 ほうじ茶：番茶や煎茶を強火であぶって香りをつけたもの。口当たりの良いさっぱりとした味わい。

おいしい煎茶の入れ方

ほんのわずかな心配りで、色も味わいも深いお茶が入れられる

- 1 茶葉が開くまで(1分程度)待ったら、各茶碗に少しずつ交互に注ぐ。最後の一滴まで注ぎ切る。
- 2 まずお湯を茶碗の8分目まで注ぐ。ティースプーンにすり切り1杯(2g)を1人分とし、人数分急須に入れる。
- 3 茶碗に入れていたお湯を急須へ移す。



入れ方の違い  
注ぐ直前までは全く同じやり方  
左/注ぐ時に一気に最後まで注いだもの。  
右/注ぐ時に7回区切って注いだもの。1人分を入れる時もこのやり方で入れると深い味わいのお茶になる。

text by 渡辺幸裕(案内人) + photographs by 奇尾豊

日本茶の良さを再確認

ペットボトル入り緑茶飲料が人気である。近頃は炭酸飲料や果実飲料が、何となく縁遠くなくなってはいないだろうか？ 実際オフィス周辺の自動販売機やコンビニでは缶コーヒーと並んで緑茶飲料とウーロン茶でかなりの比率になるという。日本人だからということもあるが、日本茶は我々が食べている料理にとっても合うということではないだろうか？

とても身近な日本茶だが、意外と知らないことも多い。抹茶、玉露、煎茶、番茶の違いは何か、それぞれどんな時に飲むとおいしいのか。東京・赤羽の日本茶専門店「思月園」の主人である高宇政光氏に素朴な疑問をぶつけてみた。

「お茶は実は国際商品だったのですよ」という事実が始まり、お茶の素晴らしさ、そして課題など、お茶に関する豊富な知識と情報を熱く語っていただいた。取材の後には、ご自身の手でおいしいお茶の入れ方を実践してくださった。もちろんそれが大変おいしかった。

やまもと  
日本のおふれ

連載第十五回 ビジネスの慌ただしさを癒す

日本茶ブレイク

真の国際化とは自分の国を知ること。何気なく飲んでいる日本茶のそのおいしさと魅力を再確認し、ビジネスの場に活かす。



撮影協力/東京21cクラブ  
うつわのみせ 大文字 扉の器：  
手前・奥「白磁お茶香茶碗」(各1050円)、「角皿 黒」(各1050円)、  
中「白磁千代紙銘々皿」(787円)

さらに深める参考情報…

【書籍】

- 『お茶の愉楽 日本茶』  
(高宇政光監修、池田書店)
- 『僕は日本茶のソムリエ』  
(高宇政光著、筑摩書房)
- 『日本茶めぐり』  
(辻 良平・大西 剛著、JTB)
- 『日本茶百味百題』  
(洲之上弘子著、柴田書店)

【ウェブサイト】

- 日本茶業中央会  
<http://www.nihon-cha.or.jp/>
- お茶街道  
<http://www.ochakaido.com/>
- 煎茶道を楽しむ  
<http://www.sala.or.jp/~matu/>
- 会員制有料サイト ジャパン・ナレッジ  
<http://www.japanknowledge.com/>

ビジネスシーンで活躍する茶器



- ① 右上：自分のデスクで飲む時用のもの。お茶を飲む時はマグカップではなくせてこのくらいのは用意したい。  
青磁削湯呑 (1155円)
- ② 右下：お客様用のもの。茶托とともに、フタのついた茶器が望ましい。茶托は茶碗よりも大きめのものにした方が上品。  
清香蓋付お茶呑茶碗 (4200円)
- ③ 左：社内会議などの場で使うもの。お客様用とデスク用の間に位置する。これに茶托をつけ、お客様用にしてもよい。  
唐草湯呑 (840円)

お茶を入れるのはクリエイティブな作業

お茶言葉

— 日本茶気分の装い —

まさに日本茶をイメージさせる淡い緑に、季節を先取りして、藤の花と菱形をあしらった帯を合わせました。(長島万由美さん=読者、企業サービス会社勤務)



今回のテーマ「ビジネスに日本茶を」に合わせ、袖の着物と羽織で、カジュアル感を出しました。(渡辺幸裕)  
着物撮影協力/銀座もとじ

お茶を濁す

いい加減にごまかしてその場を乗り切ろうとすること。茶道の心得のない人が適当なやり方でお茶を入れてその場を繕ったことに由来する。

茶々を入れる

適量以上の茶葉を入れると台無しになることから、他人のことに口を出して邪魔をすることをいう。

鬼も十八、番茶も出花

鬼も年頃には美しく見え、番茶も入れ立ては良い香りがすることから、女性は誰でも年頃になれば相応に美しく見え魅力も備わるという意味。

お茶の子さいさい

茶菓子(=茶の子)は腹にたまらないことから、物事がたやすくできることを意味する。「さいさい」は俗語のはやし言葉。

案内人・文 渡辺幸裕(わたなべ・ゆきひろ)  
ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者会「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

【告知】

日本かぶれの会  
日本茶で利き茶

「思月園」の主人、高宇政光氏を招いて、抹茶、玉露、煎茶、番茶の飲み比べをします。それぞれのお茶のおいしい入れ方はもちろん、その味わい方、魅力についてお話を伺います。ぜひご参加ください。

日時：5月17日(火)19:00~21:00  
会場：日経BP社 会議室  
募集人数：20人  
参加実費：2500円  
締め切り：4月15日(金)  
応募方法：<http://nba.nikkeibp.co.jp/yamato15/>で必要事項をご入力ください。  
発表：抽選のうえ、当選者に直接ご連絡します。

ご応募いただいた方に、本誌の取材協力者として取材や写真撮影をお願いすることがございます。ただし、これら以外の目的で応募者の個人情報を使用することはありません。

ことは言うまでもない。

ビジネスに日本茶ブレイク

以前オフィスでは「お茶くみ」は雑用の代名詞であったが、これは本来おもてなしの心であり、クリエイティブな作業なのである。訪問先で出される飲み物一つでその会社に分かるし、会議に出される飲料でその会社の社員の感性が磨かれることがあるのでは？と高宇氏の話を聞いていて思った。

ペットボトルのお茶も悪くはないが、時にはオフィスでも日本茶を入れて皆で楽しんでみてはいかがだろう。急須、茶碗、茶托：揃えるものはいろいろあるが、高価なものではないし長年使える。その提案である。

これはビジネスに使わない手はない、ということも提案したのが106ページの写真。会議の途中にいい感じのお茶を入れ、季節感を楽しむお菓子なども揃えれば、わずかな休憩でも、精神的に落ち着くし、なによりおしゃべりである。

お茶を入れるのはクリエイティブ。これが今回の「日本かぶれ」からの提案である。

これはビジネスに使用しない手はない、ということも提案したのが106ページの写真。会議の途中にいい感じのお茶を入れ、季節感を楽しむお菓子なども揃えれば、わずかな休憩でも、精神的に落ち着くし、なによりおしゃべりである。

お茶を入れるのはクリエイティブ。これが今回の「日本かぶれ」からの提案である。