

新茶の季節を楽しもう！

私のお茶時間

4月から新茶シーズンが本格化してきます。爽やかな香りとうま味たっぷりの美味しいお茶が楽しめるこの季節に、普段慣れ親しんでいる緑茶を一層美味しくする淹れ方（いれかた）や、海外の方の視点から再発見する日本茶の魅力を紹介します。



ブレケル・オスカルさんに聞く “日本茶の魅力”

昨今、日本文化の浸透とともに日本茶は海外にも普及しています。今回は、スウェーデン出身の日本茶インストラクターブレケル・オスカルさんに日本茶の魅力や日本茶との出会いなどについてお話を伺いました。

今回教えてくれたのは・・・



日本茶インストラクター
ブレケル・オスカルさん

1985年、スウェーデン生まれ。高校時代に日本茶に出会い、そのとりこに。日本茶を学ぶため、スウェーデンのルンド大学で日本語を習得し、2010年に岐阜大学へ留学。2013年に再来日し、2014年に「日本茶インストラクター」の資格を習得。日本茶輸出促進協議会での勤務を経て、現在は日本茶セミナーやイベントの講師をしながら、国内外に日本茶を紹介する活動を続けている。

Q1 日本茶に興味をもったきっかけを教えてください。

A1 きっかけは高校の世界史で学んだ明治時代の近代化。古い考え方や生き方が新しい思想とぶつかり合い、新しい文化が生まれる過程に興味を持ちました。それで身の回りを見渡すと、テレビはシャープ、ステレオはソニーと日本製のものに囲まれていることに気づいたんです。好奇心から図書館で日本に関する本を読み始め、“侘び寂び”の文化のことを知り、出会ったのが岡倉天心の「茶の本」。お茶のためにわざわざ作法を覚えたり、専用の茶室を作ったりすることに衝撃を受け、一度でいいからこの部屋に入りたいと思いました。



Q2 初めて日本茶を飲んだ時の感想を教えてください。

A2 18歳の時、スウェーデンの紅茶専門店で購入した煎茶を飲んだのが初めてですが、手探りで淹れたせいか美味しくなかった。青臭く、渋くて、苦いという印象でした。紅茶をよく飲む家庭で育ったため、熱湯で淹れ、時間を置いてしまったのが良くなかったのです。しかし、急須などの道具を揃えたり、煎茶に適した温度があることを調べたりしながら何度も飲み重ねていくと、山々や森林を思わせるような自然の香りやすっきりとした後味を感じ、美味しいと思うようになっていきました。



Q3 日本茶の魅力や、一番印象に残っているお茶を教えてください。

A3 美味しいという味わいはもちろんですが、それ以上に、美しく、緑に溢れた風景へとトリップさせてくれる日本茶ならではの自然の香りでしょうか。忙しい日々を送る現代人の精神をリセットさせてくれるものですね。一番印象的だったお茶は、日本での留学生活の終盤に東京表参道の日本茶専門店『茶茶の間』で出会った「東頭（とうべっとう）」です。標高800mほどのところで作られているお茶で、甘み、うま味の奥にこれまで感じたことがない独特の香りがあり、余韻がしっかりと長く残ることに感動しました。改めて日本茶に向き合うきっかけになったお茶です。



Q4 国内外での活動を通じて感じたことを教えてください。

A4 日本に来て驚いたのは、お茶はよく無料のサービスとして出ているため、ワインや紅茶などの嗜好品と比べると“安い飲み物”とされ、お茶の価値が低いこと。一方海外では、「お茶」＝「抹茶」や「茶道」という認識です。そういったイメージと戦い、日本ではお茶の価値観を上げ、海外では知名度がまだ低いリーフの日本茶（煎茶など）の情報や楽しみ方を伝えていくのが、活動を通して感じる大変さですね。



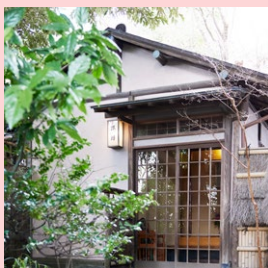
Q5 これから挑戦してみたいことはありますか？

A5 私は日本茶インストラクターになるため、まず日本語を覚えるところからスタートしました。この資格を取るための情報が現在日本語に限られているので、今後は他の言語でも勉強できるような教育体制が整えばいいなと思っています。その手助けとなるべく、より多くの国々で日本茶に関する情報を発信できるよう、私の日本茶の著書もさまざまな国（言語）で出版していきたいですね。またシャトーのワインやシングルモルトのウイスキーなどと同じように個性が楽しめる、いわゆるシングルオリジン（特定の農園で栽培された、特定の品種のみでつくられた茶）の日本茶を中心に2018年からティーブランドを立ち上げました。生産量は少ないのですが、日本茶の嗜好品としての可能性が垣間見るととても面白い分野です。



Q6 日本茶を美味しく淹れるための工夫について教えてください。

A6 日本茶を美味しく淹れるためにはやはり急須を入手することをおすすめします。出来れば温度の調整も簡単にできるように湯冷ましという器まで用意しておくベストです。それが、気持ちいが豊かになるような美しい茶器だとよいですね。例えばこの急須は愛知県の常骨焼ですが、藻掛けという手法で焼いているため、2つと同じ柄のものが無い。そんな茶器を愛でながら淹れるお茶は格別です。



取材協力

ホテル椿山荘東京 料亭 錦水「残月」

千利休の屋敷にあった「残月亭」を模して造られ、国の有形文化財に登録されている茶室「残月」。侘び寂びの風情を感じることができる茶室。

自宅で楽しむ 緑茶の美味しい淹れ方

普段何気なく淹れているお茶も、湯の温度調整や注ぐ順序などで一層美味しく味わうことができます。今回は静岡県で茶問屋を営む茶師の前田文男さんに、お茶の魅力や美味しい緑茶の淹れ方について教えていただきました。



今回教えてくれたのは・・・



やまはち (株)前田幸太郎商店
前田文男さん

1960年静岡県生まれ。大学卒業後、電気メーカーに就職するが、1985年に祖父の後を継ぎ創業96年の静岡県老舗茶問屋「前田幸太郎商店」入社。茶師として、こだわりの茶の製造・販売などを行いながら、日本茶に関するイベントなどで講師としても活躍。全国茶審査技術大会※では史上初の十段を取得。

(※全国のお茶の産地や品種、茶期(茶を畑から摘みとる時期)を、茶葉の形や香りだけで判別したり、実際に飲んで産地を判別したりする競技。優勝者には農林水産大臣賞が授与され、得点により最高十段位までの段位も授与される。)

Q1 茶師を目指したきっかけを教えてください。

A1 茶師の仕事を始めて今年で35年になります。茶師とはお茶の仕事に関わる人全般を指すのですが、茶葉を生産者の方々から仕入れて、火入れ、合組（ごうぐみ ※ブレンドすること）などを行い製品にして、卸業者や小売店などに卸すというのが主な仕事です。学生の時は消防士になろうと思った時期もありましたが、祖父からの「茶師に」という想いを受け、目指すようになりました。当初はどんなお茶を仕入れたらいいかわからなかったのですが、とにかくお茶をよく見て、茶葉の香りがかぐということが続けました。そうすると徐々にですが、いいお茶を感覚的に理解できるようになったのです。



出荷を待つ茶箱と前田さん。

Q2 日本茶の魅力はどのようなところにあると思いますか？

A2 茶葉の種類や摘む時期、また製法の違いによって、さまざまな香り、味、うま味を楽しむことができます。製法では、例えば日本茶特有の蒸すという工程でも、深蒸しや浅蒸しといった時間の差で香りや味わいが違ってきます。更にそれらをブレンドすることによって楽しみ方が大きく広がるので、幅広い好みに対応できるのも魅力だと思います。また、飲むことでリラックスできるのもいいですね。



茶葉の香り確かめる。／茶葉の「火入れ」の様子。

Q3 茶師のお仕事の中でこだわっていることを教えてください。

A3 厳選した産地から仕入れる茶葉の個性をうまく生かしながら、理想のブレンドを作っています。目指すのは、飲んでホッとできる、ゆるやかな優しい味と香り。そして欠かせないのが“品格”です。見た目が青々としていても、火入れをした時に青臭くならないか、コクが出るかなどを仕入れの際に見極めたり、強い火入れを好まれるお客様のオーダーにも燻したような香りにならないよう品を保ちつつ、インパクトが残るような火入れをするなど、ひとつひとつの作業工程でお茶の魅力を引き出していくことを心がけています。



火入れした茶葉。ふわっと緑茶の香りが漂う。

Q4 これから挑戦してみたいことはありますか？

A4 お茶はまだまだ食事についてくる「おまけ」というイメージがあります。嗜好品としてじっくり味わってもらえるよう、幅広い年齢層にお茶の魅力を発信していきたいです。年によってお茶の出来が違うという難しさもありますが、お客様の声をきちんと聞いて、柔軟さを持ちながらいいお茶を提供していきたいです。



Q5 緑茶の美味しい淹れ方を教えてください。

A5 ポイントはお茶を淹れる時のお湯の温度。お湯が熱ければ、苦味や渋味成分であるカテキンが強くでてきてしまうのですが、お湯を冷ますことで、カテキンの抽出が減り、テアニンといううま味成分が前面に出てきます。あまり苦味や渋味がないのも物足りないですが、香りやうま味も含め味わいのバランスがうまく取れるお湯の温度は約70℃です。また、急須の最後の1滴が「ベストドロップ」と言われ、うま味が凝縮されているので、最後の1滴まで注ぎきることが大切です。



お茶の道具。

前田さんがおすすめする美味しい緑茶(煎茶)の淹れ方

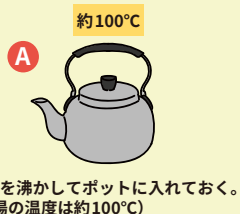
お茶は一度淹れたあとでも、湯の温度を変えて何度か楽しむことができます。その都度お湯の温度にこだわり淹れることで、異なる美味しさのお茶がいただけます。

お茶の味わいの変化

- 1煎目：甘み・うま味を強く感じられる
- 2煎目：うま味と苦味がバランスよく感じられる
- 3煎目：すっきりとした味わい

前田さんがおすすめする1煎目から3煎目までの美味しい淹れ方を教えていただきました。

準備



湯を沸かしてポットに入れておく。
(湯の温度は約100℃)



急須に茶葉をいれる。茶葉の量は3人分で6g(およそティースプーン3杯)

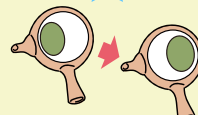
ここがポイント

1



器の上の方を触って熱が伝わってくれば、湯の温度は約10℃下がっている。

2



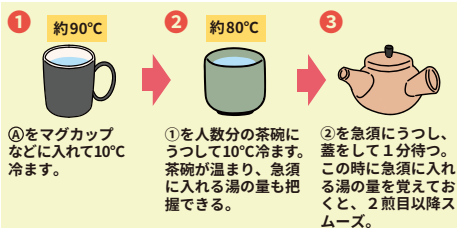
注ぎ終わったら急須を軽く叩き、中の茶葉を注ぎ口から離し、蓋をずらしておく、蒸れずに最後まで美味しく淹れられる。

3



うまみが凝縮された最後の1滴「ベストドロップ」を注ぎきることが大切。

1煎目

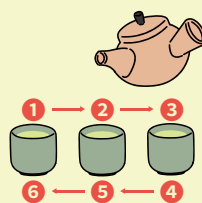


①をマグカップなどに入れて10℃冷ます。

②を人数分の茶碗にうつして10℃冷ます。茶碗が温まり、急須に入れる湯の量も把握できる。

③を急須にうつし、蓋をして1分待つ。この時に急須に入れる湯の量を覚えておくと、2煎目以降スムーズ。

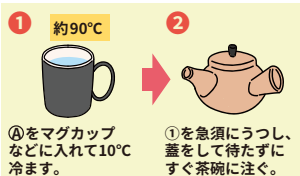
茶碗に注ぐ



注ぐ時は廻し注ぎ(まわしつぎ)。
①→②→③
④→⑤→⑥の順に少しずつ注ぎ、これを繰り返して濃さや味を均等にする。1人分であれば何回かに分けて注ぐ。

茶碗に注ぐごとに急須を軽く注ぎ口と逆方向に傾けると、茶葉が動いてしっかり味がでる。

2煎目



①をマグカップなどに入れて10℃冷ます。

②を急須にうつし、蓋をして待たずにすぐ茶碗に注ぐ。

3煎目



①を急須に入れ、蓋をして待たずにすぐ茶碗に注ぐ。