



歴史 × さしま茶

日本の飲み物といえば「緑茶」。どのようにして古河で栽培されるようになったのか。そのルーツに迫ります。

お茶は栽培や製造方法、焙煎によって味や香りそして色までも全く違う変化を見せてくれます。古河で約150年前から栽培されてきた「さしま茶」には、先人たちの知恵や努力が加わり、飲む人の心を優しく包み込む奥ゆかしさがありました。

今月は、新緑の季節に旬を迎えるさしま茶の歴史と生産農家の情熱を特集します。



農民の知恵から生まれたさしま茶

さしま茶の由来は、古河市が下総国と呼ばれていた頃にさかのぼります。鬼怒川と利根川に挟まれた台地であった猿島地域。ここでは、冬場乾燥し空っ風が吹くため、畑への土壌侵食など作物への悪影響がありました。困った農民たちが畑や作物を守るために、お茶の木を畑の境界に植えたのが始まりと言われています。江戸時代に入り、猿島郡辺田村（現・坂東市）の豪農であった中山元成が、茶製法向上のため京都の宇治から製茶師を呼び寄せ、茶の改良と「焙煎法」という製法の教えを受けました。自身が学んだ知識と技術を地域の人たちに教え、お茶の品質向上や普及に力を注いだそうです。

そのかいあって、猿島地域で採れるお茶は、江戸の茶商たちに高く評価され「江戸の花」という商品名で人気を博しました。その後、江戸川や利根川の水運要衝の地に生まれた銘茶として、江戸に運ばれるだけではなく、武蔵国（東京・埼玉）・上野国（群馬）・信濃国（長野）など、当時としては驚くほど広範囲に流通し、下総の名産として多くの人に親しまれました。

初めて海外へ輸出されたお茶

1853（嘉永6）年、ペリーが浦賀に来航。幕府に開港と交易の開始を強く迫ります。その折衝が行われた場所に居合わせたのが中山元成でした。彼はその様子を見て、猿島地域のお茶を輸出することを思いつきました。そして、江戸へのペリー来航を機に海外への新規開拓に向けていち早く動き出しました。

海外交易の必要性を強く説いた中山はアメリカ総領事ハリスにも接触し、お茶の宣伝などに奔走。1859（安政6）年、日米修好通商条約発効と同時に、全国の名産地に先駆け、お茶のアメリカ輸出に成功しました。

輸出されていた港である横浜では、生糸と合わせてお茶が貿易の中心となり、大盛況だったといえます。時代の流れとともに変わる

長らく、私たちと共に歩んできた「緑茶」。今でも日本の飲み物といえば緑茶と答える人は多くいます。

しかし、時代の流れによるライフスタイルの大きな変化に伴い、緑茶の生産量も約100万トン（平成16年）から約80万トン（平成28年）まで

減少しています。原因として考えられるのが、紅茶やウーロン茶、ジャスミン茶などの輸入茶葉の増加やペットボトル飲料の普及だと言われており、緑茶をめぐる状況は大きく変動してきています。

自由な発想で楽しむ

「ワイングラスで緑茶の香りを楽しむ」「緑茶やほうじ茶をラテにする」など、一昔前では考えられなかったようなお茶の楽しみ方が広がっています。

生産者も昔ながらの製法にこだわらるわけではなく、消費者のニーズに合わせた新たな取り組みを行うなど、既存概念にとらわれない挑戦を続けています。

そこには「お茶をより多くの人に飲んでもらいたい」「日本に昔から続く文化を絶やさず継続したい」という、地元のさしま茶にかける強い思いが込められています。

お茶といえば、静岡茶や宇治茶、狭山茶と一般的には言われますが、古河で生まれ育ったさしま茶を知り、味わうことで静岡や宇治に負けない豊かな香りと味わいのお茶が古河にもあるということを知って欲しいと思います。

新しいお茶の楽しみ方

マイボトルでの楽しみ方

- 緑茶は温かいままだと味が変わるので、冷茶にするとおいしいまま飲めます。
- ほうじ茶は温かいままでも味が変わりません。

手間いらずの冷茶の楽しみ方

- フィルター付きのボトルに茶葉を入れて冷蔵庫に入れば出来上がり。緑茶だけでなく、ほうじ茶でもおいしく出来ます。



立春から数えて88日目は「八十八夜」と呼ばれています。昔、農家では八十八夜を迎えると種まきや茶摘みが行われており、間もなく訪れる夏の準備を迎える時期とされていました。寒い冬の経過とともに新芽が芽吹き、太陽に向かい成長するさしま茶は5月が収穫の最盛期です

