

日本茶インストラクターと栄養士が紡ぐ「トチノモノ」を通じた優しいこだわり



(左)吉田貴子 (右)常田純子
吉田さんは、吉田茶園に嫁ぎ、日本茶インストラクターとしても活躍。常田さんは、栄養士として食育セミナーを行い、食の大切さを伝える

栄養士として体に優しいお菓子作りをしている常田さんが、さしま茶を使ってお菓子を作りたいと相談し紹介されたのが吉田さんでした。

地元の食材を知ってもらいたいと考える常田さんと、お茶を色々な入口から知ってもらいたいと考える吉田さんの思いが一致し、緑茶やほうじ茶を使ったスコーン作りが始まります。

2年くらい前からは、1日限定の「コラボカフェ」も開催。常田さんが作る優しい味の食事と、吉田さんの緑茶ラテやほうじ茶ラテなどがお客さんの心をつかみ、多くのリピーターでいつも満員になっています。そこには、古河で育った「トチノモノ」を知ってもらい、古河を少しでも好きになってもらいたいと思う2人の優しいこだわりがありました。

フードアナリストが語る 世界で認められる緑茶の魅力



藤原 浩
食文化研究家。いばらき大使、農林水産省公認「食のオフィシェ」、日本フードアナリスト協会常任理事などを歴任

ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録され、海外でブームとなっている和食と共に緑茶が注目されています。アメリカの若い世代は紅茶よりも緑茶の方が好きというデータが出ており、30代以下の人気ぶりは珈琲と並ぶというのだから驚きです。

日本では、若者の緑茶離れの傾向はあるが、ペットボトル緑茶は大人気という現代において、急須で入れるさしま茶の美味しさには、本物の味の感動があります。その香ばしく芳醇な香り。ほろ苦さの中に広がる甘み、飲み終わった後にも口に残る繊細で深みのある味わい。古河のお茶文化にはロマンが宿ります。



▲さしま茶栽培を行う皆さん(左から渡辺秀之さん、塚田晴夫さん、山中崇裕さん、鈴木宏太郎さん、吉田正浩さん)

生産農家 × さしま茶

市内でさしま茶の栽培を行う5軒の生産農家。代々受け継がれる伝統を守り、独自の味わいを作り上げています。製茶にかける生産者の情熱やこだわりを探ってみました。

古河の土と水を知るものごと

茨城県は、お茶の生産地としては寒い地域にあり、その土地の土壌と気候に合ったお茶の栽培方法が、江戸時代から伝えられています。市内にある5軒の生産農家も各々伝わる製法で作っているため、同じ地域でも全く違う味のお茶になるといわれています。

皆さんがそれぞれ心掛けているのは、自分の畑の土と水にあった栽培方法を見つけ出すこと。その年その年の畑の状態を見極め、最善の栽培方法を選択していきます。

丁寧に管理をされている茶畑は、有機肥料などで整えられており、フ

おいしいお茶を入れる4つのコツ

POINT 1

お湯の温度



湯冷ましをしながら70度程度のお湯で入れます。熱湯で入れると、茶葉からカフェイン等が溶出しやすいため苦味が強くなります。

POINT 2

お湯・茶葉の量



茶葉の量は一人3グラムが目安。ティースプーン山盛り一杯で約3グラムです。注ぐお湯の量は、一人70ml~80mlが目安です。

POINT 3

浸出時間



普通煎茶の場合は、約1分が浸出時間の目安。深蒸し煎茶の場合は、色が濃くでやすいので約30秒の浸出で十分です。

POINT 4

注ぎ方



茶わんへ順番に注ぐ「廻し注ぎ」を行うと、均等の味にできます。お茶の栄養分がたくさん含まれている最後の一滴まで注ぎ切ることが大切です。

カフカのカーペットの上を歩いている感覚になるほどです。

茶葉の個性を生かすために

現在、日本で生産されているお茶の約8割は「やぶ北」と呼ばれる静岡県発祥の品種。さしま茶もその多くは「やぶ北」で栽培され、長時間蒸す深蒸し製法で作られています。深蒸し製法で作られたお茶は、茶わんに注ぐと緑色が濃く、渋みが少ないことが特徴ですが、蒸し時間が長いので香気成分が飛んでしまうこともありました。

画一的な味でなく、消費者に楽しみながら飲んでもらいたいと取り組んだのは、茶葉が持つ本来の香りと個性を生かすことでした。

最近では浅蒸し製法を試したり、「やぶ北」以外の品種を多品種栽培したり、前例に捉われない取り組みを行った結果、味や香りの違いを楽しみながらお茶を囲む消費者が増えてきています。

さしま茶農家の特徴でもある、自園で栽培、製造加工をし、自分の店舗で販売する「自園・自製・自販」の形を生産農家の誇りとして守りつつ、お客さんの感想や要望を製造に直接反映させる。そんなひたむきな情熱とこだわりによって、さしま茶は支えられています。