九州の美しいお茶

日本人にとってお茶は身近な存在。そのお茶の本格的なおいしさ、豊かさについて、プロの「淹(い)れ手」である福岡の日本茶専門店「万／yorozu」の店主徳淵卓さんと、お茶好きの女優遼河はるひさんが語り合った。

日本茶の旨みを引き出す「淹れ手」の存在

遼河　うわぁ、おいしい！いつも飲んでいるお茶とは、まったく違いますね。

徳淵　今、淹れたお茶は八女伝統本玉露という、九州のお茶です。私は現在福岡で、日本茶の「淹れ手」として日本茶専門店を経営しています。淹れ手は、お客様との会話から気持ちやコンディションを考えどんなお茶が合うかを選び、一杯ずつ淹れ方にもこだわって提供しています。

遼河　少し緊張していたのが、お茶をいただいたことでリラックスできました。九州にお茶のイメージがなかったのですが、いただくとすごくおいしいですね。

徳淵　九州には福岡の八女、鹿児島の知覧、佐賀の嬉野、熊本の山都など、お茶の産地がたくさんあります。八女伝統本玉露は高品質で競りで高値がつくブランド茶です。

遼河　お茶というより、おだしのような旨(うま)みがすごいですね。

徳淵　玉露の淹れ方は茶器を温め湯を切り、お茶の葉を入れたらそのまま蓋をして蒸らします。そして、人肌くらい、50度以下に下げた湯を注ぎます。これが一煎目、今味わっていただいたお茶です。

遼河　飲むだけで心身ともにリラックスしていくのを感じます。

徳淵　温度が低いので旨み成分だけが抽出されます。これが八女伝統本玉露の味わいなんです。二煎目からは温度を上げます。するとお茶の味が変わります。

遼河　渋みも少しあって、香りも味もいつものお茶の味になりました。

徳淵　一煎目で脳をリラックスさせ、二煎目から少し刺激を与えてあげる。お茶もバリスタのような淹れ手が淹れることで本当の味わいがわかると思います。

遼河　茶道とは違う飲み方ですね。こんな体験、はじめてです。

〝日本茶を飲みに行く〟という贅沢

徳淵　九州のお茶を使って、1日1度はティータイムでくつろぎの時間を過ごす、英国のアフタヌーンティーのような文化を日本茶でも広めたいですね。

九州は中国から最初にお茶がもたらされた土地。中国の原産地と同じような、渓谷で霧が出るような立地にも恵まれています。

遼河　それでおいしいお茶が生まれるんですね。

徳淵　夏は冷茶、秋には体を温めるほうじ茶と、季節に合わせた飲み方もできますし、人付き合いと一緒でゆっくりやさしく、淹れる時間や淹れ手との会話を楽しんでいただきたいですね。

遼河　確かに、こうした静かな空間で、ゆったりと時間を楽しむのに、お茶はぴったりです。朝一番に一服するのもいいですし、夜、仕事を終えたあと、バーではなくここのような日本茶専門店に来て、ひと息つきたいですね。

徳淵　非日常感の漂う空間で「淹れ手」のお茶を味わう。その贅沢なひとときに日本茶を新しいツールとして使っていただきたいです。

遼河　この空間でゆっくりお茶を味わうと、かしこまった気持ちになります。普段と言葉づかいや会話の内容が変わってくる気がします。今日は、日本茶の新しい価値を教えていただきました。なんか九州のお茶にハマってしまいそうです。

◎撮影協力：櫻井焙茶研究所
日本全国から取り寄せた日本茶のブレンド、焙煎を行う専門店。併設の茶房ではお茶とともにお菓子、お酒も楽しめる。
東京都港区南青山5-6-23 スパイラルビル5F／Tel.03-6451-1539

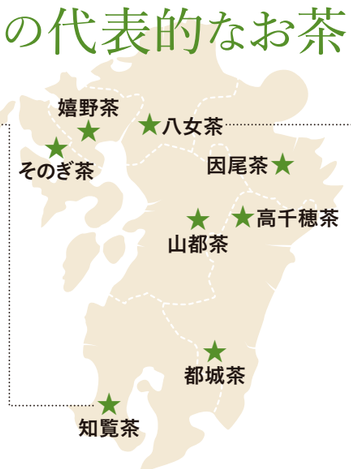
タレント 遼河はるひさん

りょうが・はるひ
愛知県出身。1994年宝塚音楽学校入学(82期生)。現在、テレビを中心に舞台などで活躍中。著書にレシピ本『遼河はるひのフリーザーバッグまる活ごはん』(KADOKAWA)がある。

茶酒房「万／yorozu」店主 徳淵 卓さん

とくぶち・すぐる
万 株式会社 代表取締役社長。一般社団法人「茶方曾(さぼえ)」草司。福岡市内で茶酒房「万／yorozu」を展開。茶の魅力を伝えるため、産地に赴き日々研究を重ねる。日本茶普及のため国内外イベントに多数出演。
◎茶酒房「万／yorozu」(福岡市中央区赤坂2-3-32／Tel.092-724-7880)

九州の代表的なお茶の産地



鹿児島県南九州市
若葉の爽やかな香り、ふくよかで濃厚な味わいの知覧茶は、国内最大級の生産量で全国茶品評会農林水産大臣賞を連続受賞するなどブランドとして高い評価を受けています。やすらぎと健康のため深い味わいの知覧茶を是非ご賞味ください。
◎南九州市役所茶業課・南九州市茶業振興会　Tel:0993-58-7070

福岡県八女市
八女伝統本玉露は、110年の歴史と伝統技法、全国茶品評会での数々の日本一の実績が認められ、平成27年の国の地理的表示保護制度(GI)の第1回登録7産品にお茶で唯一登録されました。
◎八女伝統本玉露推進協議会事務局(八女市農業振興課内)
Tel:0943-23-1118

おいしいお茶のススメ

日本茶鑑定士 木屋 康彦 氏 (株式会社木屋芳友園 代表取締役)

おいしいお茶を選ぶポイントは「香り」と「色艶」です。焙煎によって引き出された甘い香りと深みある鮮やかな緑がベスト。お茶は、茶葉の育成から摘む時期、荒茶への製造、仕上げまで様々な工程を経ます。豊かな「香り」と「色艶」は、これら全てが最良であることの証です。お茶の選択肢は、産地・品種・形状・種類(玉露、煎茶、冠)など多岐にわたりますが見分けるポイントは共通です。おいしいお茶で素敵なひとときを過ごしてください。
◎木屋芳友園(福岡県八女市星野村4573-4／Tel.0943-52-2124)

NIKKEI The STYLE Advertising

イベント開催
トークセミナー＆試飲会
九州の美しいお茶 休日を彩るプレミアムな一杯
あなたも九州のお茶を実際に体験してみませんか？
徳淵さんを講師に招き、自宅で楽しむ九州のお茶の魅力をレクチャーします。

■日時…2017年9月26日(火) 19:00〜21:00 [18:30開場]
■会場…丸ビルホール(東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル7F)　■定員…300名[参加費無料]
■出演者…徳淵 卓(茶酒房「万／yorozu」店主)、遼河はるひ(タレント)
◎主催／日本経済新聞社西部支社　◎協賛／鹿児島県南九州市、薩摩酒造、JTB国内旅行企画、JTBワールドバケーションズ、博多座、ホテルオークラ福岡、八女伝統本玉露推進協議会
■詳細・お申し込み →→→ http://adnet.nikkei.co.jp 日経アドネット　■申し込み締め切り…9月20日(水)
※お申し込み多数の場合は抽選とし、当選の発表はメールでのご連絡をもって代えさせていただきます。※ご記入いただいた個人情報はご本人の承諾なく本セミナーの実施目的以外には使用しません。※ご応募は20歳以上の方に限らせていただきます。　■お問い合わせ 九州の美しいお茶 事務局 Tel.03-3545-1054(10:00〜18:00／土・日・祝日除く)

Made in KYUSHU —九州の逸品—
語り継がれる酒には、必ずふるさとがある。
南薩摩の小さな港町・枕崎で、地元産のさつま芋と水を使い、風土の産物として長年造り続けてこられた芋焼酎。
「かめ壷仕込み 枕崎」は、蔵に百年以上伝わるかめ壷だけで仕込んだ、ひとつの到達点。
かめ壷仕込ならではのふくよかな芋の香りが特徴です。
私たちのこだわりを、本格焼酎のふるさと「枕崎」の名前に託しました。

かめ壷仕込み 枕崎
薩摩酒造
TEL:0993-72-1231
http://www.satsuma.co.jp
飲酒は20歳を過ぎてから。お酒は適量を。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。