



「ティーバックなど新しい茶製品が急速に普及すること、茶とその他の飲み物の競争が一層激しくなることなどが考えられる。」

◆展望

二一世紀は、茶が人類の健康や地球環境の改善、世界各国の交流、立ち後れている地方の経済発展などにより大きな役割を發揮する世紀であろう。そのため、二一世紀の目標は次のとおりである。

【茶文化の役割を十分發揮し、国内需要を拡大させる】

茶を国民の健康に大きく貢献させ、堅調な国民飲料にするのは、国内需要を拡大させ、茶業振興を促進しなければならぬ。この数年茶文化は消費拡大に無視できない効果をもたらした。今までの経験を吸収し、茶文化の内容、形式と目標をさらに充実させ、茶の知識、茶の健康への寄与をPRし、若者の喫茶習慣を育むことが必要である。そして、近い将来に一人当たりの年間消費量を八〇〇グラム以上にする。

【健康産業をつくり、種々な効用をもたらす現代茶園を作り出す】

茶とその他の植物を一緒に栽培することによって、汚染のない高品質茶を生産

するとともに、生態系の安定、環境保護のためにも、観光資源としても種々な効用をもたらす。茶園の経済及び社会貢献での役割を大きく發揮させる。

【科学研究を強化する】

生産技術において、生産効率を高め、茶の資源の多様性を十分利用し、消費者のニーズに合うように基礎研究と応用研究を行う。

【茶と健康において、茶の現代病に対する予防と治療の効果、及び青少年の心理疾患の予防効果に関してさらなる研究をする。】

【流通において、茶の流通を改善し、市場をさらに開拓するためには、流通の現代化に関する研究に取り組む必要がある。】

【茶文化において、青少年を対象にする教育、宣伝と組み合わせた社会人文化の科学研究を行い、喫茶習慣を世界に広めるために欧米人を対象とする社会人文化の研究を始める。】

【茶文化の国際交流を積極的に促進する】
人類の繁栄と世界の平和のため、各国の間の交流と理解を強め、茶文化の国際交流を盛んにし、喫茶習慣を広げようとする。

緑茶カテキンで冷蔵庫内はいつもクリーン！

緑茶カテキンには、優れた脱臭・抗菌効果があることが知られているが、最近では、こうした特性を活かした生活雑貨や家電製品が数多く発売されている。

今回紹介するのは、日立製作所から発売されている新型冷凍冷蔵庫である。同社が開発した省エネタイプの新シリーズ「ドアにドア」3機種には、従来の銀イオンエアフィルターに加えて、冷気の戻り口にある冷蔵庫専用冷却剤

アンに緑茶カテキンを練り込み、脱臭スピードを約2倍^{(*)1}に向上させた「ツインジェットクリーン(脱臭・抗菌)」機能が搭載されている。

悪臭成分である(CH₃)₂S(トリメチルアミン・肉、魚の腐敗臭)やCH₃SH(メチルメルカプタン・野菜の腐敗臭)をカテキン成分により分解する上、カテキン自身も冷却器の着霜水により再生する仕組みで、メンテナンスフリーな構造となっている。

また、カテキンが細菌の細胞膜を傷害する働きにより、抗菌効果のない冷蔵庫と比べて、黄色ブドウ球菌で1/26000、大腸菌で1/45000という脅威的な抗菌空間を実現しているのも特徴だ。

この新型冷凍冷蔵庫「ドアにドア」は、従来の冷蔵庫のドアにフチドアを付けたユニークな外観だ。

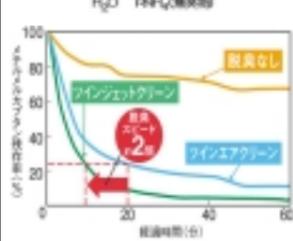
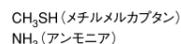
同社の開発部が、冷蔵庫開閉の7割が冷蔵庫室、その内の5割がドアポケット部分の出し入れに集中していることをつきとめたことが、冷気の流出を1/10^{(*)2}に抑ええる飲料・調味料専用の「フチドア」開発の足掛かりとなった。

これにより、浮遊菌の進入が1/10^{(*)1}に減少し、前述の「ツインジェットクリーン(脱臭・抗菌)」機能と併せて、庫内のクリーン度が大幅に向上したほか、庫内温度上昇を最小限に抑えて保鮮性の向上を図り、最大5%の省エネ効果も実現している。



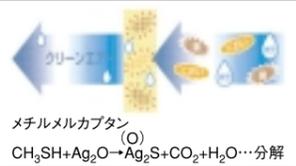
ツインジェットクリーンで 脱臭・抗菌性能2倍

冷却器の着霜水を
カテキンの再生に利用



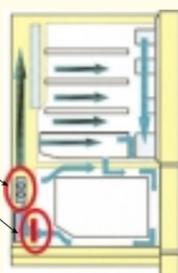
脱臭・抗菌 ツインジェットクリーン

銀イオンエアフィルタ



+

緑茶カテキンジェットファン



(*)1 同社従来機種R-K46MPAMとの比較。

(*)2 ドア開放後5秒間で庫内冷気と外気が入れ替わる割合を同社従来機種R-K46MPAMとの比較。

参考文献

- (1) 于観亭主編、「中国茶人手册」中国林业出版社、1998、北京
- (2) 「中国茶業加工」1996、No.1、p19
- (3) 「茶業情報」、No.10(総No.308)、1999
- (4) T. Yamanishi et al., Food Reviews International, Vol.11, No.3, p389, 1995
- (5) 同上 p388
- (6) 「中国茶業加工」、1994、No.1、p38-49
- (7) 「茶報」、1999、No.64、p41
- (8) 「茶報」1997、No.59、p14
- (9) 「茶業経済情報」、2001、No.6、p20
- (10) 「茶業経済情報」、2001、No.3、p13
- (11) 「浙江省茶葉学会論文集」、2001/12、p12-17



大井川流域でつくられる高級煎茶「川根茶」

川根地域とは、大井川上流域の本川根町、中川根町、川根町のことを言う。川根地域の農業は茶に特化しており、平成二二年(二〇〇〇)の三町の茶園面積は二、〇五ヘクタール、これは耕地面積の八六%、茶の生産額は三八七億円で農業全体の生産額の九四%を占める。作られている茶は、濃緑色で針のような形をした香り高い「煎茶」である。「川根茶」は高級茶の代名詞、全国各地にファンが多い。

川根地域の茶業の歴史は古い。「静岡県榛原郡茶業史」によると、貞享二年(二六八五)千頭村(現本川根町)租税免状に茶枯損耗引とあることや、二世紀初めには年貢の一部を茶で納めた資料(中川根町広報)があることなどから、それ以前から茶の栽培と製造が行われていたと推測される。

江戸時代、茶は川根地域の重要な産物となり、江戸方面に販売されていることが資料(中川根町広報)や言い伝えとして残っている。幕末、横浜が開港し、茶が外貨獲得の重要な輸出品となり、これが川根茶を大きく前進させることになる。川根地域の茶園面積が著しく増加したのは、輸出量が二万トンを超えた明治五年(一八七二)から数年の間で、横浜市場における茶の景況が大いに良好で、皆競って茶を植えたと言われている。

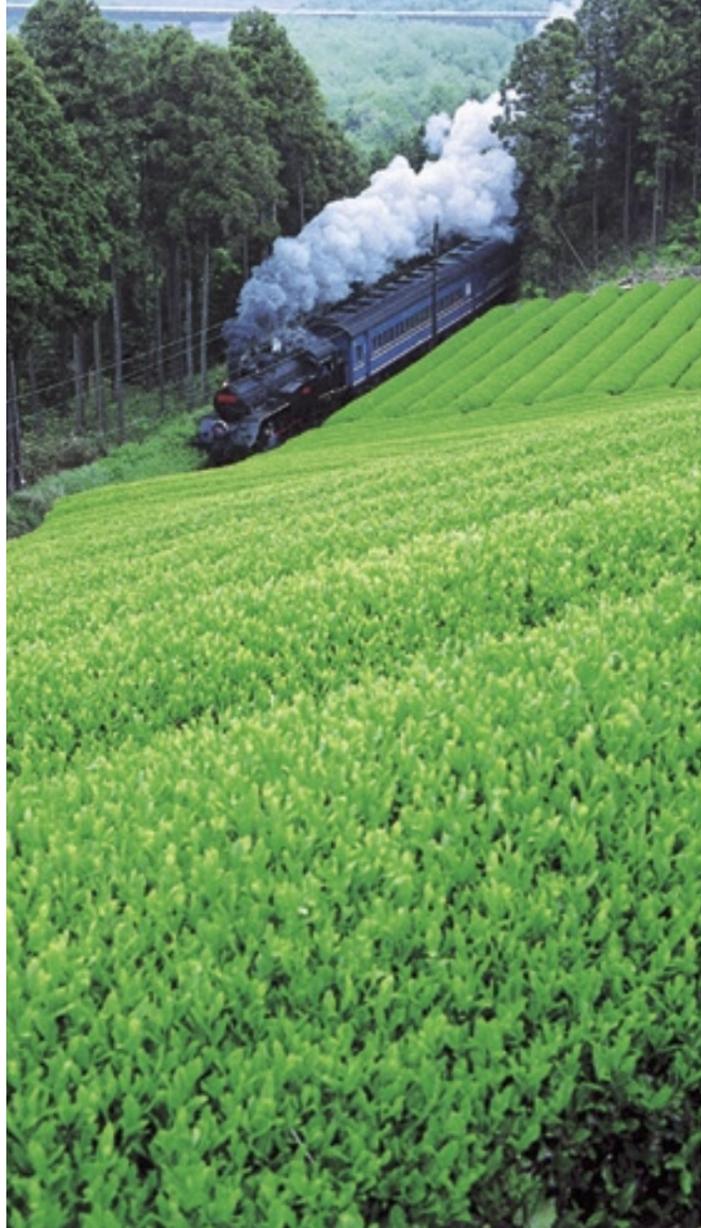
また、川根茶の名が知られるようになったのは、山本長右衛門という人が、宇治の製法を取り入れて作った川根茶を、明治七年(一八八四)頃から横浜に送ったところ、貿易商のヘリ

ア氏が大いに嘆賞して日本一と称し、通常の茶が百斤(六〇〇グラム)二五円が相場の時、五〇円で買入れ、その後も毎年同じ価格で購入したことによると伝えられている。

さらに、「川根茶」が全国における地位を築いたのは、昭和三〇年(一九五五)代からの「荒茶品評会」における数々の大臣賞の受賞である。特に、昭和三八年(一九六三)の「全国茶品評会」での大臣賞が認められ、栄えある天皇杯を中川根町水川の農事研究会が受賞したことがあげられる。昭和三〇年(一九五五)代後半は、オリンピックの日本開催が社会経済の発展を促し、高度経済成長が本格的となった時期である。

高度経済成長で生活が豊かになるにつれ、茶価が順調に伸び、茶業の好調が始まった。好調と同時に茶業従事者が他産業に流出し、高級茶としての川根ブランドを支えてきた自園自製(茶園と茶工場を持ち、茶葉を生産し加工する農家)から、共同で運営する大型工場に生産の中心が移っていった。その結果、ブランド力のある高品質な茶から一般に飲まれる茶まで幅広い茶が川根茶としてつくられるようになった。

七、八年前頃から川根地域の茶業に新たな取り組みが見られるようになった。川根地区は、山間地で茶園の大部分が傾斜地であり、経営規模が小さく、摘採時期が遅い。平坦地の大規模経営と競争するには、特色ある高級茶としての「川根茶」を新たに市場に送り出



世界お茶まつりO-CHA2001フォトコンテストの入選作品「新緑の茶畑」(浜松市 高柳弘さん)



川根茶

静岡県茶業試験場 研究技監 岸本浩志

全国茶産地の1からか



手揉みに励む高田恵夫さん



川沿いの山間部に広がる川根地域の茶園

す以外にないと、「おくひかり」「山の息吹」といった新品種の導入を農家、町、JAが本格的に取り組み、新しい「川根茶」ブランドが生まれている。

また、川根町に湯量が豊かで泉質の良い川根温泉「ふれあいの泉」が平成二〇年(一九九八)に誕生した。大変好評で連日大勢の老若男女で込み合っている。最近、「ふれあいの泉」の客をターゲットに新しいタイプの茶直販店が幹線道路沿いに建ち始めた。新しい特色ある川根茶と温泉が、大井川の上流域、下流域の交流に大きく貢献しようとしている。

親子三代で川根茶をつくる

「川根茶」が品質を重視してきた地域であることを物語るには、高田さん親子三代を語らずにはいられない。受賞した大臣賞は、〇回を数える。高田夫(八六歳)さんは、今でも手

採みから機械製造、仕上げとまだまだ現役である。

昭和二〇、三〇年代、手揉みの技術を応用した製造技術は、生葉の持ついる品質を生かした見事なものであった。

長男の静岡県農業経営士高田恵夫(六〇歳)さんは、自動化された荒茶機械を駆使し、はさみ摘採の生葉を手揉みの生葉に負けない製品につくり上げる技術を持っている。また、わさび、あまご等も生産し、茶と一緒に販売、遊び心で来店する消費者の心をしっかりと掴んでいる。

孫の静岡県青年農業士高田智祥(三五歳)さんは、良い葉ができる茶園づくりに取り組んでいる。ほかし肥料で茶を育て、茶の品質は原材料である生葉生産が命と言いつつ、「農業は継続なり」を地で行っている高田さん親子三代である。



四季の
テーブル
コーディネート

1

新しい季節の訪れを祝うテーブル

雛まつり

食環境プロデューサー／栗田富美子

時を越えた いつくしみの心

雛まつりの本来の姿は流し雛でした。平安の時代に人形（ひとがた）に身体のけがれを移し、海や川に流す風習がありました。それがやがて美しい衣装が着せられ、幼児の遊びを共にする人形となりました。そして現在のような雛段に鎮座する形になったのは、江戸時代の中頃と言われています。

はんなり和洋折衷の テーブルセッティング

和食器と洋食器を組み合わせたテーブルセッティングは現代の日本人の暮らし方そのもの。プレートやお椀など素材と色、形の取り合わせを楽しみながら気軽に器を重ねます。
金色の折敷は黒とのリバーシブル。テーブルクロスや器の雰囲気に合わせて色を使い分け、いろいろなシーンに大活躍です。折敷

は合わせる食器の和洋を問わず、どんなセッティングでも納まりがよく、効果的な演出が手軽にできるのもとても便利です。形も長方形や半月型など何種類か持つと更に楽しめるでしょう。

漆器の銘々皿やコンポートに懐紙を重ねると緊張感が生まれます。いつもの和菓子が格調高く変身します。懐紙のたたみ方をいくつか覚えておくといいでしょう。大人の集まりならお酒もいいで

すね。朱色の酒器が洒落た華になつていきます。このセッティングでは朱色がアクセントカラーになっていますが、利かせ色は分量や置く位置がポイントとなります。

雛まつりの ティータイム

雛あられに和菓子とお漬物。お茶のお供は素材と器選びにこだわって。熱めのお番茶にあられを浮かしては如何でしょうか。ゆったりとした朝顔型の湯呑みで。

いくつになっても女性にとって雛まつりは楽しい行事。
屋根裏部屋から雛人形を出して菱餅や雛あられを供えると、すっかり子供のころに戻っています。さあ、子供のころを懐かしむ食卓をしよう。



器提供 (有)栗田屋本店
静岡県清水市真砂町5-26 TEL.0543-66-3228 <http://www.kuritaya.com/>
富嶽六景／お茶呑茶碗20,000円 深川製磁／丸紋外赤陶箱100,000円
深川製磁／全彩桜酒器揃18,000円 お敷／3,500円



■栗田富美子 プロファイル
TV、コマーシャル等、各メディアを通じて様々なイベントの空間、テーブルコーディネートを手掛け、現代にマッチした独自のスタイルを確立。1992年より栗田富美子テーブルサロン主宰。(有)栗田屋本店を拠点に、各地にてテーブルコーディネートセミナー、ティーセミナーを開催。
●栗田富美子テーブルサロン
TEL.0543-66-3228 E-MAIL kurita@kuritaya.com





富嶽六景 お茶呑茶碗 20,000円
逆さにすれば富士の山。内にはそれぞれ富士見の名所にちなんだ絵柄が描き込まれています。御本手があたかも赤富士のようです。
◆三保の松原◆裾野の日出鶴◆強羅の桜◆大月の猿橋◆駿河湾の大波◆白糸の滝



茶

器の街の だより

清水焼
森俊次さん
監修/栗田富美子



森俊次さんのうつわが並ぶショップです。
泉涌寺 わくわく
住所/〒605-0976 京都市東山区泉涌寺東林町12番地
電話:075-561-3173
FAX:075-541-6688

京都 清水焼

京都が生んだ もてなしの心

数年前に、森俊山窯との出会いがありました。数ある焼ものの中でスツと目に飛び込んでくる。持つて手に納まりよく、テーブルに置いてやさしい。磁器にありがちな冷たさがありません。しっとりとしていて、その中に雅さも垣間見ることができます。昔から触れていたような時間の流れを感じます。そう、尾形乾山を彷彿とさせる意匠があるのです。「京都」という風土を感じさせる森さんのうつわは、私の食卓空間に無くてはならない「おもてなしのうつわ」です。

やわらかい やさしい器

京都市東山区泉涌寺の門前に森さんの工房があります。森さんのうつわづくりのベースともいえる「土」は、信楽の土に伊賀の粗い砂まじりの土と瀬戸の鉄分の多い

赤い土の三種類をブレンドし、昔ながらの京焼の土色を出しています。それに白化粧を掛けて焼成した。その昔、朝鮮李朝や中国の白磁は磁器のなかった日本では憧れでした。江戸時代には磁器が生産されるようになりましたが、

それまでは何とか白い磁器を作りたいと、土そのものに化粧を掛けていました。磁器の白とは違い、土の暖かみが伝わってくる、柔らかいやさしいうつわづくりです。そしてクリームがかかった肌にも御本手（こぼんて）の不規則な桃色が、更にやわらかな雰囲気醸し出します。その上から季節の花や景色を下書きをせず自然な筆運びで描くことで、うつわのひとつひとつに表情が生まれます。

昨年より陶・磁・楽とそれぞれこの焼ものを目指す京都生まれのお仲間三人で「あすなろの会」を結成し、三月に東京新宿の柿傳ギャラリーで展示会を開催予定。

清水焼を探すには...

京都の焼ものを見るにはまずは五条坂を。五条坂の北側には京焼の店がずらりと並び、その南側には河井寛次郎記念館で「土と炎の人」と言われた寛次郎の作品を見るのもいい。そしてすぐ近くの茶碗坂へ。かつては五条を中心に窯元が多かったが、現在は山科の清水焼団地が京焼の里になっている。



森 俊次（俊山）
昭和32年 京都生まれ
京都府陶工訓練校終了
日本陶芸展入選
日本新工芸展新工芸賞受賞
日工会展日工会員賞受賞



Ochako こと相川 香
テレビ、ラジオに出演する傍らお茶に魅せられお茶の新しい提案を探求しているochaプランナー。静岡県内の中国茶や日本茶講座などで消費者とお茶を結び付けるパイプ役として活動中。

今お茶はバラエティー!!

(株)伊藤園 TEA GARDEN

そごう横浜店

04545003454

お茶は100g単位のパッケージだという固定観念を崩し10g単位の秤売りに挑戦している(株)伊藤園。この度肝を抜く大胆な発想は、百貨店との協力をきっかけに実現した。昨年二月にオープンした伊藤園ティーガーデンは地階で展開され渋谷SEIBUの一号店に続き二店目になる。デパ地下での二切れ、一枚からという食品を買う発想から生みだされ、10gのお試しの秤売りすることにより消費者に好みの味をバリエーション豊かに提案。その数一三〇種類の日本茶、中国茶、紅茶が購入できる。10g五〇円から、四〇〇円まで金額も様々。一人単価一、五〇〇円は購入していくとと言う。低価格で1種類のお茶が楽しめるとお客さんは雑貨を買う感覚で楽しめる。このため、客層が高校生まで広がった。家で試して再度来店。次は五〇g以上購入。嬉しいリピート反応が好調だ。中でも玉露が思いがけず人気を呼んでいる。100gでは高価。未体験な味だから10g三〇〇円ならお試して味わえるなあというわけ。飲み方のレシピも教育を受けたスタッフから丁寧なアドバイスもしながら自宅で飲めるのだ。接客はアルバイトの学生が主。求人募集の反応が高く、楽しそうな販売店で、働くのがステイタスになるのではないかとこの将来性を高く見ているからだろう。彼らは三日間の集中トレーニングを本社で受け一三〇種類のお茶を全て味わうと言う。ちょんとかぶつたベレー帽にカフェエプロンのスタッフの明るい笑顔に若い世代へのお茶の未来を感じた。豊かなバリエーションはお茶への関心のきっかけづくりになっているのだ。

ZEN茶'fe

東京日本橋

0335162625

スタバ(スターバックスコーヒー)やドトール(ドトールコーヒー)に象徴されるようなコーヒーカフェがあるのになぜ緑茶にはないの?そんな発想からお店を開いたのは東京日本橋にあるZEN茶'fe。

メニューは抹茶オレ、抹茶オレンジ、それにほうじ茶オレ? 未体験な名前に注文する前からわくわくする。どんな味なんだろう。経営しているのは(有)ハナテロハの齋地佳代さん。アメリカやヨーロッパなど海外生活の中で培った感覚で外国の人がお茶を知らないでつくったこんな風に飲むものではないかという発想から様々なメニューが生み出されていく。スタバの日本版?全商品テイクアウトが可能。お茶のウィークポイントを考え短時間で誰が淹れたいも同じ味をつくれるようにリーフは使用せず抹茶や上級煎茶の粉末茶を使う。企業秘密の濃縮シロップを毎日仕込む。中でも人気のオリジナル煎茶グリーンティーは粉末茶を茶せんのかわりに小さなマドラーで攪拌してあるドリンク。お抹茶の薄茶と煎茶をミックスしたようでもろやかでさっぱりしている。でも初めての味わい。四階建ての店舗の二階三階はひと休みの空間のテーマパークのようで、お客さんはテーブル席やソファ席など好みのスペースで休息が取れような心配りがされている。ひと休みを終えたお客さんにはスタッフが明るくやさしく声をかける。一期一会を大切にしている姿勢はやはり日本人だから。ホットティーは入り口のシンボル六〇リットルサイズの鉄釜でたいたお湯を竹杓子で一杯一杯注いでいる。黒茶碗がマグカップになっただけ。海外進出も夢ではない。

お茶が思いがけない味に!シアトル系日本茶カフェ



営団地下鉄三越前駅下車徒歩3分
営業時間7:30~21:00
土日祝11:00~20:00

左から
抹茶オレ 320円M
ほうじ茶オレ320円M
抹茶オレンジ350円M

新製品のほうじ茶オレに感動するochako
アイスカフェオレよりもさっぱりして、後味にほうじ茶の焙煎香が残る!これはいい!新しいのになつかしい味です。
お試しあれ。次々に新製品が登場予定とか、お楽しみに!

10g単位の秤売りでお茶のバリエーションを楽しむ!



パッケージも目をひく。鮮やかなグラスグリーンにパール。お茶がそば科ということから椿の花をモチーフにしたデザインは洗練されていて、スタイリッシュ。ギフトにも喜ばれるパッケージづくりだ。

求人募集10倍の難関を突破したアルバイトスタッフの面々。販売するようになってから益々お茶に興味がいってきたという。中央は仁科店長

流行でもなく古くなくエレガンスさを感じられる。シルバーのメタリックな平たい茶缶はかさばらず自分のお部屋においてもお違和感がない。



小腹がすいた方には、オリジナルフードの炭焼野菜サンドイッチ630円や元祖箱井(テリヤキチキン丼)580円とグリーンティー150円の組み合わせは超おすすめ。

ドリンクに使っているお水やお湯はすべて大きな鉄釜でたいたもの。まろやかな味はここから。

ZEN茶'fe オリジナル煎茶グリーンティーを作っていたところ。

試飲スペースには季節や企画ごとに3種類のお茶が用意され試飲も楽しめる。

130種類の日本茶、中国茶、紅茶がそれぞれ9つの好みから選べるように並べられている。