スマイル食と畑に笑顔のネットワーク

S-mail

(S)は静岡のS、新鮮のS、スマイルのS。(Mail)(郵便)は、そんな静岡の新鮮情報、いい物情報をご家庭にお届けするという意味。静岡とあなたを(S-mail)で結ぶミニマガジンです。

ご自由にお持ち帰りください。

静岡発

#60

静岡茶

静岡茶、新たな時代の魅力発信

日本一の茶どころ静岡の茶産地が最も活気づくこの季節。
平成最後の春に芽吹いた新茶が、刈入れ・加工を経て、
まさに時代の架け橋となり、皆さまのお手元へ届けられています。
令和最初の新茶の味わい、いかがでしょうか？

訪日外国人が年間３０００万人を超える時代、２０１９年のラグビーW杯、２０２０年の東京オリンピック・パラリンピック等を機に、静岡のお茶に初めて触れる国内外の人々は激増すると思われます。静岡県茶業会議所では大手通信社が運営する外国人向けコミュニティーサイト【City-Cost】内に静岡茶の専用サイトShizuoka Green Tea Guide（英語版・日本語版）を立ち上げ、Twitter、Facebook、Instagramでも積極的に情報発信を行っています。コンテンツを担うのは、会議所が委嘱した静岡ティーレポーター（日本人、外国人各若干名）。お茶への関心が高い飲み手代表方々が、ＳＮＳ等を駆使し、静岡茶の歴史、景観、イベント、水出し緑茶の楽しみ方等を年間約１５０本のレポートとして発信しています。

専務理事　小澤俊幸さん

静岡市葵区俵峰地区（撮影/杉山美矢子）

「静岡茶のブランドは今、作り手・売り手側が一方的にコントロールするのではなく、飲み手一人一人が創出・発信していく時代」と語る静岡県商工会議所専務理事の小澤俊幸さん。静岡を訪れた飲み手がお茶の魅力を直に感じ、口コミで発信したくなる仕掛けづくりに力を入れます。

2018年から始めたのは【静岡茶屋】の認定。美味しい静岡茶が座って飲めて、お茶に関する知識を提供できるプロフェショナルがいるショップやレストランを県内外でリストアップし、専用の幟旗を提供しています。

茶業会議所のホームページ内で静岡茶屋のショップリストを随時更新していますので、ぜひご覧ください。

静岡茶屋の幟旗

静岡茶屋のオリジナルグッズ

公益社団法人静岡県茶業会議所

静岡県の茶業界を代表する機関。静岡県内の茶生産家や茶商工業者に負担していただく茶業振興費や静岡県の補助金をベースに、茶生産改善事業、宣伝事業、広報や調査事業、機関誌の発行事業などを行う。JA静岡経済連も会員団体として各事業の円滑な遂行に協力している。

静岡県静岡市葵区北番町81　☎ 054-271-5271（代）

http://shizuoka-cha.com

City-Cost内専用サイト

（日本語版）

https://www.city-cost.com/ja/guides/shizuoka-green_tea

（英語版）

https://www.city-cost.com/guides/shizuoka-green_tea

S-mail　#60 INDEX

特集／ 静岡茶、新たな時代の魅力発信
静岡茶業会議所の挑戦…… 01
探訪　静岡茶屋
茶町KINZABURO…… 03
掛茶料理むとう …… 04
SOAN…… 05
お抹茶こんどう …… 06
静岡のお茶の物語を伝えたい …… 07
ティーレポーター　林夏子さん
ふじのくに茶学最前線 …… 08
静岡県立大学茶学総合研究センター　中村順行さん
第三の緑茶 香り緑茶の事始め …… 11

前田富佐男さん

茶町KINZABURO

静岡市葵区土太夫町27
☎ 054-252-2476
◎営業時間
平日9時30分～18時
日祝日10時～17時　水曜定休
http://kinzaburo.com

Let's enjoy Japanese tea.
SHIZUOKA CHAYA
静岡茶屋

茶町を観光名所に!
静岡茶屋認定第一号ショップ

茶町KINZABURO（静岡市葵区）

静岡市街にある茶町は100軒以上の茶商が店舗を構える日本一の茶産業町。江戸時代から続く町の歴史と伝統を今に活かそうと異業種を含む16店舗が〈茶の町コンシェルジュ〉となり、地域PR活動に勤しんでいます。その事務局を担う茶町KINZABURO。大正4年創業の茶問屋・前田金三郎商店がプロデュースする、文字通り茶町を代表するお店の一つです。

3代目オーナー前田富佐男さんはTVチャンピオンの第1回茶通王選手権で優勝、日本茶インストラクターの技能コンテストでも全国優勝を果たした名匠。〝業界の町〟だった茶町を消費者や観光客が足を運びたくなる町に変えようと自ら立ち上がり、茶町KINZABUROとしてリニューアルさせた店が2017年に「地域のお店」デザイン大賞で県知事賞を受賞、次いで静岡県茶業会議所の【静岡茶屋】認定第1号に選ばれました。

1階ではお茶商品の紹介をはじめ、パティシエが店舗内厨房で作る「茶っふる」や生菓子を販売。2階は誰でも無料で利用できるBOOKカフェ。定期的に前田さんのお茶カルチャー講座も開催中です。

「モノ（商品）ばかりではなく、コト（体験）の提供をカタチにしてみました」と前田さん。静岡茶屋の幟は、茶町が静岡市の新たな観光スポットとして注目され始めているサインともいえるでしょう。

2階のBOOKカフェ

スペシャルな濃さの抹茶かき氷

人気の手作り茶っふる

武藤太郎さん

掛茶料理むとう

掛川市上張830
☎ 0537-24-8188
◎営業時間
11時30分～14時
17時～21時（ラストオーダー各30分前）
月曜定休
（祝祭日の場合は翌日振替、月1回2連休あり）
https://kacha-muto.com/

Let's enjoy Japanese tea.
SHIZUOKA CHAYA
静岡茶屋

茶どころの住民の会話も弾む、料理とお茶のマリアージュ

掛茶料理むとう（掛川市上張）

静岡茶屋の認定店はお茶の販売店だけではありません。掛川IC近くで地産地消の季節料理を味わえるこの店では、5年ほど前から有料ドリンクメニューに産地別の緑茶5～7種を取り揃え、法事や会合で利用する地元客から高い評価を得ています。

オーナーの武藤太郎さんは「日本酒をきき酒するようにお茶を楽しめたら」と考え、前菜、メイン、デザートと献立の順番に合わせ、お茶も香り、渋み、濃厚と淹れ方を変えて提供し、料理とのマリアージュを実現。ふだん美味しいお茶を飲み慣れている掛川住民も、お茶の飲み比べを始めると会話が弾み、場が大いに盛り上がるといいます。「無料で提供していた時代は〝飲み物はお茶でいい〟だったお客様が、今、有料でも〝あのお茶が飲みたい〟と返してくださるようになった」と手応えを得ています。

品種や器を変えて数種サービス

人気の『本日の氷滴茶』は、オリジナルブレンドの茶葉と氷を筒に入れ、1週間置いてパッと花が開くように香味が劇的変化をした瞬間を見計らって提供するというスペシャルなお茶。「カフェインの含有量が約2%まで減少するかわりに免疫作用を活性化させるエピガロカテキン（EGC）が増える。身体に優しい極上の一杯」とイチオシです。

緑茶割り

武藤さんは掛川市内の飲食店店主とプロジェクトを立ち上げ、焼酎の緑茶割りでの〈乾杯条例〉を実現。静岡の地酒と緑茶のマリアージュを企画するなど、飲食のプロならではのお茶の活かし方を続々提案中。「ウーロン茶を頼むお客様には、ひと言聞き返す（＝モノ申す）という運動もしています」と笑います。

野崎夫妻

商品ディスプレイ

静岡茶屋の幟が立つ野崎家

ティスティングルーム

TEA-PLANNER SOAN

東京都江戸川区西小松川町7-24
☎ 03-5879-2135
来店時は要連絡
http://soan-storeinfo.jp

Let's enjoy Japanese tea.
SHIZUOKA CHAYA
静岡茶屋

飲み手から売り手へ転身! 東京で川根茶をアピール

TEA-PLANNER SOAN（東京都江戸川区）

東京の荒川に近い住宅街の、とある一軒の家の玄関前にはためく「静岡茶屋」の幟。住人の野崎恭成さん日向子さん夫妻は自宅で川根茶の直売・通販とティーサロンを開催するティープランナーです。

東京出身で機械メーカーに勤務していた恭成さんは、アロマセラピスト日向子さんと5年前に結婚し、日向子さんの実家がある島田市で新婚生活をスタート。日向子さんの友人の父で川根茶の生産者鈴木義一さん（92）と出合い、「今まで飲んでいたお茶は何だったのか」と衝撃を受けます。江戸川区の生家への転居を機に「本当のお茶の美味しさを知らない東京人に川根茶を教えたい」と一念発起し、2017年にSOANを創業。若手起業家が集まる異業種交流会等に積極的に参加して人脈を広げ、都内の高級焼肉店やエステサロン等に顧客を得る一方、地元江戸川区民への直売や通販、ショッピングモールでの店頭試飲販売等を通じて幅広く川根茶を紹介しています。イベントでは川根茶のリーフレットや島田の観光パンフレットも大量配布するなど地域PRにも汗を流します。

恭成さんは2018年末に脱サラし、川根茶商&ティープランナーとして完全独立。デモンストレーションでは100g700円の普通茶5gの茶葉に40mlのミネラルウォーターを注いで5分抽出させた"エスプレッソティー"を提供し、東京の飲み手をビックリさせています。「都内でのニーズはますます高まっています」と語る夫妻。飲み手としての純粋な思いが市場を創出する姿は、茶販売の新たな可能性を感じさせてくれました。

オリジナルパッケージ

エスプレッソティー

近藤雄介さん

茶釜と石臼が目を引く店内カウンター

抹茶は石臼で挽くところから

ほうじ茶は茶を焙じるところから

お抹茶こんどう

静岡市駿河区津島町5−9
☎ 090-8130-1274
◎営業時間　11時30分〜14時
18時〜21時30分　木曜定休
Facebookお抹茶こんどう
メール　kon628@icloud.com

Let's enjoy Japanese tea.
SHIZUOKA CHAYA
静岡茶屋

お茶の味わいを深化させる、料理人の手間と工夫

お抹茶こんどう（静岡市駿河区）

お茶&とろろを看板に、家庭的な雰囲気でランチや夕食、地酒やカクテルを気軽に味わえる店。日本酒インストラクターでもあるオーナー料理人近藤雄介さんの呈茶スタイルは徹底しています。

常時数種揃える煎茶は単一農園の単一品種にこだわり、抹茶は石臼で挽くところから、ほうじ茶は焙じるところから、料理をするように手間暇かける。ビールや焼酎に使うお茶もこの方法で提供し、お客様はカウンター越しに見る近藤さんの手さばきに惚れ惚れします。

人気の抹茶ビールカクテル『お抹茶ショット』は味や色の変化が楽しめてインスタ映えもバツグン。『泡立ち冷やし抹茶割』はシェイカーで真緑に仕上げた冷やし抹茶に、お客様が焼酎を自分の好みの量やタイミングで割って飲む。『引盃で楽しむ水出しすすり茶』は独特の黄色い茶葉・黄金みどりを酒盃に入れ、キュービックアイスを乗せて3分置く。「思いきり浅い盃ですすると、ビックリするようなお茶の旨味が楽しめます」と推します。

茶生産者のみならず、茶道専門家、陶芸家、禅宗寺院等との人脈も持ち、お茶の哲学や精神文化の学習を欠かさず、料理人として表現できるあらゆる可能性を追究する近藤さん。県外、海外のゲストを案内したくなる静岡流ホスピタリティをまさに体現しています。

引盃で楽しむ水出しすすり茶

味や色の変化も楽しめる
お抹茶ショット

シェイカーで作る
泡立ち抹茶割り

静岡のお茶の物語を伝えたい

静岡茶業会議所ティーレポーター　林　夏子さん

静岡県茶業会議所が外国人向けコミュニティーサイトCity-Cost内に立ち上げた静岡茶魅力発見サイト『Shizuoka Green Tea Guide（英語版・日本語版）』では、日本人と外国人のティーレポーターがさまざまな記事を執筆しています。2018年度からティーレポーターを務める林夏子さんに寄稿していただきました。

林夏子さん（フリーライター・日本茶インストラクター）
岐阜県出身。金沢大学法学部卒業。行政書士資格保有。WEB制作会社を経て、2014年よりフリーライター。大阪在住。「林夏子のはてしないお茶物語」https://www.hateshinai-ocha-monogatari.comを運営。

静岡市葵区俵峰地区（撮影/杉山美矢子）

お茶づくりに命をかける人々と真摯に向き合って

ティーリポーターに就任する以前に一度、ライターとして静岡の茶産業についての記事を書こうと試みたのですが、広くて深い茶産業の背景にあるものやお茶の魅力などの理解が圧倒的に不足しており、書けませんでした。もっとお茶について知りたい、もっと真摯にお茶づくりに命をかける人々に向き合いたいと強く思ったことが活動のきっかけになりました。

県内各地の茶園でお茶が作られています。取材に伺い、それぞれの茶園にそれぞれの家族の物語があることに気が付きました。この物語とともに多様な静岡茶の魅力をもっと多くの人に知ってもらえたらと思い、ティーリポーターとして活動を続けるかたわら、2018年9月に「はてしないお茶物語」というサイトを立ち上げました。

茶業におけるクリエイティビティをテーマに座談会開催

他の成熟産業と同様、深刻な問題が山積する茶業界にあっても、高単価でお茶を販売し、年々耕作茶園を増やし、従業員を増やしている事業者もいます。それらの事業者の成功の秘訣伺うべく、2019年1月、「これがぼくらの静岡茶、現在進行形」という座談会を開催しました。テーマは「茶業におけるクリエイティビティ」。参加者の感想としては、「お茶の未来を真剣に考える人がたくさんいることを、こういう場に出ると強く感じる」「これまでの似たような座談会と異なり、具体的な経営、会計的な視点での話もできた」という意見や、「行けなかったけど聞きたかった」という声もかけていただきました。座談会の内容の一部はShizuoka Green Tea Guideに寄稿しましたのでぜひご参照ください。

2019年1月に静岡市内で開催した座談会『これがぼくらの静岡茶、現在進行形』

お茶が教えてくれる「待つ」「味わう」ゆとり

緑茶には茶カテキンの抗酸化作用、抗がん作用など美容や健康のために嬉しい成分がたくさん含まれていることが近年の研究で明らかになっています。私も美容と健康にもつながるお茶が大好きで生活の様々なシーンでお茶をいただいています。

時間に追われる現代人にとって、急須の中で茶葉が開くのを「待つ」時間、温度や茶葉、浸出時間によって違いを「味わう」ことが、人生にとってかけがえのない時間を取り戻すことのできるきっかけになるのではと感じています。

私自身、育児中に身についてしまった"早食い"。お茶をゆっくりと味わうことで修正し、体重も産前の体重に戻りつつあります。ぜひスマイルの読者の皆さまにもお茶とともにゆっくりとした時間を楽しんでいただけたらと願っています。

伝承を科学で実証

お茶の過去・現在・未来をつなぐ ふじのくに茶学最前線

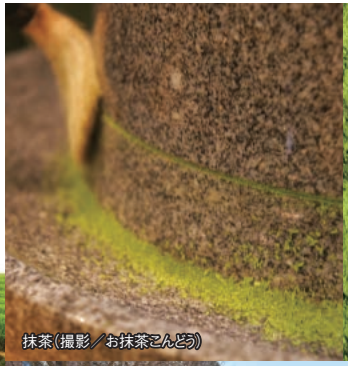
（解説）静岡県立大学茶学総合研究センター長 中村順行さん

静岡県立大学は２０１３年に日本で初めて、茶学総合講座を開設し、翌14年に茶に関する情報の一元化と産学民官連携強化を目指して茶学総合研究センターと名称変更しました。以来、静岡県、（公社）静岡県茶業会議所、ＪＡ静岡経済連、県茶商工業協同組合の支援のもと、茶の栽培加工から機能性、販売、経営手法までを総合的に科学し、多くの成果を発信し続けています。茶学総合研究センターの研究トピックスを中村順行さんに紹介していただきました。

抹茶のストレス軽減効果

今や世界的ブームの抹茶。抹茶の良さは美しい緑色と美味しさ。成分的にも茶葉に含まれるビタミンE、βカロテン、食物繊維といった水不溶性の有効成分を逃さず摂取できること。とくに主要アミノ酸であるテアニンも多く含み、ストレス軽減効果が高く、まさに「お茶を飲むとホッと癒される」ことを証明する優れモノです。

（次ページにつづく）



抹茶（撮影／お抹茶こんどう）

静岡県立大学キャンパス

中村順行センター長

一方、お茶を飲んで「シャキッとする」「気分転換になる」という経験もおありでしょう。日本に仏教とともに伝来した喫茶は、修行中の禅僧にいわば〝気付け薬〟として推奨されたくらいです。これは、お茶に含まれるカフェインがもたらす覚醒作用。「ホッとさせる」テアニンとは正反対です。

センターではテアニンとカフェインやＥＧＣＧの割合とストレス軽減効果について研究を重ねました。結果、テアニンに対してカフェインやＥＧＣＧの相対量が一定値以下だった抹茶―すなわちストレス軽減効果がより期待できる抹茶は、国内で市販される76銘柄のうち32銘柄で、海外市販品では67銘柄のうち1銘柄のみでした。

水出し低カフェイン茶の成果

センターでは摘み取った茶葉に95℃の熱水シャワーを１８０秒噴霧し、カフェイン含有量を通常の4分の1から5分の1に下げた低カフェイン茶を作り、水出しで臨床実験しました。対象者には麦茶を飲む20代、普通の水出し緑茶を飲む40～50代、熱い煎茶を飲む80～90代の3世代。毎日水出し低カフェイン茶を飲んでもらい、ストレス指標となる唾液アミラーゼ活性の数値を計測したところ、いずれの世代も対象のお茶に比べ、水出し低カフェイン茶のほうがストレス軽減に有効だと認められました。脳波の計測ではさらに眠りに入りやすく目覚めもよく、睡眠の質が高くなったことが認められ、疲労感が低下したという声が寄せられました。

センターでは海外消費者のカフェインレス茶の需要予測も行い、嗜好性の把握にも努めています。

静岡産抹茶の未来は?

世界的に関心事の抹茶は、日本茶輸出の牽引役ともなっていますが、安価な中国産抹茶も激増しています。これからも日本産抹茶が存在感を示すとしたら、価格ではなく品質。また、ストレス軽減効果などの機能性で勝負していくことが肝要です。

研究センターラボ

現在、国際品質規格ＩＳＯ(International Organization for Standardization)では抹茶の定義について検討しています。アジアで急激に増産され、国際マーケットの中でも極めて高い関心を集める茶種であることをふまえ、世界の消費者に正しい品質を保証し、日本産抹茶のマーケティング戦略を構築する上でもこれまで当センターから発信してきた研究成果を大いに役立てていただきたいと期待しています。

静岡県内では秋冬番茶を抹茶に充てているところもありますが、この時期の茶葉はテアニン含有量が下がり、高機能性抹茶としてアピールできないリスクもあります。ぜひ将来を見据えた戦略のもと、日本一の茶産地として確かな選択をしてほしいと願います。

学内で無料のお茶カフェ

センターでは毎年、最新の機能性研究から歴史文化、マーケティングまで多彩な科目をそろえた茶学入門講座を開講し、２５０名を超える学生が聴講しています。また大学コンソーシアムを利用して県大生以外の大学生を対象にしたふじのくに学（お茶）も開講しています。

さらに、学内では日常のキャンパスライフの中でごく自然にお茶に親しんでもらおうと、学生ホールを会場に毎月１回、無料のティーカフェを開催しています。新茶、冷茶、フレーバーティー、工芸茶等、さまざまな品種の飲み比べを楽しんだり、日本茶インストラクターが呈茶を披露したり、毎回１００人以上の参加者で賑わっています。

一滴のお茶が心に波紋を拡げ、お茶の魅力を若い世代に様々な形で感じていただくことを願っています。

静岡県立大学 食品栄養環境科学研究院 茶学総合研究センター
静岡市駿河区谷田５２-１ ☎０５４-２６４-５８２２
http://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/labs/tsc/

ティーカフェの告知フライヤー

学生ホールで定期開催するティーカフェ

ティーカフェ

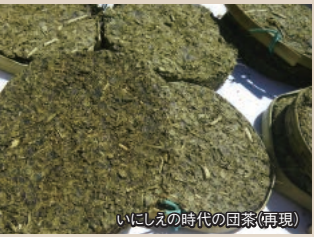
さまざまなお茶

研究センターラボ

日本茶千年、令和元年、香り緑茶の事始め。

「普通煎茶」「深蒸し茶」に続く第三のお茶

葛飾北斎 富嶽三十六景 駿州片倉茶園ノ不二


いにしえの時代の団茶(再現)

足久保の棚茶畑

碾茶

静岡のお茶は、新鮮な若葉の香りとほどよい渋みを味わう「普通煎茶」、まろやかでコクのある「深蒸し煎茶」を二大潮流に発展してきました。そして平成から令和に変わる時代の節目に登場したのが「香り緑茶」。第三のお茶として新たな市場の開拓が期待されています。香り緑茶が誕生するまでの千年に及ぶお茶の歴史を振り返ってみましょう。

日本のお茶の黎明期―固形茶葉を煮て飲む「団茶」

日本のお茶の歴史は平安初期の８０５年、唐に留学した最澄が茶の種を持ち帰ったのが始まり。最澄は比叡山麓の日吉大社側にある畑に植え、嵯峨天皇に献上したという記録が残っています。黎明期に飲まれた茶は団茶(だんちゃ＝茶葉を蒸してすりつぶし固形状にして乾燥させたもの)で、飲むときは火であぶってから粉にしてから湯で煮るというもの。ごく一部の上流階級の間で滋養の薬として広まりますが、遣唐使制度の廃止とともに歴史の表舞台から姿を消します。

栄西・秀吉・利休が飲んだ「碾茶」

日本の歴史に茶が再び登場するのは約３００年後。栄西禅師が１１９１年に宋から茶の種を日本に持ち帰り、後に茶の効能や飲み方を解説した『喫茶養生記』を著しました。栄西から茶種を譲り受けた明恵上人は京・栂尾の高山寺で茶の栽培を始め、栽培適地を求めて宇治に茶園を開きます。ちなみに静岡茶は駿河国栃沢出身の聖一国師(１２０２～１２８０)が宋から持ち帰った茶種を出身地に近い足久保に蒔いたのが始まりといわれ、駿河国井宮出身の大応国師(１２３５～１３０９)は宋から茶宴や闘茶の風習、茶席に使われる茶台子を持ち帰り、後の茶道文化の礎となりました。当時の静岡は、中国へ留学し後に「国師」号を授かるほどの高僧を２人も輩出し、茶と深い縁があったのです。

中世～近世に飲まれたのは碾茶(てんちゃ＝粉末茶)です。足利将軍や信長、秀吉ら時の権力者は茶を支配階級の象徴として庇護・活用し、指南役の村田珠光、武野紹鷗、千利休らによって独自の茶の湯文化が確立されます。

牧之原茶園

江戸中期に確立した「青製煎茶製法」

江戸幕府を開いた徳川家康は安倍奥の大日峠にお茶壺屋敷を設けて品質保全に努め、徳川家は安倍茶を江戸城御用茶として庇護しました。静岡市に残るお茶壺道中は安倍奥の冷涼地で夏を越し、ほどよく熟成した茶を駿府城へ献上する道中を再現したものです。

江戸中期の1738年、宇治の永谷宗円は「青製煎茶製法」を編み出し、それまで茶色をしていた煎茶が鮮やかな緑の水色に。1835年には宇治の山本嘉兵衛が玉露製法を開発します。幕末の横浜開港と同時に日本茶輸出が始まり、明治維新後は旧幕臣が牧之原の大茶園を開墾して輸出の需要に応えました。

1898年に高林謙三が茶葉粗揉機を開発し、1908年には安倍郡有度村出身の杉山彦三郎が茶の優良品種「やぶきた」の選抜に成功。お茶は庶民の日常飲料へと定着していきます。

近代茶業を支えた河村宗平と深蒸し茶の登場

牧之原台地はもともと未開の原野でした。維新直後の1868年、ここに勝海舟の助言で旧幕臣約200名が入植。艱難辛苦の末、6年後に初めて少量の茶芽が摘採されました。

幕府直轄の山林を管理していた御林守河村家に生まれ、幕臣同様に職を失った河村宗平は牧之原開墾に未来を託し、高林式粗揉機に装着する熱風火炉を開発して量産拡大に尽力しました。彼は京都や愛媛等からも招聘される製茶教師となり、やがて県知事より静岡県製茶監督員に任命されます。

平地で育つ牧之原の茶は太陽光を長時間浴びるため、山間地の茶に比べて葉肉が厚く、渋みの強いお茶に仕上がります。昭和30年代、菊川のある茶農家の蒸し過ぎの失敗が奏功し、「深蒸し茶」が誕生します。煎茶は生葉の酸化を防ぐため、摘み取った直後に高温で短時間、蒸しますが、深蒸しの場合は普通煎茶の2～3倍の時間をかけます。蒸し時間が長くなればなるほど、この後の揉み工程で茶葉の細胞膜が破れやすくなり、抽出すると茶葉に含まれる不溶性のビタミンEやβカロテン等が溶け出て、一般煎茶よりも機能性成分が増えます。香りは控えめながら味はまろやか。熱湯で短時間に鮮やかな深緑色のお茶が抽出できるとあって、現代の喫茶スタイルや嗜好にマッチしました。

図1「香り緑茶」のポジショニングマップ

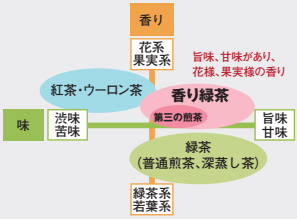
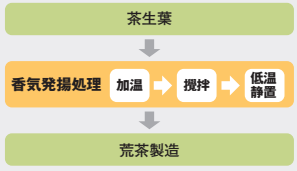


図2「香り緑茶」の製造の流れ



茶業研究センターの試験茶園

香り緑茶の開発を担当した
小林利彰さんと山本幸佳さん

香り緑茶に適した品種のひとつ「香駿」

静岡県農林技術研究所茶業研究センター

香気発揚処理を施した第三の緑茶

深蒸し茶が登場してから約60年。ペットボトル茶の普及等で緑茶の消費量は2004年に約11.7万トンに達しましたが、その後急降下をたどり、2016年には約7.9万トンまで落ち込みました。静岡県内の茶業関係者の間では普通煎茶、深蒸し茶に続く第三の煎茶の開発を期待する声が高まり、若い年齢層に関心の高い〝香りに特徴のある茶〟が着目され始めています。

2014年、〈香り高い静岡の茶推進協議会〉が設立され、今までの煎茶にはないほんのり甘い花やフルーツの香りを、ミックスフレーバーではなく緑茶本来のナチュラルフレーバーで生み出す第三の緑茶の開発がスタート。県農林技術研究所茶業研究センターで生葉を蒸す前に「香気発揚処理」という工程を加えた新しい製法が誕生しました。

香気発揚処理とは、摘み取った生葉に①加温（20～25℃で30～60分）、②低温静置（15℃で12時間）と撹拌処理（静置の間に2時間間隔で5分の撹拌×3回）を行うもの。センターでは製茶機械メーカーと共同で撹拌処理を効率的に行う独自の〈香り揺青機〉を開発し、大量に仕上げる技術を確立しました。完成した試作茶を東京在住のふだんあまりリーフ茶を飲まないという20～40代女性108名に試飲してもらい、嗜好調査したところ、9割という圧倒的多数から「好き」「どちらかといえば好き」との回答を得ました。

現在、香り緑茶は様々な品種での試作が進捗中で、これまでの分析で〈香駿〉〈さやまかおり〉〈つゆひかり〉等で高い香気成分が認められています。産地別・品種別に特徴ある香り緑茶が今後続々登場する予定です。

JAおおいがわ金谷工場の「香り緑茶ー宗平SOHEI」

2018年、JAおおいがわ茶業センター金谷工場で誕生した『香り緑茶ー宗平SOHEI』。山内茂センター長が本店農業経営支援課から異動してきた進士芳和さんの情報をもとに手探りの状態から挑戦。仕上がった香り緑茶を飲んだとき、山内さんは「茶農家だったわが家の茶部屋（茶を揉む部屋）と葉部屋（葉を保管する部屋）の香りに似ている」と直感したそうです。年配者からも同様に「懐かしい香りだなあ」との反応。現代ほど生茶の鮮度管理を厳密に行っていなかった昭和30～40年代、荒茶工場では摘み取った葉が萎凋し、独特の香りを発散していたのです。

JAおおいがわ茶業センター金谷工場

茶業研究センターが開発した香気発揚装置

香り緑茶 花ここち

金谷工場のパッキングルーム

金谷工場の冷蔵貯蔵庫

香り揺青機

勝間田開拓茶農協の
山本守彦組合長(左)と白松孝之さん

香り緑茶 宗平

JAおおいがわ茶業センターの
山内茂センター長(右)と進士芳和さん

「この香りがうちの女性職員に大好評で、最初は驚きました」と山内さん。世代を超えた香り緑茶の評価に手応えを得て、商品名には郷土の茶の偉人・河村宗平の名を選びました。令和元年の新茶シーズン、いよいよ本格デビューです。

勝間田開拓茶農協の香り緑茶「花ここち」

静岡県農林技術研究所茶業研究センターにほど近い勝間田開拓茶農協では、16軒の茶農家が一丸となって香り緑茶『花ここち』の開発に成功しました。組合全体で茶樹の改植を行うタイミングで香り系品種の〈みなみさやか〉を導入し、県茶業研究センターが開発した香り揺青機をいち早く導入して第三の緑茶に挑戦。女性をターゲットにしたピンクのパッケージで2018年の世界緑茶コンテストに出品し、茶のフロンティア賞を受賞しました。

山本守彦組合長と企画広報担当の白松孝之さんは「紅茶やハーブティに比べ、緑茶の弱点とされる香りですが、地域が一丸となった創意工夫でこういうお茶ができるということを世に問いたい」と意欲的です。

日本人とお茶は千年以上のおつきあい。時代とともに製法や飲み方が変化しながらも私たちの身近につねに存在し続けています。今のスタンダードである普通煎茶、60年前に誕生した深蒸し煎茶、そして新たに生み出された香り緑茶も、固定観念にとらわれず、変化に挑戦し続けた人々の努力の結晶です。喫茶の多様性に応えながら、進化し続ける日本茶。千年の歴史のバトンを受け取り、フロントランナーとなった令和元年の香り緑茶を、ぜひ味わってみてください。

静岡県農林技術研究所茶業研究センター製茶加工技術科
菊川市倉沢1706-11 ☎0548-27-2311

JAおおいがわ茶業センター金谷工場
島田市番生寺666-1 ☎0547-46-1195

＊「香り緑茶―宗平」はJA併設の茶直売店、静岡伊勢丹地下1階おいしいふるさと村で5月下旬より発売。

勝間田開拓茶農協
牧之原市布引原244 ☎0548-27-2151 https://kaori-yokucha.com/

PRESENT
スマイル読者プレゼント

機能性表示食品

「揉一ひとえ粉末茶」を5名様にプレゼント!

静岡経済連機能性食品第一号
お茶の粉末「揉一ひとえ粉末茶」を
クイズ正解者の中から
抽選で5名様にプレゼントいたします。
ふるってご応募ください。

当選者の長期不在や、お届け先住所が不明等の理由により、賞品のお届けができない場合は、ご当選を無効とさせていただく場合がありますので、予めご了承ください。

※写真はイメージです。

QUIZ クイズ

【問題】

緑茶には様々な機能性成分が含まれますが、「ストレス軽減効果」のある成分は何でしょうか?

A…カテキン
B…カフェイン
C…テアニン

A~Cの中から正解を選んでください。(59号の答え:B…静岡県)

応募方法

応募締切:令和元年7月1日(月)

ハガキに①クイズの正解②郵便番号③住所(棟、部屋番号まで正確に)④氏名(フリガナ)⑤年齢、性別、職業、電話番号⑥S-mailの入手先⑦ご感想をお書きの上、下記宛に郵送してください。S-mailやJA静岡経済連へのご意見などもお待ちしています。

●宛先
〒422-8620
静岡県静岡市駿河区曲金3-8-1
JA静岡経済連　企画管理課
S-mail　プレゼント係

※応募内容は楷書にてはっきりと正確にお書きください。特に名前やアパート名、部屋番号の書き忘れなどが多く見受けられます。ご注意を!
※プレゼント応募者には次号を送付いたします。
※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。
※なお、お寄せいただいた個人情報は、編集の参考および当選者への商品の発送、次号本誌の発送、それに付随する業務の範囲内で使用いたします。

切手
〒422-8620
静岡県静岡市
駿河区曲金3-8-1
JA静岡経済連
企画管理課
S-mail
プレゼント係

①クイズの正解
②郵便番号
③住所
④氏名(フリガナ)
⑤年齢、性別、職業、電話番号
⑥S-mailの入手先
⑦ご感想

S-mail(スマイル)#60
JA静岡経済連(静岡県経済農業協同組合連合会)
〒422-8620 静岡県静岡市駿河区曲金3-8-1 企画管理課 TEL.054-284-9708 http://jashizuoka-keizairen.net/
2019.5.17500