

緑茶文化を次世代に伝えるために

ゲスト 金丸弘美氏

グローバル化が進み国境がなくなりつつある昨今世界中の食品が食卓を賑わっています。

そんな時代だからこそ日本のスローフード食品・緑茶を見直したい。

そのために必要なものは何かを考えてみませんか。

農業や食品に関する取材活動で全国200カ所以上を訪れ

出版界でご活躍の金丸弘美氏をお迎えしてご意見をうかがいました。

消費者が今求めているのは、信頼できる食品です。

金丸 今日はこちらの契約有機栽培茶園をご案内いただきありがとうございます。ご覧いただけます。今まで見てきたこの茶園とも違う農法で大変勉強になりました。狂牛病や雪印事件以来消費者の意識が変わりつつあり、私にまで「この食品は大丈夫ですか」という問い合わせが非常に増えています。つまり食品を見る目が厳しくなり、本物を求める指向が強くなった。そういう点でも今日伺った茶園は雑木林に囲まれていて、



金丸弘美氏(かなまるひろみ)
1952年佐賀県唐津市生まれ。ライター&エディター、コーディネイター。一線の編集者とライターの交流会ライタースネットワーク代表。日本ベンクラブ環境委員。NPO法人メダカの学校理事。ニッポン東京スローフード協会設立発起人。東急セミナーBE渋谷講師。著書に『メダカが田んぼに帰った日』(学研)、『新農業ビジネスただいま大奮闘』(NAP)、『からだがよくなる自然食2002』(学研)、『ニッポン東京スローフード宣言』(木楽舎)など多数。現在の最大の関心は自然循環型農業。



○聞き手 森 陸男
鹿児島製茶㈱・お茶の美老園 代表取締役

他所からの農業の影響もない。環境も抜群に良いですね。

森 ありがとうございます。当社では有機栽培研究会のバックアップなどを通して安心安全な茶作りに励んでいます。ただ、これまで「生懸命有機栽培したもので虫が食っていたりすると消費者は購入しないといわれていました。それが2年前から変わってきた。お茶に関して有機は味が薄いという意見も少し聞かれます。おいしさについての消費者の反応はどうでしょうか。

金丸 それはおいしさに越したことはないですが(笑)。しかしそのおいしさの価値基準も問い直しが必要だと思

います。野菜だとF1(一代雑種)が席卷している現状があつて、お茶も全国的に最も多く栽培されている品種がおいしさの価値基準になっているとしたら寂しいですね。

森 おっしゃるようにおいしさの多様性へのニーズは消費者の中に潜在しているのかもしれない。モニターの方々の要望を商品化した「利き茶物語」というシリーズを今年つくりました。品種、県内産地を細かく指定した、全5アイテムを試しやすいように50グラムずつ詰めたものです。

若い人たちの視点に立つと、伝統的なものがモダンに見えてきますね。

森 ペットボトル、ドリンク類の簡便性に押されて、茶葉を急須で飲む人は減りつつあるようです。緑茶は日本のスローフード。専門店としてリーフでいれる緑茶のおいしさを伝えてゆくことは、使命だと思っています。

金丸 今の若い人たちはすごく日本の伝統的なものに興味を持っています。

実際私の知人のマーガレット・ブライスという女性の主催するお茶会には若い子が「面白い」と言っていてどんどん集まっています。会場が古民家で一緒に盆栽や絵手紙の個展をしたり、毎月違う流派の先生に習うとか、マーガレットを通してお茶会が気楽で素敵な感じになっています。私たちが見過ごしていたものがすごくモダンになっているのです。



利き茶物語

利き茶物語は、産地・生産者・品種・製法にこだわり、茶葉一つ一つ丁寧に特性を活かして作り上げました。飲み比べて品種本来の味をご堪能ください。また、ブレンドしてお好みに合わせたお楽しみ方もおすすめです。

● 知覧産 やぶきた 高香旨味茶…600円(50g)
摘んでから3時間ほど軽くおろせる特殊製法を採用。旨味・香り・コクを絶妙なバランスで引き出しました。

● 頤娃産 ゆたかみどり 深蒸濃緑茶…600円(50g)
深蒸しのコクと、強めの火入れで芳ばしい香りが特徴。双方に楽しめる奥深さがうれしい。

● 知覧産 あさつゆ 天然玉露茶…650円(50g)
深蒸しのコクと、強めの火入れで芳ばしい香りが特徴。双方に楽しめる奥深さがうれしい。

● 霧島産 おくみどり 爽香爽緑茶…600円(50g)
新鮮な山麓の香りを活かすように、火入れはやや弱め。気品のある香りと甘みの余韻が魅力。

● 枕崎産 さえみどり 彩緑美味茶…700円(50g)
独特の芳香とほどよい滋味。ほっとする甘みが広がりやすい。



金丸氏が執筆・監修した出版物

森 先日、古い民家を使ったレストランに行ったら床の間に当たる場所が二人席になっていて。こういう使い方もあるのだと感心しました。

金丸 そういうスタイルというのは随分増えています。新しい視点からもう一度提供し直してみることが、必要になってきていると思います。店舗でいえばディスプレイにも反映できます。たとえば健康雑誌がお茶特集を組む。それなら「今月号をお茶と一緒のうちで売ってあげるよ」とすると書店との全く違うコラボレーションが生まれるわけです。また、たった10坪で年間1億



鹿児島県牧園町の有機栽培茶園を訪ねる金丸氏

円売り上げしている書店が東京にあります。オーナーの安藤哲也さんが手を触れると本が売れるというので「地雷書店」という異名も(笑)。外観は普通でも売り場には彼の手が随所に行き届いています。まず、周囲のコンビニなどにある本は置きません。そして小泉首相の北朝鮮訪問が今朝ニュースで出たとすると、現金持って問屋に走る。で、北朝鮮関係の本を仕入れて「今話題の本」として積んでおく。さらに、NHKの大河ドラマ「利家とまつ」の横に高校生用の歴史年表をディスプレイするとか。彼曰く「本も生き物だから時々空気をいれてあげないと」と。つまり組合せ、新鮮な目線、物を動かしてみようとどこにでもある商品がここにしかない、「欲しかったもの」に成り得るのです。

パーソナルを明確にすることが、文化の継承につながる。

金丸 多くの消費者や食品バイヤーたちとのフィールドワークから、消費者は今、食のストーリーを知りたがっている。

と実感しています。同じ意味で、パッケージにパーソナリティを盛り込めたらと。そうすることでストーリーが生まれる。商品や店が、よりおいしいお茶を語り始める。ひいては伝統の食文化を継承してゆくことになると思います。

森 私もお茶と和菓子をいただいているとああ日本人だなどしみじみ感じます。榮西禅師によってもたらされた茶は茶道を生み、また日常のお茶として風土の中しっかりと根をおろし、今日、科学的な効用も明らかにしつつあります。この素晴らしい緑茶文化をいかに次世代に伝えてゆくか。今日は大変勉強になるお話がありがとうございました。私共も時代の変化を見据えながら21世紀のお茶づくりを励みたいと思います。

※お知らせ/次回は有機栽培茶生産者の方々を対象にした金丸弘美氏の講演録を掲載します。

「おしゃべりサロン」レポート

毎月1回開催される
楽しいお茶の集い

お茶の美老園を活動拠点に、さまざまなスタイルのティー・ブレイクを楽しむ「おしゃべりサロン」。7月から始まったこのサロンでは、月1回のペースで緑茶、コーヒー、葉草茶をテーマに講師と一緒に和気あいあい学んできました。10月の紅茶の会では川原 浅子さんのイギリス体験談とアフタヌーンティーが好評でした。11月は中国茶、12月は抹茶と意欲的な活動を続けています。あらためてお茶との新鮮な出会いを実感されているようです。



第1回の7月のテーマは緑茶。日本茶インストラクターの森裕之氏の指導のもと、参加者も実際にお茶を淹れてみました。

備前 鹿児島で初めての作陶展

永末隆平 作陶展

11月12日(火)~11月17日(日)
AM10:00~PM6:00
美老園本店2F「ギャラリー杜」

隆平氏は備前の人間国宝・故山本陶秀に師事の後独立。伝統の備前の雰囲気を守りつつ、茶器から和食器へと幅広い作風は全国で高い評価を受けております。



昭和60年新宿小田急百貨店を皮切りに、新宿伊勢丹や福岡岩田屋など各地のギャラリーで個展開催多数。また日本伝統工芸中国展展具事賞、備芸会展具事賞2回など受賞歴多数。