夜想
茶会記
#05

夢みる茶畑

上原美奈子さんのこれまでを知りたかった。
お茶にかける気持ちがどこからくるのか、そして人を拡げているモチベーションはどこから来るのかを披露して、島根に清川村に茶の輪を作るきっかけにしたかった。
そして島根に赴く上原さん頑張れ！みんないるよっ！と。

/// 2017.1.28号

夢みる茶畑プロジェクト

厚木市に隣接する清川村には、上原美奈子さんが運営する無農薬の茶畑［夢みる茶畑］がある。

もともとは茶畑を再生する事業に上原さんが参加することからはじまったお茶作りだったが、今は事業主体がなくなり畑と上原さんの情熱だけが残った。製茶体験を中心に茶畑を運営していたが、しだいに夢みる茶畑を応援する勝手連がふえてきた。

2016年秋、上原美奈子は次の茶畑再生事業に請われて島根に移住した。

夢みる茶畑は、これからは勝手連の有志で運営される。もちろん座長は上原美奈子のままで。

上原美奈子の島根移住を期に、夢みる茶畑の動きを少しづつプロジェクト化していきたい。座で茶畑を維持しながら、お茶に関する様々を積極的に拡げていく。茶畑を再生し、お茶を中心にしたコミュニティーを充実したものにしたい。もう一つ、楽しく美味しく茶を飲む喫茶の快楽をもっともっと味わいたい。お茶は誰と飲むかで味が変わってくる。夢みる茶畑はどこにでも存在する。そしてどこにでも存在させていきたい。

■今野裕一

お茶には縁のない四半世紀を過ごしてきた。

上原美奈子

流派も分野も国も超える「茶」の世界

アジアのスラム、難民キャンプでの仕事に終止符を打って、母になった。その時までお茶には縁のない四半世紀を過ごしてきた。子育ての途中、付き合いで、いやいやお茶のお稽古（裏千家）に体験参加したが、しゅんしゅんと沸く釜に水がささされ釜の音が変わった瞬間、すとんと恋に落ちた。入門。

ふすま一つで「日常」から離れ去ることのできる茶室という仕掛けに度肝を抜かれた。稽古にはまる。誰もが「美しい」と感じる所作があることにとらわれる。美しいって何？　疑問が沸いて沸いて沸いて、その答えを求め、流派を超え、分野を超えていった。そして、出会いが広がった。煎茶道に出会う。

お茶摘みに興味を持ち、狭山のイベントへ行き、生の茶の葉にはじめて触れた。欲張ってたくさん摘んできたものの、教えてもらった「レンジで緑茶」を少し楽しんだ後、残りを放置して寝てしまった、すると、翌日、家中が紅茶の香りでいっぱいになった。驚いて調べて、初めてお茶の発酵について知る。

利休後のお茶の歴史を知り、今度は利休前のお茶が知りたくて、杭州径山寺へ向かう。中国茶の扉を開き茶の多様さに出会う。

その少し前から始めた子供たちへの茶道教室が広がりをみせてくる。「感謝の心」を説くものの、抹茶がどのように作られていて、それをいただいているものなのか、自分自身が知らないことに改めて気づき、茶園を訪ねて学びたいと思うようになる。

1：裏千家中南米茶道布教60周年記念大茶会で香煎席を担当。鵬雲斎大宗匠と／ 2014年8月サンパウロ
2：イシス編集学校・九天玄氣組9周年企画「九州の音なひ〜本楼編〜」で松岡正剛校長と／ 2015年9月豪徳寺

県の茶ポーターとして清川村の茶園へ

有楽町で街頭販売していた京都おぶぶ茶苑の抹茶が美味しかったので、そこを訪ねることにした。和束町の山奥、碾茶品種「ごこう」の畝に入り、おぶぶ茶苑のアッキー君が茶に触れた時、お茶たちがまるで子犬がしっぽを振って喜んでいるようにサワサワと喜ぶのを感じて驚く。

抹茶のこと、お茶のことをもっと知りたいと思い日本茶インストラクターになる。行きがかり上、お茶の淹れ方、効能、歴史などの講座をいくつか受け持つ。

お茶の歴史にはまる。茶道の歴史以外の一般の喫茶の歴史を見つけたくなってくる。製茶の歴史が知りたくなってくる。お茶が作りたくなってくる。

インストラクターの総会でたまたま隣に座った方から神奈川県の「農業茶ポーター養成研修事業」のことを聞いた。茶業の後継者不足解決のために、全国で初めて神奈川県が試みた茶農家後継者育成事業だ。2010年2月、清川村。定年後の第二の人生を大好きなお茶でという目的で集まったおおむね50歳前後の35名で、二年間の茶業の実学座学のコースが始まった。

農協主体の、農薬散布、機械摘採の慣行農法の研修を受けるほどに、自分なりにやってみたい茶業というものが浮かんでくるようになった。一番茶前のお茶、茶園の足元の日陰のお茶、真冬のお茶、お茶の花など、今まで茶業では素材としてこなかったお茶で適当にお茶づくりを楽しむ。茶葉での燻製、お茶の葉巻、お茶染め、お茶の釉薬での焼き物、お茶の枝の工芸……いくらでもアイデアが沸いてきた。

自然栽培で手摘みの観光茶園、そんな計画を県に提案し、茶業への気持ちが固まってくる。逗子から茶園のある清川村へ引っ越す。

血まみれのタオルとヒマワリ

2011年5月、いよいよ一年間世話をした茶園の茶摘みの日。お茶刈の練習も重ね楽しみにしていたその日の朝、摘採作業ストップの指示が出た。理由がわからないまま数日待つ。友人からのメールでセシウム汚染の事情を知る。農協からも県からも何も説明はない。とりあえず葉を刈り落として養生シートに取り置くよう指示が出る。その後も数か月にわたり指示はなかった。農家も皆で集まって相談することもなかった。このころはセシウムの情報はまだそれほどニュースにはなっておらず、状況は誰にもわからなかった。

懇意にしていた陶芸の工房に隣接する茶畑の枝を刈り落とし、焼いたその灰で釉薬をつくり、お茶の釉の茶碗をつくるという計画があったので、その作業に移ったところ、帰路、タオル一本が絞れるほどの鼻血が出た。不安になってセシウムの現状について調べ始めた。

県も大学病院も電話での対応が悪い。汚染はないと断言するので、燃やした灰を自主的に調べることにする。〇〇ベクレルという驚く値が出る。公表しようとする私に検査機関が言った言葉は「知ったところでどうすることもできない状態なのだから知らせない方がストレスをかけないという意味で遥かに健康に良い」。友人知人に意見を求めると、知らせることはないという方が多かったことにもショックを受ける。

どう伝えるか苦しむ数か月を過ごしながら、JAや近隣の学校、幼稚園、役場には事実として伝え、自分は、調べたその茶畑だけは守ろうと決める。ただ自分の畑ではないので実は何も

できない。

ヒマワリを植えて除染する提案などをすれば「めんどくせえ女だ」「ヒマワリがここは汚染されているよという看板になる」「国が方針を出すまでは勝手なことはしてはいけない」と反対される、が、畝間の土を掻き出し、ヒマワリを植え始める。真夏の炎天下、土は重く動かない。掘ってはシートに乗せ引きずり出す、その繰り返し。掘りながら、ばかやろうとかふざけるなとか汚い言葉を吐いていた気がする。

遅く撒いたヒマワリは細くか弱く伸びていった。それでも緑の茶園に見え隠れする黄色のヒマワリは、気高く見えた。お茶が汚染されてしまう。内部被ばくとか外部被ばくとか。土にいる数えきれない虫たちもそう。お茶を守りたいという思いしかなくなっていた気がする。

「セシウム検出せず」――茶畑が笑った日

その頃、茶樹の原産地と言われている雲南省へお茶の講義をしに行かないかという話が来た。茶道の仕事だったが、お茶が呼んでくれた気がした。お茶を祖先とするトーアン族に会いに雲南を訪ねた。2週間の旅で知ったのは、日本でいうおふくろの味というお茶が各家庭にあることだった。その辺でちょっと摘んだ茶葉を釜入りし、無造作にビニールの袋に入れておいてある。それが日常のお茶。いろいろな形をしたいろいろな味わいのお茶は、どれも力強かった。

厚木にもどってヒマワリの検査をすると、少なからず除染をしていてくれた。土壌の汚染は減った。すでに一年、仕事もせずに畑に通っていたので生活が厳しくなってきていた。その時、京都お

ぶぶ茶苑が世界中のお茶のネットワークに呼び掛けて10万円の寄付を集めてくれた。TEDの取材を連れてきてくれたことも、どれほど心強かったか。

震災から一年、おぶぶ茶苑が主催した復興応援キャラバンに参加し、急須で温かいお茶を注ぎながらテーブルを囲んだ。冷たい仮設住宅で、ペットボトルのお茶は毎日のように支給されているけれど、今日は一年ぶりに「お茶に呼ばれた」と多くの方が喜んでくださった。お茶というのは健康だけでなく心の灯を守ってくれるもの。お茶を「点」てるのはそういう意味だと思う。

農業茶ポーターの二年は終わった。除染をした茶畑は「貴女が守った畑だから自由に使ったらいい」と言われ、私は自由に5アールの茶園を管理することになった。が、さあどうしよう。

手も荒れ果て、真っ黒に日焼けして、「茶道しばらくやってないし、もう着物を着ても足も腰も痛くて座れない」とぼやく私に「茶道の基本は清めることでしょ。あなたはお茶を汚染から清めてきたのだから、立派に茶道をしてきたのよ」と友人が言った。人生の中でも決して忘れない場面だろうと思う。涙がいっぱいこぼれた。

4月、どれほど除染されたか、新芽の前の小さな芽を摘んで検査に出した。基準値以下ならよいのか、少なければよいのか、重い気持ちが続いた。「セシウム検出せずでした！」の速報を茶畑で受けた。私の呼吸と一緒にお茶が動いたのを感じた。アッキーの時と同じ。

気がつけば楽しめなくなっていた

そんな体験をたくさんの人にしてほしい。お茶を育てること、お茶を作ること、そのお茶を味わうこと、その工程を体験することで感じることが多い。そんな方法を提供する場にしたい、そんな夢も載せて「夢見る茶畑」は始まった。

友人が訪ね来て、その人がまた友人を連れてきてくれて、リピーターさんも出てきて、みんなとってもいい顔をして帰っていく。中学の同級生から職場の同僚だった人たち、親戚やらお茶仲間やら、とにかく懐かしい再会もたくさんあった。夢見る茶畑は私の生前葬？と思うほどに。

夢見る茶畑のお茶で作った阿部さんのお茶がとても美味しいので、それが評価になった。阿部さんのネットワークでお茶のマニアの人たちも来るようになった。お茶づくりを楽しみ、お茶会を楽しみ、友達の輪も広がっていった。NHKやFMヨコハマの取材も入った。夢見る茶畑の活動報告やお茶会の依頼も増えてきた。

でも、気がつくと、自分がお茶で全然楽しめなくなっていた。経済的、体力的な不安がいつも心を覆うようになった。そのために最初の頃のようにお茶で遊ぶ心の余裕が無くなっていた。

神奈川から「夢見る茶畑in島根」へ

体験を提供したいという思いでやっているが、人を呼ぶのだから、蜂や茶毒蛾や蛭やダニといった危険についていつも不安だった。毎朝一時間でも畑を巡回できれば安心して管理ができると考えた。それでも二日に一度が三日に一度になり一週間あくと害虫も増える蔓も増えていく。畑まではたった20分の道のりだけれどなかなか大変。

子供たちも茶園に来るのだから、茶畑は危険がないようにしなくてはと、2年前は仕事のない日は茶園、仕事の前に茶園という管理をしていた。体力が落ちたのだろうか、救急車に二度もお世話になってしまった。

3年前、畑に行く数が減ってきて、スズメバチの巣が5つほどできてしまった。去年、また春を迎えるにあたって、もうどうしたものかと途

方に暮れた。日本中の放置茶園を守りたいという願いは、一人では叶えられない。過疎の村にたくさんの人が訪れるようになり、清川村のすばらしさを発信してくれるようになったけれど、地域が放置茶園を守ろうと動くにはもっと経済に訴えないとならないのだろう。方法はないわけではない。ただ、経済が立たなければ守れないのか。茶は人に夢を与えてくれる。いつしか、考えるのをやめて、ただ祈るようになっていた。

島根から後継者のない有機茶園を継ぐ話が降ってきた。自治体がきちんと茶園を守ろうとして予算を組んだのだから、何とか成功させたいと思った。成功例は日本中の放置茶園を活かすことにつながる。

世界では茶業は成長産業だけれど、日本では廃業する茶園が後を絶たない。日本では働き手がいないから廃業に至る。海外では劣悪な児童労働によって成長が後押しされている。茶畑、どうしたらいい？　世界ではオーガニックの茶園が求められているのに、日本では放置茶園（＝無農薬無化学肥料の茶園）がどんどん抜根されている。もったいない。

日本中の放置茶園を夢見る場所に

「夢見る茶畑」はいつかリピーターさん達でなんとなくキープされるようになるとよいなと思っていた。今、そうなりつつある。とりあえず「葉知人の侍」に託し一年を待とうと思う。畑から遠くに住む人ばかりで、果たして畑を維持することが可能なのだろうか。今まで通りの美味しいお茶が育つだろうか。祈るばかりです。

先日、畝間に這って剪定していると、あちこちで鋏の音がしていた。5年前は一人だったことを思い、とても嬉しかった。うまくいくかも知れない。

そして、夢見る茶畑in島根は着実に夢を広げている。茶園の周りにクローバーやれんげを敷き詰め緑肥にする。株仕立てにして、イングリッシュガーデンのように喫茶スペースをつくり、ハンモックをつるし、本が読めたり、おしゃべりができたり、昼寝ができたりする茶畑になる。

化学肥料をまかない茶園で美味しいお茶ができるということ、お茶摘みをしたり製茶体験したりすること、それがかけがえのない経験となることを伝え、これ以上貴重な茶園が抜根されることがないよう、日本中の放置茶園が夢見る場所になるよう、そして世界の茶業も奴隷制を持たないよう、これからも希望の灯を点けていきたい。それが夢見る茶畑の考えです。

/// ARCHIVE 2016

お茶づくりからお茶会へ、お菓子へ、人へ。
次は春秋山荘に茶畑を作ったらどうか、と茶遊びは限りなく拡がっていく。

楳心果・馬場英豪「骸骨鯛」

和菓子店 青洋（フジイフランソワ髑髏菓子）

今野裕一と語る春秋山荘サロン

細見美術館 茶室 古香庵

季節外れの遊蓮茶屋 茶会

京都国立博物館 茶室 堪庵

TOKYO ―― 会場■パラボリカ・ビス

2016年4月9日[土]
髑髏茶室でお茶を楽しむ
――茶道家 上原美奈子と共に
点前■茶道家 上原美奈子
聞き手■今野裕一
主菓子■楳心果・馬場英豪
抹茶■日生の奥
茶器■丸岡和吾

8月6日[土]妖怪茶会
主菓子■楳心果・馬場英豪「小豆洗い」
茶器■相場るい児

10月13日[木]
季節外れの遊蓮茶屋 茶会
主菓子■楳心果・馬場英豪「お釈迦さん」「かわず」
茶器■相場るい児
添花■中村美梢

KYOTO ―― 会場■春秋山荘 ＊特記以外

2016年4月29日[金祝]京都遊読茶会
輪読■幸田露伴「対髑髏」(赤羽卓美)
主菓子■喜仙堂 わらび餅
茶器■丸岡和吾、相場るい児

5月13日[金]月蝕茶会[夜想・髑髏展]
主菓子■楳心果・馬場英豪「骸骨鯛」
茶器■相場るい児

5月14日[土]春秋茶席[夜想・髑髏展]
席主■春秋山荘主人 大野木啓人
主菓子■楳心果・馬場英豪「骸骨鯛」
茶器■相場るい児

5月28日[土] 29日[日]
髑髏茶席[夜想・髑髏展]
主菓子■和菓子店 青洋（フジイフランソワ髑髏菓子）
茶器■相場るい児

7月18日 [月祝]今野裕一と語る春秋山荘サロン〈初夏のケーキ:タンドレス〉
輪読■岡倉天心『茶の本』(赤羽卓美)
菓子■タンドレス（2種）
御茶■リーフルダージリンハウス
スノーピーチ 水出し
道中案内■福田容子
席主■今野裕一

8月16日 [火]春秋山荘サロン〜お茶で遊ぶ〈誂え生菓子■楳心果・馬場英豪〉
主菓子■楳心果・馬場英豪「鬼灯」
茶器■相場るい児

8月17日[水]春秋山荘 未定会
主菓子■楳心果・馬場英豪「疏水」
茶器■相場るい児
輪読■幸田露伴『対髑髏』（赤羽卓美、大音美弥子、岩橋賢）
ゲスト■松岡正剛、フジイフランソワ

9月22日[木祝] 25日[日]人形茶会記
美術■山本直彰（日本画）、
中川多理（人形）、江村あるめ（人形）
茶器■相場るい児
作家■中川多理、江村あるめ
会場■細見美術館 茶室 古香庵

10月22日[土]
秘密のとびきりモンブラン会
菓子■ロトス洋菓子店、パティスリーオーレリー、アッサンブラージュ カキモト、マールブランシュ、タンドレス
御茶■夢みる茶畑 昼に想う夜、リーフルダージリンハウス エベンデール農園エリザベスＥＤＩ

12月18日[日]季節外れの遊蓮茶会
主菓子■御菓子司 聚洸「蓮」、
楳心果・馬場英豪「光明」
美術■中村美梢（掛物）、
日野まき（ペーパードール）、
江村あるめ（創作人形）、
相場るい児（茶器）
作家■相場るい児、江村あるめ
会場■京都国立博物館 茶室 堪庵

幻のモンブランと寡黙なシェフ

パティスリー フランセーズ オーレリー

ロトス洋菓子店

パティスリー タンドレス

アッサンブラージュ・カキモト

マールブランシュ

春秋山荘でひそかに開催した「秘密のとびきりモンブラン会」。この日の趣向は「京都のおいしいモンブランをあれもこれも」。初めて底がメレンゲのモンブランを食べたのは20年近く前、京都市右京区常磐のエコール・ド・パリというケーキ屋さんで、そこが閉じて以来、「あの味」をずっと探していた。結局同じ味に出会えているのかどうかはもはやわからないけれど、おかげでいろんなモンブランと出会い続けている。なかでも忘れられないいくつかを揃えて、今野さんにお茶を合わせてもらい、栗好き男女14名で集まった。

モンブランは和栗２種と洋栗３種の５種、あとは季節のケーキ７種、店は５店。このうちオーレリーだけは店舗がない。以前は蛸薬師六角にオレンジ色のテントの小さな店を構えていた。甘さ控えめをうたう創作的な菓子が流行りはじめていた時代にあって、甘いものは甘く、硬いものは硬く、焼き菓子は焼きを強く入れて、時流や消費者におもねらずクラシカルなフランス菓子をつくっていた。種類を絞り込んだショーケースに並ぶムラング・シャンティもエクレール・オ・キャラメルもサヴァランもチプリアーニも焼き菓子も、どれもどれもがどストライク。でもなかでもたまらなかったのがモンブランだった。栗とメレンゲとクリームだけの潔さと強さで、食べる度に驚かされる。店は数年前にたたまれて、またひとつ「幻のモンブラン」が増えていた。

それが、今回オーレリーが健在だったらと切なく他店を探していたところ、なんといくつかの条件があえばオーダーで作ってもらえるという。幸い受けていただき、この日のお品書きが完成した。シェフの昼田正嗣さんは、ファッション業界から転身して独学でフランス菓子の技を磨いた。北山で始めた「チプリアーニ」を御幸町に移し、2002年に蛸薬師に「パティスリー フランセーズ オーレリー」を開店。2011年に惜しまれつつ路面店から現在のスタイルに切り替えて6年目に入る。止まらない素材の高騰や消費者意識の変化など「洋菓子職人には冬の時代」と嘆きつつも、洋菓子界では異色の無店舗パティスリーを続けている。これまでメディア取材はほぼ断ってきたという昼田シェフに菓子づくりの話を聞くことができた。

紙一重のポイントを探せるかどうか

――今回はありがとうございました。数年ぶりにまたオーレリーのモンブランをいただくことができて感無量でした。

昼田◆そう言っていただけると。あの頃はフランス菓子がちょうどいちばん進化した時代でした。うちが始めた当時、京都でメレンゲのモンブランを出してる店なんて他になかった。でも最近はもう美味しくて当たり前で、とくに東京はすごいものがスタンダード。それを凌駕するほどのものは滅多になくて。それでも本当にすごいシェフはそこからもう一歩上に出るけれど、食べればすぐわかるくらいの手間のかけ方、繊細さ、鋭さがある、そんなシェフはごくわずかですね。僕の持論として、食べてわからなきゃと思ってます。耳で食べちゃだめ。素人が目をつぶって食べても「これは美味しい」「あ、ここのケーキだ」「ここがすごい」ってわかる。それがすぐれた個性ってものだと思う。今は売る方も食べる方もどうしても講釈から入りますね。素材が珍しいとか技法がどうだとか。

――テレビ、ネット、食べログ、評判ばかりで評価がなく、それを鵜呑みにして消費する不特定多数。目利きの不在ということですね。もっとも、総じて美味しくなっていることも背景にはあると思いますが。

昼田◆今の料理の世界って、一般大衆に合わせた「幅の世界」になってるんです。ポイントじゃなくゾーン。でも抜きん出て美味しいものにはエッジが必要だし、甘さ、酸っぱさ、火入れ、何でもそうですが、本当の理想的なボーダーは紙一重のポイントです。一歩でも超えるとアウト。でも３歩手前だと普通程度には美味しい。それでもそのギリギリの一点を探せるかどうか。覚悟を持って出せるかどうか。それができる人がいいシェフになります。

「耳から食べるな」

――オーレリーさんに出会った頃、ケーキなのに「甘さひかえめ」って何なんだと不服に思ってました。

昼田◆それがボーダーですよね。たとえば焼き菓子には黄金率があって、それはさわるべきではない。時代がそうだからと砂糖を減らしていったりすると、お菓子にとって不都合なことが起こります。料理って科学なんです。同時に提供するお菓子はつくり手の理念そのもの。とくにモンブランや（タルト）タタンなんかは理念のかたまりで、どういう価値観を持ってるかが全部わかります。とはいえそれはつくり手のエゴなんですよね。そんなことわからなくて食べても感じられるのが本当で。それに最後はやっぱり食べ手の好みに行き着きますから。

――なぜ店舗をやめてオーダー生産制に？

昼田◆もっと落ち着いたところでしたくて。わかってくださるお客さんを相手に長いつきあいができるのが理想的。今はほぼリピーターの常連さんで、お客さんとの関係は昔より密になってて心地好いですね。ただ課題は共有する場がないこと。だから今後またお店をする気はあるんですよ。でも大々的にする気はありません。知ってる人だけ来るような、ひっそりした感じで。今もお客さんとお菓子の話はほとんどしません。講釈よりも、何か語るよりも、リピートしてくださることがすべてなので。

――「耳から食べるな」「自分を信じろ」ということですね。耳が痛いですが、ケーキに限らずやっぱりそれなんだろうと思います。ありがとうございました。

■取材・文 福田容子

SHOP information

パティスリー フランセーズ オーレリー
http://aurelie-japon.com/
完全予約生産。TEL・FAX・メールで予約＆入金のうえ京都市内の指定店舗で受取。一部発送可。

ロトス洋菓子店
京都市下京区烏丸松原上ル因幡堂町699 バインオークサーティーン1F 075-353-2050 12～19時 月火定休(不定休あり) 最新情報はFacebook公式で

パティスリー タンドレス
京都市左京区一乗寺花ノ木町3-3 075-706-5085 11:30～19時 土日月のみ営業（不定休あり）営業日等はウェブサイト http://www.kyotocake.com/で

アッサンブラージュ・カキモト
京都市中京区竹屋町通寺町西入ル松本町587-5 075-202-1351 12～19時 火定休、第2、4水不定休 イートイン（12～18時）、ディナー(18～21時LO)あり

マールブランシュ
京都市北区北山通植物園北門前 075-722-3399 9～20時（サロン10～19時30分LO） 無休 京都市内百貨店等に店舗・喫茶あり。詳細はウェブサイトで

/// YUMEMIRU-CHABATAKE

2016年に発売開始した[夢みる茶畑]のお茶「夢茶」。
滋味深い茶葉を阿部克彦が製茶した。
同じ茶葉から煎茶から紅茶、烏龍茶まで、自在の美味しさを体験していただきたい。

「夢茶」の淹れ方、遊び方

お茶は、水の質や温度、茶葉の量、浸出時間、そして誰と飲むのかで味が変わる。その変化の幅は他の飲み物に比べて圧倒的に幅広く感じる。そこが魅力であり、楽しみであると考えている。追究はするけど答えは求めない。ここに書くのはあくまでも目安であり例である。

蓋碗で淹れる

完全自然栽培の茶葉を手摘み手揉みで製茶した[夢みる茶畑]の「夢茶」は阿部克彦の手によるもので、淹れ上手の阿部克彦の蓋碗で淹れた甘くとろりとした感触が基本形と考える。

蓋碗に茶葉3g〜6gを入れ、ポットのお湯（100℃に近い）を注ぎ、適度な時間で茶海に移して濃度を一定にしてから茶杯に注ぐ。甘く深い滋味を味わえ、10煎でも美味しく淹れられるので、お茶を長く共に慈しむのに最適。紅茶も青茶も緑茶も同じ淹れ方。
上原美奈子主宰の陀楽陀楽茶会でも茶葉を時々変えながらただただお茶を呑み、話し、笑い、楽しむ。

「夢みる茶畑」の製茶を担う阿部克彦さん。子供の頃からのお茶好き。二十代で中国緑茶に目覚め、以降たびたび訪中しては幅広く飲む。好きが昂じて茶樹探索など多彩なお茶活動を営む。美味しいスイーツにも目がない。

ティーサーバーで淹れる

ティーサーバーで淹れると澄んだエッジの立った感じがする。同じ茶葉から煎茶も紅茶も中国茶もできるように、中国茶をティーサーバーで淹れたり、紅茶を急須や蓋碗で淹れたりしても、それぞれ独特の美味しさが味わえる。

ティーサーバー①
ここ何年か紅茶はリーフルダージリンハウスの淹れ方を見よう見まねでやっていて、サーバーに茶葉3g〜4gを入れ、90℃〜85℃のお湯を300cc、蒸らし時間は4分〜6分。ジャンピングさせず静かに置いて最後にさらっと茶葉を動かす。ジャンピングさせないと言っても対流はあり、茶葉はゆったりと揺蕩っている。二煎目は少し温度を上げ、三煎目は水出しをして楽しむ。この淹れ方で、「夢紅茶」は蓋碗とはがらっと変わった味を出す。

ティーサーバー②
中国茶にも紅茶があり、最近は台湾でも中国でも人気を博している。中国茶の紅茶を淹れる時、新年から少し方法を変えた。ティーサーバーに茶葉3g〜4gを入れ、90℃のお湯を300cc。蒸らし時間を4分以内で呑む方法。少し余力を残して一煎目を淹れる。この一煎目がなかなかの滋味を味わえる。二煎目以降は①と同じ。どちらも我流なのであくまでも参考に。

■文責・今野裕一

夢緑茶（釜炒り）
茶葉の味を最も引き出しているかもしれない。

夢紅茶（紅茶）
中国式製茶の紅茶。まろやかで深みのある風味。

夢紅茶（紅茶）秋摘み
オータムナル。いっそうの薫りと深いこくが秋茶らしい。

夢紅茶（極上）
一瞬にして完売した極上茶。ウンカの季節に製茶したもので、いわゆる東方美人の系譜になると言ったらよいのだろうか。

夢青茶（烏龍茶）
甘さを感じる烏龍茶。苦味がほとんどない。これは茶葉のせいなのか、阿部克彦の製茶のためなのか。

東京や京都でお茶会を開催しています。最新情報はHPをチェックしてください。
【お問い合わせ】ステュディオ・パラボリカ　TEL 03-3847-5757　http://www.yaso-peyotl.com/

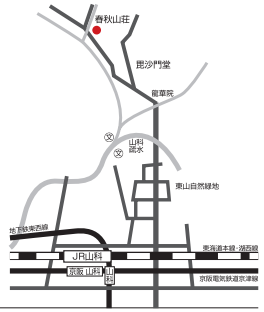
/// INFORMATION

◆展覧会

森村泰昌・屋［京都店］MoriP100
2017年3月予定 ※会期中の金・土・日・祝のみopen

中川多理展
2017年4月予定 ※会期中の金・土・日・祝のみopen

★ 京都スタッフ、サポーター募集！
http://www.yaso-peyotl.com/archives/2008/06/post_363.html



京都・山科 春秋山荘　京都市山科区安朱稲荷山町6　TEL：075-501-1989
各線山科駅徒歩約20分、駐車場有

Parabolica-bis　HP｜http://www.yaso-peyotl.com/　Twitter｜https://twitter.com/yaso_peyotl
FB｜https://www.facebook.com/YeXiangYasoParabolicaBis
Shunjûsansô　FB｜https://www.facebook.com/syunju.sanso/　Twitter｜https://twitter.com/syunju_sanso_ky

夜想茶会記 #05
2017年1月28日発行
発行人◆夜想+今野裕一
編　集◆福田容子
デザイン◆ミルキィ・イソベ　安倍晴美
夜想茶会記運営◆福田容子　菊池しのぶ　赤羽卓美　岩橋賢　大音美弥子