

ブーム到来中!

ロクジカ日本茶を楽しむ 7days

今日はどんな日本茶を楽しむ?

What's ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と
距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり1次×2次×3次=6!でロクジカ。生産者が熱い思いで行うロクジカは、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見えるロクジカ商品に、要注目です!

お茶を淹れて、ちょっと一休み。ほっとするこんな瞬間が、いま新たな形で広がりを見せています。この日本茶ブームの中で、生産者が自ら加工から販売まで行う6次産業化によってつくられた日本茶=「ロクジカ日本茶」にも、新しい楽しみ方が続々と生まれています。今回は、そんなロクジカ日本茶を満喫する7日間の過ごし方をご提案しましょう。



「慌ただしい週の始まり。
甘味と冷たい日本茶で、癒やされつつ頭もスッキリ。」

(左) 果実炭酸冷茶
(右) あんみつ



ファッションデザイナーがこだわりをもってプロデュースしたお店は、内装もオシャレ。陳列された食器は、本人が九州まで買い付けにいったもの。



店内でイートインも楽しめるが、お店の外には縁側のよような竹製ベンチを配置。和モダンで洗練された世界観が細部まで行き届いている。

Shop Data

八屋 千駄ヶ谷店

〒東京都渋谷区千駄ヶ谷4-1-8 営業時間: 9:00~19:00
 休: 土日祝 bya.jp ☎03-6368-6647

バラエティ豊かなメニューで
日本茶の新しい顔を知る。

ロクジカ日本茶を
楽しむ

Day 1

2017年12月、「日本茶を新しい文化として現代に再構築」をコンセプトに、千駄ヶ谷と代官山に続けてオープンしたのが日本茶スタンドカフェ「八屋」だ。人気ファッションデザイナーが総合プロデュースをしたという店は、ロゴから空間まですべてが洗練されている。提供するメニューは、フードプロデューサーが監修。淹れ方や温度にもこだわった温冷の煎茶、ほうじ茶、玄米茶のほか、新感覚の「煎茶ソーダ」など、これまでにないお茶の楽しみ方を提案する魅力的なメニューを揃え、注目を集めている。

「こだわったのは、本物」であること。一杯一杯急須で丁寧に淹れたり、茶筌を用いてラテを点てたり。そういう文化としての所作も楽しんでいただけるはずですよ」と広報担当の五代儀あやさん。

こだわりの中核にあるのが、ロクジカ日本茶の存在だ。「八屋」では現在2つのロクジカ日本茶のブランドを使用している。その1つが奈良県月ヶ瀬に代々続く茶園「ティーファーム井ノ倉」の「井ノ倉気宇」(表紙写真)である。

「有機栽培をメインに、土作りからこだわった丹精なお茶づくりをされる茶園さん。新鮮な香りと上品な旨みの特徴のかげせ煎茶なので、とても飲みやすくおいしいですよ」。

八屋ではお茶に合う甘味も今後さらに充実予定。お茶文化のトレンド発信基地として今後も目が離せなさそうだ。



ロクジカ日本茶を
楽しむ

Day 2

新しい淹れ方、
新しい味わい。

「話題のお店に寄り道。
洗練された店内に並ぶお茶には、
それぞれのストーリーが。」

SINGLE ORIGIN DRAFT TEA



長崎県の波佐見焼や佐賀県の有田焼、ガラス製ドリッパーなど、様々な容器を使ってドリップしている。「日本茶に新しい概念を与えるための、取り組みの一つです」(三浦さん)。



鎌倉駅から徒歩およそ1分。2018年4月26日にオープンしたばかり。白を基調とした爽やかな店構えが訪客を迎えてくれる。



ドリップしてもらったのは、佐賀県 太田重喜製茶工場産の「つゆひかり」。透き通るようなグリーンと爽やかな後味が持ち味だ。鼻腔をくすぐる、深い香りもたまらない。

日本茶セレクトショップ「CHA BAKKA TEA PARKS」で扱う日本茶は、いずれも、オーナーの三浦健さんが全国各地の産地に足を運び、選び抜いたもの。

「生産者さんから直接仕入れているから、誰がどのようにして作ったお茶か、お客さんにお伝えできないんです。」(三浦さん)。店側が産地を訪ねることで、農園の規模に関係なく、良質なお茶農家を消費者に知ってもらえるチャンスが生まれ、消費者のもとには安心・安全で希少価値の高いお茶が届く。

「当店をきっかけに日本茶の魅力を知っていただき、この業界を盛り上げていきたいですね」と三浦さん。

イチオシは、鹿児島県瀬川農園のロクジカ日本茶「あさつゆ」を使用した「ドラフトティー」(上写真)。まるでビールのようにサーバーから注ぎ入れるドラフトティーは、クリーミーな口当たりで、ほんのりと甘い。一口飲んだ瞬間、心奪われるおいしさだ。

Shop Data

CHABAKKA TEA PARKS

〒神奈川県鎌倉市御成町11-10

☎11:00~18:00 休水曜日

shop.chabakcateaparks.com ☎0467-84-7598

一つの茶園が生み出す 多様な旨味

ロクジカ日本茶を楽しむ
Day 3



茶葉を収穫した茶畑の名前がそのまま商品名に。写真の「GARDEN No.02」は渋味と甘みのバランスが良く、ちょっと贅沢をしたいときの日常使いに最適。お洒落なパッケージデザインは、西形さんが手がけている。



蔵前駅から徒歩数分。昭和レトロな赤いレンガ造りの建物に、スタイリッシュなロゴと暖簾が絶妙にマッチしたお店。

Shop Data

NAKAMURA TEA LIFE STORE

〒東京都台東区蔵前 4-20-4

☎12:00~19:00 ㊟月曜日

www.tea-nakamura.com ☎03-5843-8744

東京・台東区の蔵前。近年、お洒落な雑貨屋やカフェが続々とオープンしているこのエリアに、日本茶専門店「NAKAMURA TEA LIFE STORE」はある。和モダンでお洒落な空間に陳列されたお茶製品はすべて、静岡県藤枝市にある創業約100年の老舗お茶農家「中村家」のものだ。

「子供の頃から水代わりにお茶を飲んできましたが、東京ではお茶は、わざわざ飲むもの。そのギャップを埋めたくてお店を始めました」と話すのは、店主の西形圭吾さん。「中村家」の四代目・中村倫男さんの幼なじみで、デザイナーの西形さんは、2013年に「中村家」のお茶を「TEA NAKAMURA」としてブランド化

し、インターネット通販を開始。無農薬有機栽培にこだわった中村家のロクジカ日本茶は、レトロなデザインも相まって人気上昇した。

「作っている農家は同じでも、茶畑の立地によって味は違ってきます。当店では中村家の商品だけを扱うことで、お客さんもお茶の違いを比べやすく、お気に入りを選びやすく。反響をお茶づくりにフィードバックできる点も6次産業化ならではのメリットです」と西形さん。実際、渋味を抑えた「かぶせ茶」は、お客さんの声によって生まれたものだったか。老舗らしい高い品質とモダンなセンスの融合によって、新しいお茶文化が普及していきそうだ。



「いつもより早く帰れた今日は、気になっていたお店を初訪問。お茶を選ぶゆっくりとした時間は、気持ちを穏やかにしてくれる。」

ロクジカ日本茶を
楽しむ
Day 4 シーンに合わせて
贈り物選び



「お世話になった人への贈り物を調べていたら、
素敵なロクジカ日本茶がたくさんで、心躍る！」

大切な方へのプレゼントに

3

孫右工門

【ギフト】おみやげ袋+煎茶セット

お茶の魅力すべてを
味わえるギフトセット

おいしさと香り、そして色の鮮やかさにこだわり、「究極」を求め続けてきた老舗「孫右工門」の上質な味を楽しめるギフトセット。カラフルな包みのおみやげ袋は煎茶(20g)、玉露(10g)、フレーバーティー(6g)、抹茶(4g)、碾茶(8g)から3種類をセレクト。新緑の頃を感じさせる香り豊かな煎茶(180g)とともに。上から玉露、フレーバーティー、碾茶。

Shop Data

株式会社孫右工門

京都府城陽市水主南垣内20-1

☎ 0774-52-3232 www.magouemon.com

家族へのお土産に

2

豊好園

富士山三色茶

富士山型の包みが可愛い
雲海生まれの3色茶

雲海のさらに上、富士山も望める茶畑で育てられた煎茶、紅茶、ほうじ茶の三色茶セット。煎茶は香りの豊かさが自慢。3つの茶葉を富士山型に包んでいる「豊好園」オリジナルのハンカチが、飲み終わった後も贈った人の手元に残って美味しさの余韻をさらに深めてくれそう。上から時計回りに煎茶75g、紅茶30g、ほうじ茶30g。

Shop Data

豊好園

静岡県静岡市清水区布沢270

☎ 054-396-3336 houkouen.org

お世話になった方への手土産に

1

ティーファーム井ノ倉

玉響80g/気宇80g(ギフト)

淹れて香って、一服。
その時間までが贈り物

「お茶の美味しさによって“人と人のつながり”をつくる」をコンセプトにした、奈良・月ヶ瀬の茶農家「ティーファーム井ノ倉」。有機肥料を主とした環境に優しい土地で育てた茶葉を、朝霧立ち込める山間の湧き水で蒸したお茶は、透明感のある水色とまろやかな旨み特徴。煎じて水出しでも美味しい、かぶせ煎茶「玉響」と「気宇」のセットを。

Shop Data

株式会社ティーファーム井ノ倉

奈良県奈良市月ヶ瀬桃香野4877-2

☎ 0743-92-0733 www.inokura.co.jp



3

和香園

TEAET 緑茶パウダー

マグひとつで飲める 風味豊かな緑茶パウダー

「TEAET」は、鹿児島県の「和香園」が「お茶×健康」をテーマに立ち上げた新ブランド。マグカップに緑茶パウダー1包を入れ、お湯を150cc~200cc注ぐとたちまち深い緑色と癒やされる香りが広がる。手軽に本格的な緑茶の風味を楽しめる一品は、洗練されたパッケージも魅力的。中身は1g×10包の個包装タイプ。

Shop Data

株式会社和香園
鹿児島県志布志市有明町蓬原 758
☎099-475-1023 www.wakohen.co.jp/teaet



2

豊緑園

ほたる茶(左)／満月茶(右)

自然のパワーに包まれる 豊穡のお茶を

農産物は自然のパワーをいただいて育つもの。有機栽培にこだわる豊緑園のお茶は、まさにそれを感じる優しい味の特徴。満月の日に摘んだ柔らかい新芽の緑茶「満月茶」、毎年姫ホタルが舞う畑で摘んだ「ほたる茶」。どちらもリラックスタイムのお供にふさわしい、飲む人を包んでくれるような優しさに溢れている。どちらも3g×2包。

Shop Data

有限会社豊緑園
宮崎県児湯郡新富町大字日置5182-54
☎090-1343-5729 hourlyokuen.jp



1

新川製茶

有機緑茶ティーバッグ(左)／
有機水出しティーバッグ(右)

お茶にこだわる人に 上質なティーバッグ

自然豊かな福岡の山あいで作られる、無農薬有機栽培の「うきはの山茶」。緑茶ティーバッグは一番茶を粉茶にした贅沢なティーバッグ。上品で濃厚な口当たりで、お茶通も納得の一杯に。水出しティーバッグは、夏の暑い日に家族みんなに清涼をもたらしてくれる爽やかさが嬉しい。左:2g×25包、右:8g×15包。

Shop Data

農業生産法人 株式会社新川製茶
福岡県うきは市浮羽町山北227-2
☎0943-74-3113 www.ukihanoyamacha.com

ロクジカ日本茶を
楽しむ

Day 5

贅沢な時間を いつでも手軽に。

「おうちでリラックスタイム。
サッと手軽に味わえるロクジカ日本茶をお供にまったり。」



3



2



1

学ぶ、知る、飲む。 体験型ワークショップへ

ロクジカ日本茶を
楽しむ

Day 6

「もっとロクジカ日本茶のことが知りたくて、ワークショップに参加。
奥深い日本茶の世界にさらにハマリそう。」



コーヒーと同じように、産地、品種、淹れ方によって味わいが異なる日本茶。その魅力を味わってほしいと、2017年1月、三軒茶屋にオープンしたのが世界初のハンドドリップで淹れる日本茶専門店「東京茶寮」だ。全国で仕入れた単一農園＆単一品種の「シングルオリジン煎茶」を扱い、独自開発の日本茶専用ドリッパーで抽出。パリストガ丁寧な淹れたお茶は味わい深く、若い女性を中心に好評だ。

日本茶の新しい楽しみ方を掲げる同店では、2018年2月よりワークショップを開催。お茶の淹れ方、楽しみ方について体験しながら学ぶ「初級編」、お菓子と茶の組み合わせを考える「ペアリング」、猛暑にピッタリの「水出し茶の世界」など。生産地や加工方法などによる特徴と併せて学ぶことができる。現在は不定期開催だが、今後さらに開催回数や種類も充実する予定だという。

Shop Data

東京茶寮

東京都世田谷区

上馬1-34-15

平日 13:00~20:00、

土日祝 11:00~20:00

毎月曜日

(祝日の場合は翌日休み)

www.tokyosaryo.jp

詳細・お申込みは

東京茶寮HPを参照



茶葉を使ったアレンジレシピも。甘酒250ccに茶葉7.5gを入れて、水出しにした甘酒茶。冷蔵庫の中で、1時間置けばほんのりお茶風味、ひと晩置けばしっかりとお茶の味が楽しめる。



同じ茶葉でも使用量が違えば味わいは異なる。水1Lに対し、茶葉10g、15g、20gで水出し茶を作り、試飲して比較。味わいの違いに、参加者たちも驚き。自分の好みのお茶の味を見つけよう。



体験したのは静岡県の「農事組合法人あすなる」で作られた「おくひかり」を使った氷水出し茶。茶葉の上に氷をのせて溶けるまでじっくり待つと、旨味が濃く抽出され、まるでダシのような味わいに。

