



上/丸高農園の香り茶。右/写真上から時計回りに煎茶、玄米茶、茎茶、ほうじ茶。撮影協力：製茶問屋山梨商店（静岡市）。



左/茶の香りを追求する際、台湾の技術も参考にした。台湾製の籠で天日に干した後、香りを高める萎凋作業を行う。

下/台湾製の釜炒り機。



丸高農園の高橋一彰さんと先代の達次さん。約2haの茶園で年間4tの茶葉を生産する。やぶきた品種が全体の9割以上を占める静岡県内において、丸高農園ではやぶきた以外の特色ある品種が約4割を占める。

# 新時代の茶づくりに挑戦 味と香りを 探究する茶農家

生産地を訪ねて  
静岡県静岡市

新たな味と香りを探し求め、製法にも工夫を凝らす。山間の名産地で代々続く茶農家の親子は伝統を守りつつ、画期的な商品の開発にも力を入れていました。



高橋一彰さん

1981年生まれ。愛知工業大学卒。6年間、航空機関連の会社に勤務した後、家業の茶農家を継ぐ。「おいしい、とほめていただくことが何よりの励みです」

## 傾斜地の茶畑で 香り茶に行き着く

茶の産出額日本一の静岡県には、掛川茶、川根茶、東山茶などのブランドがあります。名産地の一つに挙げられる、安倍川とその支流藁科川の流域にある本山は、鎌倉時代の高僧、聖一国師が宋から持ち帰った茶の種をまいたという伝承から、静岡における茶の発祥の地とされます。「この辺りは良い茶葉を作るのに適した環境です」と言うのは、本山で代々続く茶農家・丸高農園を継いだ高橋一彰さんです。「玉露やかぶせ茶は収穫前に日光を遮ることで渋みが抑えられ、うまみが増すのですが、本山は山間

にあり川霧も多く、日照時間が限られるため同様の効果が望めます。水はけのいい土質も良質な茶葉の生産に適しています」

一方、同じ静岡でも牧之原や富士のような平坦地であれば収穫の際、大型機械を使えますが、本山は傾斜地の小さい茶畑が多く、生産効率を上げにくいという面も。「一般的に茶は出荷時期が遅いほど値が下がる傾向があり、本山の一番茶の出荷は鹿児島などと比べると2週間近く遅い。こうしたハンデを克服するため、父が目をつけたのが香りでした」

16年前、先代の高橋達次さんは香りの良い茶葉を探し求め、あらゆる品種を試す中、偶然自らの茶畑の隅に地面に張りつくように生



「化粧ナラシ」の作業の様子。摘み取りを機械で行う際、古い葉が入らないよう新芽が芽生く前に摘採面をなだらかにする。

## 茶の種類を増やしたことで 生まれたメリット

丸高農園では釜炒り茶「べにふうき緑茶」も製造しています。もともと紅茶用に育種された品種を釜炒り茶に加工したもので、収穫をあえて遅らせて十分成長させることにより、メチル化カテキン含有量を高めています。

丸高農園では、「香寿」「べにふうき」をはじめとして特徴の異なる全12種の品種を栽培することで、消費者ニーズに応える多様なお茶を生産できます。また、収穫時期の違いにより労働ピークが分散されるという利点もあります。

茶葉の香りを追い求めてきた達次さんからバトンを受け継いだ一彰さんは「香りとうまみ、両方を追求したい」と意欲を語ります。

「日本茶AWARD2016」で  
日本茶大賞特別賞  
(香りのお茶部門)を受賞

日本茶インストラクター協会主催の「日本茶 AWARD」は消費者に選ばれる茶の発見・発信を目指すコンテストです。昨年12月に東京都で開催された第3回 AWARDで丸高農園の煎茶は「日本茶大賞特別賞」を受賞しました。

※萎凋とは、葉の水分が抜けるようにしてしおれさせること。



冷茶のすすめ

最近人気が高まっている冷茶は、簡単においしく淹れられます。好みに合わせて淹れ方を選んでみましょう。

お湯を使う場合は、急須に通常の1.5倍の茶葉を入れ、1分程お湯で浸出させた後、氷の入ったグラスに注ぐと完成です。涼しげな氷と鮮やかな緑、爽やかな渋みと苦みでお客様にお出しするのもおすすめです。

水を使う場合は2つの方法があります。一つ目は急須を使う方法で、うまみが凝縮された味を味わえます。通常の量の茶葉を入れて水（冷水）を入れ、5分～10分待つて淹れます。ゆったりとした気分の時におすすめです。

二つ目はボトルを使って一度にたくさん作る方法です。約1ℓのボトルに10～15gの茶葉と容量分の水を入れ、冷蔵庫で4～6時間冷やします。水分補給にもよく、子どもにも飲みやすいさわやかな味になります。



冷茶用のボトルも発売されている。ガラス機器メーカーのハリオ「フィルターインボトル（750ml）」。

日本橋 COREDO 室町1にある、ダントン氏の日本茶専門店「おちゃらか」には、40種類以上のオリジナルフレーバー茶が並ぶ。  
<http://www.ocharaka.co.jp/>



お茶の味をきちんと出すために、お湯は沸騰させたものを冷まして使います。また、水は軟水が適しています。日本の水道水は軟水ですが、ペットボトルの水を使うときは、硬度を確認して選ぶといいでしょう。

茶葉にはいろいろな成分が含まれていて、お湯の温度によって出てくる成分の量が変わってきます。

うまみの成分であるテアニンなどのアミノ酸は50℃以上の低い温度でも出てきますが、渋み、苦みの成分であるカテキンやカフェインは、80℃以上の高い温度で出てきます。そのため、うまみを引き出したときは、80℃より低いお湯で淹れるといいでしょう。テアニンにはリラックス効果があり、また、カテキンは

抗酸化作用があるので生活習慣病の予防に役立つといわれています。さらにカテキンには殺菌作用もあるので、食後のお茶は口臭予防や、口腔内の衛生にもなります。また、カフェインは、やる気を出したり、眠気を覚ます働きがあります。お茶にはビタミンCも含まれているので、風邪予防にもおすすめです。

二煎目以降は味の違いを楽しむ

一煎目はお湯を冷まして淹れることで、うまみの多いお茶を味わえます。

二煎目以降はお湯の温度を上げ、時間を半分ほどにして淹れると渋み、苦みのあるお茶を味わえます。その違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。



急須のお茶は最後の一滴まで注ぐ。急須を軽くたたいて茶葉を中央に置き、蓋をずらしておくで蒸れずに二煎目もおいしく淹れられる。



それぞれの湯のみに少量ずつ注ぐ「廻し注ぎ」をする。最終的に均等な量と濃さになるように、何度か注ぎ分ける。

4つのポイント

- ①お湯の量
- ②お湯の温度
- ③茶葉の量
- ④浸出時間

緑茶を淹れるための茶器一式。茶筒、急須、ティースプーン、湯のみ、茶たぐの他、お盆、ふきん、タイマーも用意するとよい。



お湯の温度によってお湯の温度が変わる

緑茶は産地や製造方法によってさまざまな種類があるように、淹れ方にもさまざまな方法があります。せっかくなので、淹れ方にもこだわりたい方は、淹れ方をしっかりと覚えておきましょう。淹れ方をしっかりと覚えておきましょう。淹れ方をしっかりと覚えておきましょう。



安藤茂美さん  
日本茶インストラクター協会埼玉県支部 支部長、株式会社長峰園川越の辻店店長。埼玉県で、お茶をテーマにした食育や講習会など、日本茶の普及を行っている。

日本茶インストラクターに聞いた  
緑茶の  
おいしい淹れ方

緑茶をおいしく飲むには、そのお茶に合った最適な淹れ方をしましょう。香りと味、栄養成分を引き出せます。

深蒸し煎茶の淹れ方



お湯は一度沸騰させて保温しておく。人数分の湯のみに八分目ほどお湯を注ぎ、湯冷ましする。湯のみを温め、お湯の量を計る意味も。



深蒸し煎茶を急須に入れる。茶葉の量は、一人あたり、ティースプーン約1杯（2～3g）が目安。



湯のみのお湯をゆつくり急須に注ぎ、蓋をして葉が開くまで30秒～1分待つ。70～80℃が適温。

※100ml容量の湯のみ、280mlの急須を例に、ご紹介します。

緑茶の未来を見据えて  
私が「フレーバー茶」  
にこだわるわけ

「日本茶の入り口をやさしくしたい」という思いで、多種多様なフレーバー茶を開発したフランス人茶商。



ステファン・ダントンさん  
日本茶専門店「おちゃらか」オーナー。静岡をはじめとした全国の茶農家と協力し、日本茶ベースのフレーバー茶の開発・販売を行っている。

日本の緑茶の可能性を広げる新しいお茶

「日本のお茶はおいしくて飲みやすい。なのに、とっつきにくいイメージがある。パッケージも分かりづらく、実にもったいない」と語るのは、日本橋に日本茶専門店を構えるフランス人の茶商、ステファン・ダントンさん。

「日本茶の魅力にほれ込んだダントンさんが目指すのは、奇抜なお茶を開発することではなく、あくまで日本茶の普及です。『戦前のように日本茶をたくさん輸出し、魅力を世界に広げたい。そのためにも、『お茶は難しい』というイメージを払拭して、もっともっと多くの人に気軽に親しんでもらいたい」

ダントンさんが目指すのは、奇抜なお茶を開発することではなく、あくまで日本茶の普及です。『戦前のように日本茶をたくさん輸出し、魅力を世界に広げたい。そのためにも、『お茶は難しい』というイメージを払拭して、もっともっと多くの人に気軽に親しんでもらいたい」



左/店内に並ぶフレーバー茶の茶箱。フレーバーは果物が中心。右/ワインのように楽しめる。緑茶ベースの「水出しボトル（桃）」500ml・税込み2,916円。