



狭山茶と抹茶

私の住まいは埼玉県狭山市です。狭山は東京の近郊都市で都内に通勤している人が多数います。都心まで電車で1時間。住宅と畑や田んぼが隣り合わせで都会と田舎が共存しています。皆さん、狭山と言えば何を思い浮かべますか、そうです狭山茶を思い浮かべる方が多いと思います。私の家の隣には狭山茶の農家があり、周辺には茶畠も点在しています。田んぼでは田植えのシーズンになると、蛙の大合唱が始まります。秋の収穫後には、かかし祭りの風物詩が見られます。

さて、お茶は、「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」という茶摘み歌が地元にあります。狭山茶は従来、玉露、煎茶、番茶、ほうじ茶と家庭で広く飲まれてきました。近年では、茶道用の抹茶も生産されています。抹茶も本場は、京都宇治ですが、狭山の抹茶は、当初は渋みもあり、宇治には全くかないませんでした。ところが年々改良されてきてどんどん旨味が出て来て美味しくなりました。今では大きなお茶会にも使われて来て、胸をはって人に勧めています。

抹茶ですが、実は製造段階までは、「碾茶（てんちゃ）」と呼ばれ、製品になって初めて抹茶と呼ばれます。抹茶の定義は、「覆い下で栽培した生葉を揉まないで乾燥した碾茶を石臼で挽いて微粉状にしたもの」。

茶木の品種もいくつかありますが、茶葉の品質を左右するのは、製造方法の改善よりも、畑で茶木を育てる際の手間暇です。まずは、肥料、そして抹茶や高級茶葉を育てるときに行う「覆い下」という遮光作業の時期や期間、その覆いの方法などが、茶葉の品質に大きく影響します。

これを人間に当てはめてみると、人も元々の能力に大きな違いはなく、教育や家庭環境、さらには地域の繋がり、社会の落ち着いた平和な環境が人を育てるのではないでしょうか。

また、世界を見てみると、緑茶、ウーロン茶、紅茶とあります。皆同じ茶葉ですが製造方法の違いによって分かれます。緑茶は不発酵茶、ウーロン茶は半発酵茶、紅茶は発酵茶に分類されます。それぞれ独自の香りがあり私はどのお茶も好きです。

またこれも人間に当てはめて考えると、ネグロイド（黒色人種群）、コーカソイド（白色人種群）、モンゴロイド（黄色人種群）、オーストラロイド（黒褐色人種群）といった「四大人種」という分類が用いられていますが、元をただせば、ホモサピエンスから進化分派したものです。

現在でも人種差別が問題になりますが、元は皆ひとつのホモサピエンスです。言ってみれば人類皆兄弟のようなものです。話が大きくなりましたが、お茶も人類も根本は同じです。

日常で、疲れたとき、仕事に追われてやっと一息つくとき、人は皆お茶を飲みます。

お茶はただの水分補給だけではありません。特に抹茶は、アミノ酸の旨味と甘味、カテキン類やカフェインの苦渋味や、ビタミンも豊富に含まれます。

また、抹茶には食品用と茶道用があり、その香りや味わい、旨味は大きく違います。

皆様、是非一度、茶道用の「抹茶」を味わって戴きたいと思います。

つくづく実感するのは、こうして抹茶を楽しめる日本人で良かったということです。

プレアデス理工合同会社 代表（日本大学理工学部 非常勤講師）松本 康雄