

日本茶を
愉しむ



新茶の季節を楽しもう！

私のお茶時間

4月から新茶シーズンが本格化してきます。爽やかな香りとうま味たっぷりの美味しいお茶が楽しめるこの季節に、普段慣れ親しんでいる緑茶を一層美味しくする淹れ方（いれかた）や、海外の方の視点から再発見する日本茶の魅力を紹介します。



ブレケル・オスカルさんに聞く “日本茶の魅力”

昨今、日本文化の浸透とともに日本茶は海外にも普及しています。今回は、スウェーデン出身の日本茶インストラクターブレケル・オスカルさんに日本茶の魅力や日本茶との出会いなどについてお話を伺いました。

今回教えてくれたのは・・・



日本茶インストラクター
ブレケル・オスカルさん

1985年、スウェーデン生まれ。高校時代に日本茶に出会い、そのとりこに。日本茶を学ぶため、スウェーデンのルンド大学で日本語を習得し、2010年に岐阜大学へ留学。2013年に再来日し、2014年に「日本茶インストラクター」の資格を習得。日本茶輸出促進協議会での勤務を経て、現在は日本茶セミナーやイベントの講師をしながら、国内外に日本茶を紹介する活動を続けている。

Q1 日本茶に興味をもったきっかけを教えてください。

A1 きっかけは高校の世界史で学んだ明治時代の近代化。古い考え方や生き方が新しい思想とぶつかり合い、新しい文化が生まれる過程に興味を持ちました。それで身の回りを見渡すと、テレビはシャープ、ステレオはソニーと日本製のものに囲まれていることに気づいたんです。好奇心から図書館で日本に関する本を読み始め、“侘び寂び”の文化のことを知り、出会ったのが岡倉天心の「茶の本」。お茶のためにわざわざ作法を覚えたり、専用の茶室を作ったりすることに衝撃を受け、一度でいいからこの部屋に入りたいと思いました。



Q2 初めて日本茶を飲んだ時の感想を教えてください。

A2 18歳の時、スウェーデンの紅茶専門店で購入した煎茶を飲んだのが初めてですが、手探りで淹れたせいか美味しくなかった。青臭く、渋くて、苦いという印象でした。紅茶をよく飲む家庭で育ったため、熱湯で淹れ、時間を置いてしまったのが良くなかったのです。しかし、急須などの道具を揃えたり、煎茶に適した温度があることを調べたりしながら何度も飲み重ねていくと、山々や森林を思わせるような自然の香りやすっきりとした後味を感じ、美味しいと思うようになっていきました。



Q3 日本茶の魅力や、一番印象に残っているお茶を教えてください。

A3 美味しいという味わいはもちろんですが、それ以上に、美しく、緑に溢れた風景へとトリップさせてくれる日本茶ならではの自然の香りでしょうか。忙しい日々を送る現代人の精神をリセットさせてくれるものですね。一番印象的だったお茶は、日本での留学生活の終盤に東京表参道の日本茶専門店『茶茶の間』で出会った「東頭（とうべっとう）」です。標高800mほどのところで作られているお茶で、甘み、うま味の奥にこれまで感じたことがない独特の香りがあり、余韻がしっかりと長く残ることに感動しました。改めて日本茶に向き合うきっかけになったお茶です。



Q4 国内外での活動を通じて感じたことを教えてください。

A4 日本に来て驚いたのは、お茶はよく無料のサービスとして出ているため、ワインや紅茶などの嗜好品と比べると“安い飲み物”とされ、お茶の価値が低いこと。一方海外では、「お茶」＝「抹茶」や「茶道」という認識です。そういったイメージと戦い、日本ではお茶の価値観を上げ、海外では知名度がまだ低いリーフの日本茶（煎茶など）の情報や楽しみ方を伝えていくのが、活動を通して感じる大変さですね。



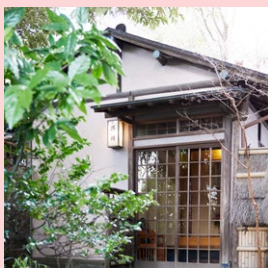
Q5 これから挑戦してみたいことはありますか？

A5 私は日本茶インストラクターになるため、まず日本語を覚えるところからスタートしました。この資格を取るための情報が現在日本語に限られているので、今後は他の言語でも勉強できるような教育体制が整えばいいなと思っています。その手助けとなるべく、より多くの国々で日本茶に関する情報を発信できるよう、私の日本茶の著書もさまざまな国（言語）で出版していきたいですね。またシャトーのワインやシングルモルトのウイスキーなどと同じように個性が楽しめる、いわゆるシングルオリジン（特定の農園で栽培された、特定の品種のみでつくられた茶）の日本茶を中心に2018年からティーブランドを立ち上げました。生産量は少ないのですが、日本茶の嗜好品としての可能性が垣間見るととても面白い分野です。



Q6 日本茶を美味しく淹れるための工夫について教えてください。

A6 日本茶を美味しく淹れるためにはやはり急須を入手することをおすすめします。出来れば温度の調整も簡単にできるように湯冷ましという器まで用意しておくのがベストです。それが、気持ちいが豊かになるような美しい茶器だとよいですね。例えばこの急須は愛知県の常骨焼ですが、藻掛けという手法で焼いているため、2つと同じ柄のものがありません。そんな茶器を愛でながら淹れるお茶は格別です。



取材協力

ホテル椿山荘東京 料亭 錦水「残月」

千利休の屋敷にあった「残月亭」を模して造られ、国の有形文化財に登録されている茶室「残月」。侘び寂びの風情を感じることができる茶室。

自宅で楽しむ 緑茶の美味しい淹れ方

普段何気なく淹れているお茶も、湯の温度調整や注ぐ順序などで一層美味しく味わうことができます。今回は静岡県で茶問屋を営む茶師の前田文男さんに、お茶の魅力や美味しい緑茶の淹れ方について教えていただきました。



今回教えてくれたのは・・・



やまはち (株)前田幸太郎商店
前田文男さん

1960年静岡県生まれ。大学卒業後、電気メーカーに就職するが、1985年に祖父の後を継ぎ創業96年の静岡県老舗茶問屋「前田幸太郎商店」入社。茶師として、こだわりの茶の製造・販売などを行いながら、日本茶に関するイベントなどで講師としても活躍。全国茶審査技術大会※では史上初の十段を取得。

(※全国のお茶の産地や品種、茶期(茶を畑から摘みとる時期)を、茶葉の形や香りだけで判別したり、実際に飲んで産地を判別したりする競技。優勝者には農林水産大臣賞が授与され、得点により最高十段位までの段位も授与される。)

Q1 茶師を目指したきっかけを教えてください。

A1 茶師の仕事を始めて今年で35年になります。茶師とはお茶の仕事に関わる人全般を指すのですが、茶葉を生産者の方々から仕入れて、火入れ、合組（ごうぐみ ※ブレンドすること）などを行い製品にして、卸業者や小売店などに卸すというのが主な仕事です。学生の時は消防士になろうと思った時期もありましたが、祖父からの「茶師に」という想いを受け、目指すようになりました。当初はどんなお茶を仕入れたらいいかわからなかったのですが、とにかくお茶をよく見て、茶葉の香りがかぐということが続けました。そうすると徐々にですが、いいお茶を感覚的に理解できるようになったのです。



出荷を待つ茶箱と前田さん。

Q2 日本茶の魅力はどのようなところにあると思いますか？

A2 茶葉の種類や摘む時期、また製法の違いによって、さまざまな香り、味、うま味を楽しむことができます。製法では、例えば日本茶特有の蒸すという工程でも、深蒸しや浅蒸しといった時間の差で香りや味わいが違ってきます。更にそれらをブレンドすることによって楽しみ方が大きく広がるので、幅広い好みに対応できるのも魅力だと思います。また、飲むことでリラックスできるのもいいですね。



茶葉の香り確かめる。／茶葉の「火入れ」の様子。

Q3 茶師のお仕事の中でこだわっていることを教えてください。

A3 厳選した産地から仕入れる茶葉の個性をうまく生かしながら、理想のブレンドを作っています。目指すのは、飲んでホッとできる、ゆるやかな優しい味と香り。そして欠かせないのが“品格”です。見た目が青々としていても、火入れをした時に青臭くならないか、コクが出るかなどを仕入れの際に見極めたり、強い火入れを好まれるお客様のオーダーにも燻したような香りにならないよう品を保ちつつ、インパクトが残るような火入れをするなど、ひとつひとつの作業工程でお茶の魅力を引き出していくことを心がけています。



火入れした茶葉。ふわっと緑茶の香りが漂う。

Q4 これから挑戦してみたいことはありますか？

A4 お茶はまだまだ食事についてくる「おまけ」というイメージがあります。嗜好品としてじっくり味わってもらえるよう、幅広い年齢層にお茶の魅力を発信していきたいです。年によってお茶の出来が違うという難しさもありますが、お客様の声をきちんと聞いて、柔軟さを持ちながらいいお茶を提供していきたいです。



Q5 緑茶の美味しい淹れ方を教えてください。

A5 ポイントはお茶を淹れる時のお湯の温度。お湯が熱ければ、苦味や渋味成分であるカテキンが強くでてきてしまうのですが、お湯を冷ますことで、カテキンの抽出が減り、テアニンといううま味成分が前面に出てきます。あまり苦味や渋味がないのも物足りないですが、香りやうま味も含め味わいのバランスがうまく取れるお湯の温度は約70℃です。また、急須の最後の1滴が「ベストドロップ」と言われ、うま味が凝縮されているので、最後の1滴まで注ぎきることが大切です。



お茶の道具。

前田さんがおすすめする美味しい緑茶(煎茶)の淹れ方

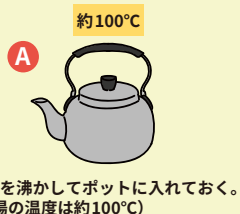
お茶は一度淹れたあとでも、湯の温度を変えて何度か楽しむことができます。その都度お湯の温度にこだわり淹れることで、異なる美味しさのお茶がいただけます。

お茶の味わいの変化

- 1煎目：甘み・うま味を強く感じられる
- 2煎目：うま味と苦味がバランスよく感じられる
- 3煎目：すっきりとした味わい

前田さんがおすすめする1煎目から3煎目までの美味しい淹れ方を教えていただきました。

準備



湯を沸かしてポットに入れておく。
(湯の温度は約100℃)



急須に茶葉をいれる。茶葉の量は3人分で6g(およそティースプーン3杯)

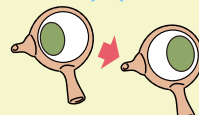
ここがポイント

1



器の上の方を触って熱が伝わってくれば、湯の温度は約10℃下がっている。

2



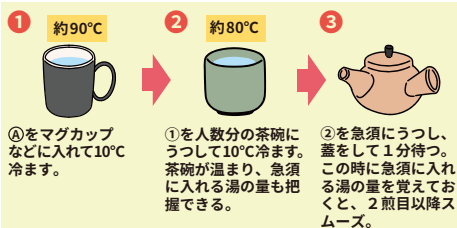
注ぎ終わったら急須を軽く叩き、中の茶葉を注ぎ口から離し、蓋をずらしておく、蒸れずに最後まで美味しく淹れられる。

3



うまみが凝縮された最後の1滴「ベストドロップ」を注ぎきることが大切。

1煎目

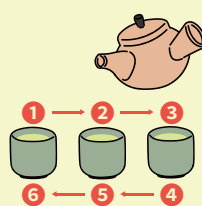


①をマグカップなどに入れて10℃冷ます。

②を人数分の茶碗にうつして10℃冷ます。茶碗が温まり、急須に入れる湯の量も把握できる。

③を急須にうつし、蓋をして1分待つ。この時に急須に入れる湯の量を覚えておくと、2煎目以降スムーズ。

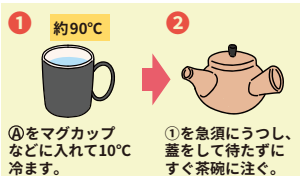
茶碗に注ぐ



注ぐ時は廻し注ぎ(まわしつぎ)。
①→②→③
④→⑤→⑥の順に少しずつ注ぎ、これを繰り返して濃さや味を均等にする。1人分であれば何回かに分けて注ぐ。

茶碗に注ぐごとに急須を軽く注ぎ口と逆方向に傾けると、茶葉が動いてしっかり味がでる。

2煎目



①をマグカップなどに入れて10℃冷ます。

②を急須にうつし、蓋をして待たずにすぐ茶碗に注ぐ。

3煎目



①を急須に入れ、蓋をして待たずにすぐ茶碗に注ぐ。

お茶づくりの1年

茶畑から美味しい お茶が届くまで

新緑の季節、茶畑では一番茶の摘み取りがはじまり最盛期を迎えます。新茶の摘み取りまでには、土づくりや茶樹の管理、霜などの被害への対応といった、さまざまな作業が行われてきました。爽やかな味と香りで和やかな気持ちにさせてくれる日本茶は、どのように育てられ、収穫された茶葉はどのような工程を経て製茶となり、私たちのもとに届くのでしょうか？その道のりをご紹介します。

画像提供：世界農業遺産「静岡
の茶草場農法」推進協議会



日本有数の茶どころ、静岡・掛川の茶園へ



静岡県掛川市で茶の生産から製茶、販売までを一貫して行う「かねじょうグループ」の松本正次郎さんに、同社の茶畑の1年間の様子や、摘み採り後の茶葉が製茶となるまでの工程などについて教えて頂きました。

今回教えてくれたのは・・・



佐々木製茶(株) 直販部
松本 正次郎さん

同グループの生産部門である掛川中央茶業(株)が建築し販社の佐々木製茶が運営する、茶畑に囲まれた日本茶カフェ「茶の庭」を担当。「地元でもお茶摘みをしたことがない方が多い。リアルな体験もできるカフェを運営していきたい」と、お茶摘み体験など様々なイベントを企画中。
好きなお茶の飲み方は水出し緑茶。夜寝る前にポットに水とティーバッグを入れて冷蔵庫で一晩じっくり抽出。優しい甘さの冷茶は、ゴクゴク飲みたくなる美味しさ。



茶畑に浮かぶ日本茶カフェ「茶の庭」。

茶畑の1年間とは？



同社の茶畑では茶摘みの時期は年間4回ほどあります。地域によって、また品種によって、茶摘みの回数や時期は少しずつ異なりますが、その年の最初に生育した新芽を摘みとりつくられたお茶は、一番茶や新茶と呼ばれています。最盛期の一番茶の季節から、二番茶、三番茶の季節を経て、休眠期の冬まで、季節によって表情を変える茶畑の1年をご紹介します。

【一番茶の季節】



4月中下旬頃の茶畑の様子。

一番茶を摘む4月中下旬ごろから5月上旬ごろは茶畑の最盛期です。文部省唱歌「茶摘」で歌われる「夏も近づく八十八夜」もこの頃で、立春から数えてちょうど八十八日目(2022年は5月2日)になります。芽が柔らかくて香りや栄養分が詰まっている一番茶(新茶)は、新芽を確認しながら丁寧に摘んだ生葉からつくられます。新芽の季節は短く、美味しいうちに摘み取るために、生産者は日の出と共に畑作業を始めます。



茶摘みの様子。

手摘みは、先端の芽と小さな2枚の葉のみを摘む「一芯二葉摘み」が代表的な摘み方。新芽の美味しいところだけを収穫できます。収穫は新芽の成長と時間との戦いでもあるため、摘採機も活用しながら茶摘みが行われます。シーズンの始めに手摘みで収穫される「大走り」が特に希少価値が高く、縁起物とされています。



【二番茶の季節】



6月中旬頃の茶畑の様子。



乗用型摘採機による摘採の様子。

6月中旬から7月上旬にかけて、一番茶を摘んだ部分から伸長してきた新たな次の芽を収穫してつくるお茶を二番茶といいます。気温が高くなるため、新芽の生育速度が上がってきます。

【三番茶の季節】



7月下旬頃の茶畑の様子。

7月下旬から8月上旬にかけては三番茶の季節です。夏の強い紫外線を浴びて育つためカテキンを多く含み、苦みや渋みが強い葉が採れますが、茶の樹を暑さから守るため、三番茶の摘採は生育状態の良い茶園のみに留めることが大切です。二番茶や三番茶は、ほうじ茶の原料として用いられる他、ペットボトル飲料や粉末茶の原料としても使われます。

【休眠期】



1月頃の茶畑の様子。

冬はお茶の樹を休ませ、2月頃から肥料を入れて土作りを行います。

静岡の伝統的な「茶草場（ちゃぐさば）農法」（2013年世界農業遺産として認定）を行っている茶園では、秋に茶園の周辺にある草地「茶草場」のススキやササを刈り取って干して乾かし、細かく刻んで、晩秋から冬に茶畑の畝間に敷き込みます。ススキは10年から20年ほどかけて土に還りますが、その土は触るとふんわりとやわらかです。そうした土で茶樹の根元を覆うことで、樹勢が良く、おいしいお茶になるといわれています。



刈られた草が束ねられ、干されている風景。



写真上の点線で囲われた部分が「茶草場」。静岡県に特徴的に見られる風景。

画像提供（左、右）：世界農業遺産「静岡の茶草場農法」推進協議会

茶樹の手入れや土作り



年間を通して、生育状況を見極めながら茶樹の枝を整えたり、深く刈り落したりして樹勢を回復させます。また、魚粕などの有機質肥料やミネラルが豊富な掛川の土をバランス良く配合し、茶園の土を整えることで、病害虫に負けない健やかな樹に育てます。苗を植えた5年後から茶の収穫ができますが、数年に一度は樹をリフレッシュさせるために根元から剪定。小まめに手を掛けることにより、20年から30年もの長い年月にわたってみずみずしい茶葉を収穫できるようになります。

ミニコラム

風味を長持ちさせる茶葉の保存方法とは？



茶葉の風味を長持ちさせるためには、光と空気を通さないアルミ袋に入れて保存するのがよいでしょう。アルミ袋とは、茶葉を購入した際にお茶が入っている銀色の袋のこと。すぐに使わない茶葉はアルミ袋にいれて口を密閉し、冷暗所で保管をすると風味が保たれます。なお、アルミ袋とよく似た「アルミ蒸着袋」は光を透過するため茶葉の保存には向きません。袋を購入する際は注意しましょう。また、開封前の茶葉は冷凍庫で保管することもおすすめ。使う時は、結露でのお茶の変質を防ぐため、しばらく室温下に置き、室温と同じくらいになったら茶葉を取り出して使いましょう。

掛川「深蒸し茶」の製造工程



茶園で摘まれた茶葉を、蒸して揉んだ後、乾燥させたものを「荒茶」と呼びます。荒茶の段階では、まだ形や大きさも不揃いで茎なども混じっているため、その後、形や大きさを均一に整える仕上げ工程によって「仕上げ茶」を作ります。ここでは、荒茶、仕上げ茶それぞれの加工の工程を紹介します。

【荒茶の製造工程（一次加工）】

1 蒸しと冷却



生葉を蒸気で蒸す様子。

生葉を蒸気で蒸し、生葉中の酸化酵素の活性を止めます。蒸し上げる工程はお茶の品質や味を左右する重要なポイント。一般的な煎茶は約30秒から60秒、深蒸し茶は120秒前後蒸した後、風をあてて葉の表面の水分を取り除きながら冷却します。



2 揉みと乾燥



左から粗揉機械／揉捻機械／精揉機械。

まず、乾燥した熱風を送りこみながら、適度に摩擦・圧迫しながら揉みます（粗揉）。次に水分の均一化を図るため、茶葉を一塊にし、加熱せず圧力を加えて揉みます（揉捻）。再び熱風を送りながら揉みこみ（中揉）、その後、お茶の形を作るために、手揉みと同じように一定方向にだけ力を加え揉みこみます（精揉）。最後に茶葉の水分含有量を約5%程度に下げたため、熱風乾燥をしたら荒茶の完成です。深蒸し茶では葉が細くなるため、随時専任の茶師が葉の形状をチェックして仕上がり調整します。旨みを閉じ込め、お湯を注いだ際にベストな状態になるように見極めるのが職人の熟練の技です。



乾燥機で温風を利用し、水分が約5%程度になるよう茶葉を乾燥させます。この工程により茶葉は長期の貯蔵に耐えるようになり、さらにお茶特有の香味が生まれます。

【仕上茶の製造工程（二次加工）】

3 選別と火入れ（乾燥）



荒茶は形が大小様々な状態で混じりあっているため、ふるい分け選別し、切断して形を整えます。次に、味の決め手となる焙煎を行います。焙煎の時間や職人の腕によって様々な風味が生まれます。



4 ブレンドと仕上げ



仕上茶の最終ブレンドタンク。



仕上茶の品質を茶師が確認（官能検査）。



お茶の成分の分析。

形を整え、火入れを終えた後、味を均一にするためタンクでブレンドしたら製品の完成です。出来上がった製品は品質管理責任者が官能検査を行い品質の確認をします。また、研究室で茶の成分分析・微生物検査・放射能検査などを徹底し、検査に合格した製品だけをお届けします。



品種や栽培方法、焙煎方法などによるお茶の味のの違いを楽しむことができる「茶の庭シリーズ」。



掛川産のキウイフルーツがたっぷり入ったジュレの中に、湯呑の中の茶柱を抹茶チョコで再現して抹茶プリンの上に重ねた「茶柱プリン」(左)と掛川抹茶をふんだんに使用した濃厚な「抹茶ラテ」(右)。

美味しさを追求！ 独自の茶園名札管理システム



佐々木製茶で使用する茶葉は、グループの生産部門である掛川中央茶業の農家約45戸が生産したもの。全ての茶園に生産者の名前や茶園の面積、品種を記載した名札を掲示することで、茶葉の品質向上と維持を目指した「茶園名札システム」を導入しています。さらに、茶業研究部員が定期的に各茶園を巡回して、生産状況や病害虫の発生状況を検査・改善指導することで、活き活きとした茶葉が生産されています。

取材協力

佐々木製茶(株)・
掛川中央茶業(株)

かねじょうグループのお茶栽培や一次加工を担当する「掛川中央茶業(株)」と、二次加工や販売を担当する「佐々木製茶(株)」。

茶園・茶もみ工場、そして仕上げ加工と問屋業をグループで一貫して行う。2020年「掛川中央茶業(株)研究部会」が第59回農林水産祭において天皇杯受賞のほか、農林水産大臣賞、ITQI（国際味覚審査機構）優秀味覚賞など、国内外において多数受賞している。掛川中央茶業ではASIAGAP認証を取得。佐々木製茶ではFSSC22000認証を取得している。

画像提供：表記のあるもの以外全て佐々木製茶(株)・掛川中央茶業(株)

カフェで楽しむ“日本茶”



最近ではカフェでも日本茶を使ったメニューを楽しむことができます。今回はスターバックス コーヒー ジャパンが展開するコーヒーショップ「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」(東京都目黒区) で提供されている、同社のブランド「TEAVANA™」の中から、日本茶を使用したメニューを2点紹介します。

石臼抹茶 ティー ラテ



店内の石臼で挽いた抹茶を使用した「石臼抹茶 ティー ラテ」。手摘みの宇治抹茶と、和三盆を使用しています。ミルクと合わせたふんわりとした口当たりと、優しい甘さが楽しめます。

ほうじ茶 黒煎り七味 チョコレート

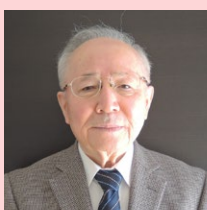


加賀棒ほうじ茶をホットチョコレートに仕立てて、ホイップクリームと黒煎り七味をトッピングした「ほうじ茶 黒煎り七味チョコレート」。加賀棒ほうじ茶は一番茶の茎の部分のみを浅めに煎って、緑茶の旨みを残した上品な味わいです。ごまの香ばしさや唐辛子の爽快な香りも楽しむことができます。

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京



取材協力：スターバックス コーヒー ジャパン(株)



ミニコラム監修

農学博士 武田 善行先生

東京教育大学大学院修士課程(現筑波大学)修了後、現(国研)農業・食品産業技術総合研究機構にて長らく茶の育種研究に従事し、「さえみどり」「めいりよく」「べにふうき」などの20品種以上の茶の育成に携わる。日本茶業学会会長・日本茶鑑定士協会会長を歴任し、現在も緑茶・紅茶を問わずお茶のおいしさ楽しさを伝える活動をおこなっている。著書には「茶のサイエンス―育種から栽培・加工・喫茶まで」(筑波書房)など。

お気に入りのお茶を見つけよう！

味わいや香りもさまざまなお茶の種類

緑茶に紅茶、烏龍茶、私たちのまわりにあるこれらのお茶は、基本的に同じ種類の茶樹の葉から作られています。では違いはどこにあるのでしょうか？1つは酸化酵素による発酵の有無と度合です。発酵させずに作るのは緑茶、途中で発酵を止めて作るのは烏龍茶、十分に発酵させて作るのは紅茶です。その他にも、茶樹の栽培方法や、茶葉の加工方法によって、多種多様なお茶が作られています。今回は、味や香りもさまざまなお茶を紹介します。皆さんのお気に入りを見つけてみてはいかがでしょうか。



味わいや香りの違いを楽しむ日本茶いろいろ

緑茶の美しい緑色と、紅茶や烏龍茶の赤褐色。不発酵茶である緑茶は、製造の最初の段階で加熱することにより、茶葉の酵素の働きが失われ（失活）、茶葉の緑色が保たれています。そして、発酵茶である紅茶は、製造の最終段階まで加熱しないことで、茶葉の酵素を活かし、美しい赤褐色になります。それぞれのお茶の味わい、香り、色を楽しんでみてはいかがでしょうか。

1. 不発酵茶

「煎茶」

主な産地：静岡県、鹿児島県、宮崎県

日本で生産量が最も多い煎茶。生葉を蒸して、熱を加えながら回転ドラム内で揉み（粗揉）、熱を加えず円運動をする揉捻機で揉み込むことで茶葉内の水分をもみ出し（揉捻）、熱を加えてさらに水分を飛ばし（中揉）、茶葉の形を針状に伸ばしながら乾燥させる（精揉）という製法で作られています。程よい渋みと、青々しい爽やかな香りや色が特徴です。生葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上長くしたものは深蒸し煎茶と呼ばれ、濃い緑色と濃厚な甘みが特徴です。

「玉露」

主な産地：京都府、三重県、福岡県

一番茶の新芽が伸び始める頃に、茶樹を寒冷紗やよしずなどの被覆資材で20日間ほど覆い、日光を遮って育てた茶葉を原料にした玉露。一番茶のみを使って作られるのが特徴です。光を制限して新芽を育てることで、渋みや苦味の成分が作られにくくなり、根で生成されるテアニン（アミノ酸）が葉に移り、うま味が立った味になります。50℃から60℃のお湯で淹れることで、そのうま味を十分に引き出すことができます。





「かぶせ茶」

主な産地：三重県、奈良県、福岡県

摘採の約1週間前から寒冷紗などで茶樹を覆い、日光を遮って育てた茶葉を原料にしたかぶせ茶。遮光期間が7日程度と玉露と比べて短いのが特徴です。お茶を淹れるときのお湯の温度によって味の違いを楽しむことができ、玉露と同様にぬるめのお湯で入れると甘みを感じやすく、熱めのお湯で入れると煎茶のようなキレのある味になります。



「碾茶（てんちゃ）」

主な産地：鹿児島県、京都府、静岡県

玉露のように茶樹を遮光して育てた新芽を摘採し、蒸して揉まずに乾燥し、さらに茎や葉脈を取り除いて製造されたものが碾茶。渋みが少なく、青海苔のような「覆い香」と、強いうま味が特徴。近年、その需要が増大し、茶園面積の大きい鹿児島県、静岡県での生産が急増しています。



この碾茶を石臼などで挽いたものが抹茶です。



「番茶」

主な産地：静岡県、鹿児島県、三重県

新芽が伸びて硬くなった茶葉や茎などを原料とした番茶。製法は煎茶と同じです。茶期（一番茶、二番茶、三番茶など）の間に茶樹の摘採面を整えるために刈り取られた茶葉などでも作られます。また、この番茶や煎茶などを焙じて製造したものがほうじ茶です。独特の香ばしさがあり、渋み、苦みはほとんどなく口当たりが良いのが特徴です。



「蒸し製玉緑茶」

主な産地：佐賀県、長崎県、熊本県

途中までは煎茶と同じ製造工程ですが、中揉後の精揉工程の代わりに再乾機（回転乾燥機）を用いてやや丸い形に仕上げた蒸し製玉緑茶。再乾の工程で焙煎がよく効き、火香を感じられて口当たりもよいことから、もともと輸出用として多く作られていました。ぐり茶やヨンコン茶とも呼ばれています。

「釜炒り茶（釜炒り製玉緑茶）」

主な産地：佐賀県、宮崎県、大分県



蒸さずに300℃から400℃くらいの釜で炒って作ることが特徴。蒸し製玉緑茶同様に精揉工程がなく、その代わりに炒って、やや勾玉状に成形して仕上げます。主に九州で作られており、一番茶も二番茶も使われますが、どちらも爽快で香ばしく、口当たりが良いのが特徴です。一度に沢山の生葉を均一に炒ることができず、多くても一度に100kgほどしか処理できないため、他のお茶と比べ生産効率が良くありません。

2. 発酵茶

「紅茶」



日本産の茶葉を使って国内で作られる国産紅茶。その中には小規模で生産されるものや、生産者が店頭やイベントなどで直接販売するもの、地域独自の特色があるものなどがあり、和紅茶、地紅茶とも呼ばれています。緑茶の一番茶を摘み終わったあとに収穫できる茶葉を使って製造されることも多く、最近では紅茶用に品種改良した茶樹が栽培されることもあります。

3. 半発酵茶

「烏龍茶」



半発酵茶（烏龍茶）は青茶とも呼ばれ、緑茶に近い軽発酵（約15%の発酵）からきわめて紅茶に近い発酵（約70%の発酵）まで様々です。更に、焙煎（重火・中火・軽火）の要素も加わるので、多種多様の味や香りが楽しめるのが特徴です。日本の半発酵茶は華やかな香りが特徴で、「かなやみどり」や「香駿（こうしゅん）」などが、烏龍茶に向く品種と言われています。

今回教えてくれたのは・・・



農学博士

武田 善行先生

東京教育大学大学院修士課程（現筑波大学）修了後、現（国研）農業・食品産業技術総合研究機構にて長年、茶の育種研究に従事し、「さえみどり」「めいりよく」「べにふうき」などの20品種以上の茶の育成に携わる。日本茶業学会会長・日本茶鑑定士協会会長を歴任し、現在も緑茶・紅茶を問わずお茶の美味しさや楽しさを伝える活動をおこなっている。著書には「茶のサイエンス—育種から栽培・加工・喫茶まで」（筑波書房）など。

微生物の力で茶葉を発酵！ 珍しい日本茶「後発酵茶」

不発酵茶（緑茶）、半発酵茶（烏龍茶）、発酵茶（紅茶）、これらのいずれとも違う方法でつくられるお茶があります。それが「後発酵茶」です。今回は東京農工大学の内野昌孝教授に、日本で作られている「後発酵茶」について教えていただきました。

今回教えてくれたのは・・・

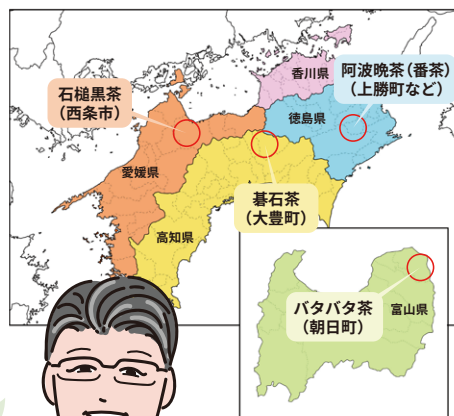


東京農工大学 生命科学部
分子微生物学科
内野 昌孝教授

博士（農芸化学）。専門は応用微生物学と食品化学。微生物分類学で博士号取得後、食品化学関係の研究室で約20年間食品と微生物に関係する研究、地域の伝統的発酵食品に関する研究などに取り組む。現在は研究テーマの一つとして後発酵茶の製造工程における微生物の役割を調査している。

Q1 「後発酵茶」とは、どのようなお茶ですか？

発酵茶（紅茶）や半発酵茶（烏龍茶など）は、茶葉自体に含まれる酸化酵素によって発酵させてつくられるお茶ですが、「後発酵茶」は茶葉が持つ酵素の働きを熱によって止め、微生物の力で茶葉を発酵させてつくられるお茶です。世界的に有名な後発酵茶として、中国のプーアル茶があります。日本にも代表的な4種類の後発酵茶があり、3種類は四国地方で、もう1種類は富山県で生産されています。摘んだ茶葉をすぐに加熱して自然発酵（植物内在酵素）を抑制し、その後、お茶ごとに真菌（カビ）や酵母、乳酸菌などにより発酵させて作られていて、独特の香りと酸味が特徴のお茶です。



Q2 高知県で作られている「碁石茶(ごいしちゃ)」について教えてください。

高知県長岡郡大豊町で作られている碁石茶は、二段階発酵が特徴的なお茶です。

初夏に枝ごと刈り取った肉厚な茶葉を、蒸し桶に詰めて大釜で1時間ほど蒸し煮し、室内（むろ）に敷いたむしろで一週間程度寝かせて発酵（カビ付け）させます。これが一次発酵です。次にこの葉を、大釜で蒸し煮した時に出的蒸し汁を加えて桶に漬け込み、上から重しを

して一週間程度漬け込み二次発酵させます。漬け込みを終えたら、桶から茶葉を取り出し、これを約4cm四方の大きさに四角く裁断し、ござの上で天日干しさせます。天日干しすると茶葉が乾燥して、碁石のように黒くなり、この様子が碁盤に碁石を並べたように見えるため碁石茶と名付けられたと言われています。もともとは茶粥の調味材料として利用されていました。



碁石茶は、カビによる一次発酵と乳酸菌を主体とした二次発酵により作られる。



ござの上で天日干しをするのが特徴。
（写真提供／大豊町碁石茶協同組合）



Q3 徳島県で作られている「阿波晩茶(番茶)」について教えてください。

阿波晩茶(番茶)は、徳島県勝浦郡上勝町、那賀郡那賀町、海部郡美波町などで作られる一段階発酵のお茶です。

7月頃に茶の青葉を枝からすべてしごき採り、その後、竈(かまど)に火を焚き、大釜で一定時間茶葉を煮ます。茹でて柔らかくなった茶葉に、揉捻(じゅうねん)を行い、葉の表面に傷をつけます。これは主に次の漬け込みの工程で効果を増すために

行われます。次にその茶葉と先ほど茶葉を煮た時に釜に残った煮汁を桶に入れて2週間から1ヶ月程度漬け込みます。夏季の気温が高い時期に桶で密封して漬け込むことで茶葉の発酵を促します。発酵後は天日乾燥などで茶干しを行います。緑茶に比べて苦味が少ないので、生産地では夏場に水出しして日常的に飲まれています。一番茶葉を十分育て、遅くに摘むことから「晩」茶と呼ばれています。



阿波晩茶(番茶)は、乳酸菌の発酵のみで作られる。



2週間の発酵期間の間に独特の発酵臭が生まれます。(写真提供/内野教授)

Q4 愛媛県で作られている「石鎚黒茶(いしづちくろちゃ)」について教えてください。

かつて愛媛県西条市小松町石鎚地区で作られ、現在も市内で生産が続けられている石鎚黒茶は、碁石茶と同じように二段階発酵を特徴としたお茶です。

7月頃に枝ごと収穫された茶葉を、蒸し器に入る長さに切り揃えて洗浄し、枝ごと蒸し器で約1時間ほど蒸します。蒸しあがった茶葉を広げて枝などを取り除いた後、茶葉を桶に詰めて、その上に煮沸した布をかけて蓋をし、山間の冷涼な場所で1週間程度一次

発酵させます。桶の中の茶葉に生える白カビが発酵に必要な菌となります。その後、一次発酵した茶葉を手でよく揉捻し、空気を抜きながら容器につめて2週間ほど二次発酵期間を設けます。十分発酵した茶葉を軽くもみほぐしてすだれなどの上に広げ、天日乾燥させます。出来上がったお茶は、渋みがほとんどなく、特有の酸味があります。カビによる酸化発酵もしているため、黒色のお茶になっています。



石鎚黒茶はカビによる一次発酵と乳酸菌による二次発酵で作られている。



二次発酵の前に、茶葉を手でよく揉捻する。(写真提供/西条市産業振興課)

Q5 富山県で作られている「バタバタ茶」はどんなお茶なのでしょう？

富山県下新川郡朝日町のバタバタ茶伝承館でつくられているバタバタ茶は、一段階発酵が特徴のお茶です。

7月下旬から8月上旬頃に茶葉を刈り取り、チョッパーで荒く刻んだ茶葉を蒸煮機で蒸し、残っている太い枝を取り除きます。その茶葉を板の囲いの中に積み重ね、約60℃に保たれるように2、3日に1回切り返しを行いながら約40日間かけて発酵させた後、天日乾燥を経て出来上がります。発酵時に

60℃まで温度が上がることから、発酵に関わる微生物はカビや耐熱性細菌が主体となっています。

抹茶茶碗よりもひとまわり小ぶりの五郎八茶碗に煮出したお茶を淹れ、茶せんが2本繋がった専用の茶せんでお茶を泡立てるという特徴的な飲み方をします。もともと製造の過程が中国のプーアル茶に似ているため、風味も類似したまろやかさが特徴ですが、この泡によってそれがさらに引き立てられています。



バタバタ茶はカビ由来の一次発酵で作られており、まろやかな風味が特徴的。



煮出したバタバタ茶を茶せんて泡立てて提供している。(写真提供／内野教授)

ミニコラム

自宅で手作りウーロン茶！



紅茶やウーロン茶も実は緑茶と同じ「チャノキ（学名：カメリアシネンシス）」の葉から作られています。紅茶は「完全発酵茶」、ウーロン茶は「半発酵茶」に区別され、製造時に生葉を発酵（酵素による酸化）させるプロセスが、「不発酵茶」の緑茶とは異なるポイント。そのため茶の生葉があれば、紅茶もウーロン茶も自宅

で簡単に作ることができます。例えばウーロン茶の場合は、生葉を日干しと室内干しして葉がしおれた状態になったら、ホットプレートで炒ってから手で揉みます。さらに低温ホットプレート（約95度）でゆっくり乾燥させれば完成。自宅でチャノキの栽培からチャレンジしてみてもよいかもしれません。

取材・監修／農学博士 武田善行 先生

その魅力を世界へ発信！

日本茶の輸出

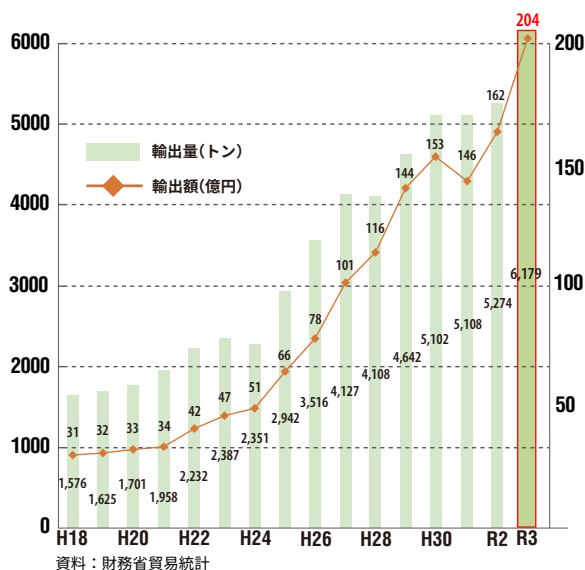
品質の高い日本産の農産物は世界から注目を集めています。近年輸出額は増加の傾向にあり、2021年の農林水産物・食品の輸出額は初めて1兆円を超えました。政府は今後2025年に輸出額2兆円、2030年には5兆円を目標として更なる輸出拡大に向けた取り組みを行っています。その取り組みの中で、輸出重点品目（海外で評価される日本の強みがあり、輸出拡大の余地が大きい品目）として、「茶」も選定されています。今回は、日本茶の輸出の状況や輸出事例、世界に向けた日本茶の魅力を伝える取り組みなどを紹介します。



健康志向の高まりと日本文化の浸透で 緑茶の輸出量増加

この10年間で緑茶の輸出量は大幅に増加し、輸出先の国や地域も拡大しています。この背景には、世界的な日本食ブームや、ヘルシー志向、さらにはお菓子や飲み物のフレーバーとして抹茶の認知が拡大されていることなどがあります。

緑茶の輸出実績（世界）



新型コロナウイルス感染症からの経済活動の回復・在庫の確保などを受け、令和3年の緑茶の輸出額は204億円と、過去最高額を記録しました。

形状別の緑茶輸出実績（2021年）

	輸出量（トン）			輸出額（百万円）		
	粉末状	その他	合計	粉末状	その他	合計
米国	1,648 (73%)	606 (27%)	2,254	7,685 (75%)	2,616 (25%)	10,301
EU (除く英国)	307 (40%)	467 (60%)	775	1,807 (58%)	1,294 (42%)	3,101
台湾	132 (9%)	1,365 (91%)	1,497	506 (30%)	1,197 (70%)	1,703
世界計	3,024 (49%)	3,155 (51%)	6,179	13,338 (65%)	7,081 (35%)	20,418

資料：財務省貿易統計 ※括弧内は、形状別の割合

緑茶の輸出実績を形状別で見ると、国により傾向は異なります。全輸出量の約4割を占めるアメリカでは、洋菓子やカフェメニューのフレーバーとして「MATCHA」が広く認知されていることから、抹茶を含む「粉末状の緑茶」の輸出量が多く、一方でEUの一部の国や台湾ではリーフ茶を好む方も多く、「その他の緑茶」の輸出量が多い傾向です。

今回教えてくれたのは・・・

日本茶輸出促進協議会

日本茶の輸出を促進するため平成26年に設立。より多くの国の方々に安全な日本茶を輸出するため、海外でのプロモーションや日本茶輸出先国の残留農薬基準への対応、日本茶の輸出に対応した産地や茶商工業者等の取組支援などを行う。

宇治茶の産地から 日本茶の魅力を 世界へ伝える

宇治茶の産地である京都府和束（わづか）町で宇治茶の生産や製茶を主軸にしながら、それらの輸出や国内外への日本茶の普及活動、日本茶に関する情報発信など、幅広く活動する京都おぶぶ茶苑。今回は同社の取り組みについて、副代表の松本靖治さんに教えていただきました。



宇治茶の産地である京都府和束町にある京都おぶぶ茶苑。

今回教えてくれたのは・・・

京都おぶぶ茶苑副代表・日本茶インストラクター

松本 靖治さん



ECショップ経営や茶畑オーナー制度、ティーツーリズムの企画・運営を担当。現在は長崎県東彼杵町でもティーツーリズムの基盤を構築中。

同社は、日本茶の通信販売・輸出、オンライン教育部門への参入を通じ、町内ビジネスのDX化推進にも貢献。平成20年から輸出に取り組み、世界116ヶ国に茶葉を直送可能とし、輸出額も900万円（平成27年度）から2,500万円（令和2年度）に増加。これらの取り組みが評価され、第8回ディスカバー農山漁村（むら）の宝アワードにおいて「食ブランド賞」を受賞。

Q1 海外に向けて日本茶の魅力を伝える活動を行っているそうですね。

A1 日本の誇るべき文化である日本茶の魅力を世界に伝えるために、さまざまな活動をしています。各国への日本茶の発送や、英語でのECサイト運営などの情報発信をはじめ、新型コロナウイルス感染症拡大以前は外国人インターンの受け入れや、外国人旅行者へのティーツーリズム開催、実際に諸外国へ行って、海外の皆さんと向き合いながら日本茶の魅力を伝える活動も行ってきました。日本茶は116カ国に発送可能で、現在65カ国以上への発送実績があります。



おぶぶ茶苑の敷地内には、茶畑オーナー名が掲示がされており、外国の方の名前も。

また、茶畑オーナー制度という取り組みも行っています。これは、1日50円で茶畑一坪のオーナーになれるという仕組みで、オーナーになると年に4回、その茶畑で収穫したお茶をお送りするほか、茶摘み体験や茶の苗植え体験など、実際に栽培や収穫に参加していただく機会もあります。海外在住の方でもオーナーになっていただくことは可能で、遠く離れていても、会報やホームページ、ブログ、メールマガジンなどで、茶畑の様子や農作業の様子、四季折々の茶畑の風景をお伝えして、日本茶を身近に感じていただけます。



茶畑オーナーになると、海外在住の方にも、季節に一度、お茶と一緒にオーナー通信を受け取ることができる。

Q2 どのような国や地域で、日本茶普及のための活動をされていたのですか？

A2 2004年から2018年まで、JETRO（日本貿易振興機構）や地元の和東町商工会などの協力をいただきながら、EU諸国やイギリス、アメリカ、台湾などを回りました。現地ではティーソムリエを育成する学校や、日本食レストランなどで日本茶の魅力を伝えるワークショップを開催しました。



2015年スペインのマドリッドでの抹茶のワークショップ参加者と松本さん。(写真提供／京都おぶふ茶苑)

例えばイギリスでは、UK TEA アカデミーというお茶のプロフェッショナル育成のための資格認定プログラムを提供する英国の機関で、日本の玉露、抹茶、ほうじ茶、玄米茶などをふるまいながら実施しました。各国のワークショップで日本茶に触れた人たちが、来日した際に当社を訪れてくれたこともありました。



2018年に実施したドイツのベルリン・ティー・アカデミーでの日本茶セミナーの様子。(写真提供／京都おぶふ茶苑)

Q3 ティーツーリズムやインターン制度について教えてください。

A3 外国人旅行客の皆さんが茶畑やお茶の生産工場の見学、10種類程度のお茶のテイスティングや、おいしいお茶の淹れ方講座などを4時間程度で経験できるティーツーリズムを行っています。海外の方は旅行中に「どのような経験をしたか」を重要視することが多いので、こういった内容の企画はとても喜んでくれます。



日本茶の淹れ方や作法に興味を持つ外国人も多い。

インターンに参加していただいた方には、観光ビザの範囲内で、共同生活をしながら茶畑での作業を一緒に行ってもらったり、ティーツーリズムのアテンドなども手伝ってもらったりしています。今までで26カ国150人ほどの方が参加してくれて、中にはその後ここで働くようになった方もいます。



おぶふ茶苑の壁には、世界中に広がる「OBUBU FAMILY」(インターン参加者)の写真が貼ってある。

Q4 海外の方は日本茶のどのような部分が魅力的と感じるのでしょうか？

A4 イギリスからのインターン生に日本茶の印象を聞いたところ「ファッショナブル」という答えが返ってきます。彼女たちは紅茶の文化を「オールドファッション」ととらえていて、逆に日本茶や抹茶は新しいイメージなん

です。これは日本茶が「蒸し」で作られるため、色や香りが紅茶とは全く異なるので、日本人が考える日本茶のイメージとは大きく異なると感じています。



四方に広がるこの茶畑を見て、感動する外国人観光客も多いとのこと。

Q5 日本茶の魅力を更に広めていくために、どのような活動をしていきたいですか？

A5 新型コロナウイルス感染症拡大により、ティーツーリズムがなかなか実施できていませんので、海外にしながら日本茶を知っていただく機会を作っていきたいですね。日本茶のコミュニティを海外で作ったり、日本茶に関することを学ぶプログラムをオンラインで受けられるようなことなども考えています。

また、日本茶の可能性を広げるために、日本らしいフレーバーも面白いですよ。一例として、ここで働くフランス人スタッフが考案してくれた「桜ミントハーブティー」は、茶畑の近くに植っている八重桜の花と、敷地で自生しているミントを乾燥させて作っています。どうしたら海外の方に興味を持ってもらえるかを考えながら商品作りをしたいと思っています。



販売されているお茶はすべて英語での説明文が付いている。



桜ミントハーブティー。飼育しているヤギは除草に大活躍してくれているがミントだけは食べないという。

日本茶の輸出

茶の栽培から製造、系列会社(株)和香園での販売に至るまで一貫経営を行なう、鹿児島県志布志(しぶし)市の鹿児島堀口製茶(有)。同社では、独自の農法により化学農薬に頼らない、輸出に対応した茶葉の生産や、海外での抹茶需要の高まりに対応するため碾茶(てん茶)工場を新設し、高品質な茶の生産体制を構築するなど、幅広い取り組みが行われています。今回は、そうした取り組みについて、同社の堀口大輔さんに教えていただきました。



地元の茶の生産者とパートナーシップを構築しながら、志布志全体で日本の茶業を盛り上げている。(写真提供/鹿児島堀口製茶(有))

今回教えてくれたのは・・・



鹿児島堀口製茶(有) 代表取締役副社長・
(株)和香園 代表取締役社長

堀口 大輔さん

大学卒業後に(株)伊藤園で新産地育成事業に携わり、2010年に鹿児島堀口製茶(有)へ。2018年よりお茶の生産を担当する同社と、販売を担当する(株)和香園で代表取締役を務める。

Q1 お茶の輸出をはじめたきっかけを教えてください。

A1 鹿児島県出身でイギリス在住の方の息子さんが食品卸売に関わる仕事をされていて、2007年にその息子さんからOEMで商品の生産を依頼されたのがきっかけでした。年間で数キロでしたが、深蒸しのリーフ茶や、緑茶粉末などをイギリスへ送り、それがロンドンにあるジャパンセンターという日本食料店に卸されました。



自社茶園120ha、系列茶畑180haの直営茶畑で安定的な生産を行う。(2022年2月時点)(写真提供/鹿児島堀口製茶(有))

Q2 主な輸出先や、主要な輸出商品を教えてください。

A2 お茶を販売している(株)和香園の輸出先として輸出量が一番多いのは、EU諸国とイギリスです。イギリスからは、カフェでドリンクに使うための抹茶や、粉末タイプの緑茶の注文が多いです。フランスにはリーフのお茶の輸出が多く、現地のお茶屋さんに卸し、一般のお客様や飲食店向けに販売するケースが目立ちます。また、ドイツからは、リーフと粉末どちらの注文もあり、こちらはメーカーからのOEMの希望があったり、一般のお客様へ販売しているお茶屋さんへ卸すケースがあります。



海外での商談会の様子。(写真提供/鹿児島堀口製茶(有))

Q3 どのような点で輸出先から評価を得ているのでしょうか？

A3 堀口製茶では風圧と水圧で害虫を吹き飛ばす駆除機や、雑草を蒸気で除草するマシンを開発し、農薬や除草剤に頼らないお茶づくりを目指してIPM（総合的病害虫・雑草管理（Integrated Pest Management））を推進してきました。

また、有機JAS認証やASIA GAP、お茶の製造環境の最適化などに関してFSSC22000、レインフォレスト・アライアンス認証などの取得に積極的に取り組んできました。

輸出に際して厳しい残留農薬基準があるEU諸国からは、それに対応できるお茶に対する問い合わせが多いので、自分たちがこだわってきたこうした取り組みが、輸出先にも響いていると感じています。



水と風で害虫を吹き飛ばす「ハリケーンキング」、雑草を蒸気で除草する「スチームバスター SL」などのオリジナルマシンを運用中。
(写真提供／鹿児島堀口製茶(有))

Q4 コロナ禍で輸出の動きに何か変化はありましたか？

A4 6年ほど前から海外の展示会に出展していましたが、コロナ禍でそれが叶わなくなり、代わりにSNSなどを使った問い合わせが増えています。サンプルを送って、オンラインで打ち合わせというケースは多くなっています。

Q5 今後どういった取り組みをされていく予定ですか？

A5 いまはカフェのドリンクやスイーツのフレーバーとして海外で「MATCHA」の認知が広がり抹茶人気は高まっていますが、緑茶粉末やリーフ茶を含めたお茶全体の魅力をもっと発信していきたいですね。

そのため、ここ3年くらいは、良いお茶ができれば国内外問わずお茶の大会（コンテスト）に出品するようにしています。客観的に「日本茶はおいしい」という評価を得ることで、興味を持ってもらうことができ、取り扱ってもらえるところが多くなると考えているからです。

また、切り口の一つとして、「お茶は食べられる」という視点から、弊社の横には「茶音の蔵（さおんのくら）」という創作茶膳レストランも併設しています。コロナ禍以前には海外のお客さまもいらして、目新しさとおいしさで喜んでいただいていた。レストランは一例に過ぎませんが、どうしたらお茶の魅力をもっと海外に伝えられるか、どう訴求したら海外で取り扱われるお茶の種類が増えるかを、日々考えていきたいと思えます。



同社のレストランで提供されるコース料理には、お茶がたっぷり使われている。
(写真提供／鹿児島堀口製茶(有))

第24回

カレー
＼ 特産食材の華麗なカレー ＼

旬を食べるカレー旅

47都道府県の特産食材と、それらを組み合わせた絶品カレーレシピを、旬に合わせて紹介します。

今週は

たらの芽とアマゴの
スパイス香るそばろカレー

＼ 教えてくれるのは ＼



Makoさん

(アイデア料理研究家)

フードクリエイター、栄養士、
フードコーディネーターの資格
を持つ、アイデア料理研究家。
著書に「家政婦Makoのずぼら
冷凍レシピ」(マガジンハウス)
などがある。

使用する特産物は

山形県

たらの芽

奈良県

アマゴ



山形県

たらの芽

全国有数の山菜の産地である山形県。特にタラノキの新芽であるたらの芽の生産量は全国でもトップクラスのシェアを誇り、その内の多くは最上地域内で生産されています。秋に葉の落ちたタラノキを切り出し、それを冬期間にビニールハウスで萌芽させる「ふかし栽培」。適切な水分と温度でじっくりと育てることにより、品質の良い芽に仕上がります。ほのかな苦味や香りがあり、春の訪れを伝える食材として人気が高く、山菜の王様とも呼ばれています。

奈良県

アマゴ

アマゴはサケ科の一種の淡水魚です。「奈良県のさかな」に指定されており、県内では主に紀の川水系や新宮川水系の周辺で養殖が行われています。同県では、あめのうお、あめごの名でも親しまれています。パーマークと呼ばれる小判状の斑点に、朱色の細かい点が特徴で、その姿が美しいことから「溪流の女王」とも呼ばれています。川魚の中でもクセが少ないことから、塩焼きや天ぷらなどで食べられることが多いほか、甘露煮としても古くから家庭で親しまれてきました。

ごはんのお供に ぴったりの魚を使った そばろカレー

ほろ苦さのあるたらめの芽と、淡泊ながらもうま味のあるアマゴを組み合わせた、色合いも風味も春を感じさせる一品。素材の味を引き出すためにカレー粉やルーは使わずに、クミンとガラムマサラだけを使って香りを立てていますが、そこにみりんを入れることでぐっと和の要素が加わり、馴染み深い味に。しっかり水分を飛ばすことで、冷蔵庫で3日ほどは保存できる常備菜としても活躍するので、お弁当のご飯にのせて、ふりかけ代わりに使うのもおすすめです。

🍴🥘
材料を
そろえよう

カレー粉を使わずに、2種類のスパイスで味つけします

たらめの芽とアマゴの味を引き出すために、調味料はあえてシンプルにしました。



材料 (2人前)

たらめの芽	6個	クミン	小さじ2分の1	みりん	大さじ1
アマゴ	2匹	ガラムマサラ	小さじ2分の1	塩	小さじ2分の1
サラダ油	大さじ1	酒	大さじ2		

🍴🥘
つくって
みよう

アマゴの下準備ができていれば、あとは炒めるだけの簡単レシピ！

スパイスは焦げやすいので、様子をみながら火加減を調整しましょう。

1

アマゴはキッチンバサミでお腹を縦に切り、内臓を取り出し水洗いをして、塩(分量外)を振っておく。



2

1を魚焼きグリルなどで焼き、中まで火が通ったら骨を外して、身をほぐす。



3

たらめの芽は、はかまと根元の周りの固い部分を取り、1cm程度の長さに切る。



4

サラダ油をひいたフライパンに3を入れ、中火で緑が鮮やかになるまでさっと炒める。



5

4にクミンと、ガラムマサラを入れて、全体が混ざるように炒め合わせる。



6

5にアマゴと酒、みりん、塩を加え、火を弱め、水分が無くなるまで炒める。



完成！



動画でもチェック！

より詳しい説明や、おいしく作るポイントは動画をチェック！



第25回

カレー
＼ 特産食材の華麗なカレー ＼

旬を食べるカレー旅

47都道府県の特産食材と、それらを組み合わせた絶品カレーレシピを、旬に合わせて紹介します。

＼ 教えてくれるのは ＼



Makoさん

(アイデア料理研究家)

フードクリエイター、栄養士、
フードコーディネーターの資格
を持つ、アイデア料理研究家。
著書に「家政婦Makoのずぼら
冷凍レシピ」(マガジンハウス)
などがある。

今週は

伊勢ひじきと冬瓜の煮物風カレー

使用する特産物は

三重県

伊勢ひじき

沖縄県

冬瓜



三重県

伊勢ひじき

全国有数のひじきの水揚げ量を誇る三重県。同県の沿岸域はリアス式海岸の岩場で遠浅という地形であるため、ひじきにとって最適な生育場です。古くからひじきの産地として知られる伊勢志摩地域のひじきは「伊勢ひじき」の名で全国に出荷されており、長く、太く、風味が良いと言われていいます。また、同地域では「伊勢方式 蒸し製法」という伝統的な製法が古くから伝わっており、今でもこの製法を用いて加工している事業者が存在しています。

沖縄県

冬瓜

冬瓜の生産量がトップクラスの沖縄県。中でも宮古島市や伊江村が主な産地として知られています。アジアの熱帯地方が原産の冬瓜は、沖縄料理の定番食材でもあり同県では「シブイ」や「スープ」などとも呼ばれています。味が淡泊でさっぱりしていて、肉や魚のうま味が十分に染み込むので、ソーキ汁などの汁物や煮物には欠かせません。重量感のあるものを選び、風通しが良いところで保存します。カットしたものはラップで包み、冷蔵庫で保管しましょう。

煮物のような仕上がりに。 和風出汁ベースの スープカレー

具材がごろごろと入った和風出汁ベースのスープカレー。鶏肉のうま味がぎゅっと染み込んだ冬瓜と、たくさんの伊勢ひじきで、ボリュームも栄養もたっぷり。少し甘めで、子どもから大人まで家族みんなで楽しめる味わいになっています。冬瓜は火が通りやすいので煮込み時間も短く、伊勢ひじきを戻している間に他の材料の下ごしらえをしておけば、短時間で仕上げるができるカレーです。



冬瓜は種とワタを大きめのスプーンですくって 取り除いてからカットしましょう

普段煮物に使う調味料にカレー粉をプラスして、和の風味が効いたやさしい味わいのカレーに。



材料 (2人前)

冬瓜	8分の1個	カレー粉	大さじ2分の1	④みりん	大さじ1
伊勢ひじき (乾燥)	10g	好みのだし汁	200ml	⑤醤油	大さじ2
鶏もも肉	150g	(例: 顆粒和風だし 小さじ2分の1、水200ml)			
サラダ油	大さじ2分の1	⑥砂糖	大さじ1		



火が通りやすい食材なので、さっと煮て仕上げます

伊勢ひじきを戻している間に、その他の材料をカットしておくとお手際よく作れます

1

伊勢ひじきは水に15分ほど浸けて戻し、水洗いしてから水気を切る。



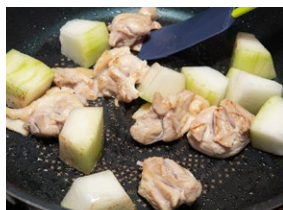
2

皮をむいた冬瓜と、鶏もも肉はそれぞれ一口大に切る。



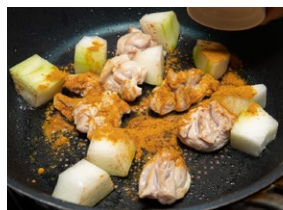
3

サラダ油をひいたフライパンに2を入れて炒める。



4

鶏もも肉の色が変わってきたら、3にカレー粉を加えて炒め合わせる。



5

4のカレー粉が馴染んだら、1とだし汁を加える。



6

5が沸騰したら、⑥を入れて中火でときどき混ぜながら5分ほど煮る。



完成！



動画でもチェック！

より詳しい説明や、おいしく作るポイントは動画をチェック！



第26回

カレー
＼ 特産食材の華麗なカレー ＼

旬を食べるカレー旅

47都道府県の特産食材と、それらを組み合わせた絶品カレーレシピを、旬に合わせて紹介します。

＼ 教えてくれるのは ＼



Makoさん

(アイデア料理研究家)

フードクリエイター、栄養士、
フードコーディネーターの資格
を持つ、アイデア料理研究家。
著書に「家政婦Makoのずぼら
冷凍レシピ」(マガジンハウス)
などがある。

今週は

カツオとトマトの
うま味たっぷりデミグラスカレー

使用する特産物は

高知県

カツオ

熊本県

トマト



高知県県

カツオ

高知市のカツオの消費量は全国一。とりわけ、春から初夏にかけて獲れる「初カツオ」が好んで食されています。同県のカツオ漁は一本釣りがほとんどで、近海・沿岸のカツオ一本釣りの船は、初春に太平洋に出航し、約10ヶ月間カツオの群れを追いつつ漁を続けます。初カツオは、脂が少なくさっぱりとした味わいが特徴。同県では主に薫を使用し皮目を炙った「カツオの薫焼き」として食されています。このほかにも、はらんぼ（腹身）やチチコ（心臓）は塩焼きにしたり、骨などは筍の出汁として使用するなど、さまざまな調理に活用することができます。

熊本県

トマト

全国一のトマトの生産量を誇る熊本県。温暖な海沿いでは秋から春にかけて、山沿いの高原では夏から秋にかけて栽培できるため、一年を通して全国へ出荷されています。特に、海沿いの平野部は、比較的温暖な気候でトマトの大産地。また、ミネラル分を多く含んだ土壌を活かし、地理的表示（GI）保護制度＊に登録されている糖度8度以上の「くまもと塩トマト」（八代市、宇城市など）など、さまざまなブランドが生産されています。なかでも、八代海沿岸の干拓地で栽培される「くまもと塩トマト」は、塩分ストレスにより生育が制限されるため、果実が小さく、果肉がしっかりした濃厚な食味です。

＊地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地と結び付いている農林水産物や食品等の名称を、知的財産として保護する制度。

トマトの甘味と 酸味がきいた 濃厚デミグラスカレー

トマトのフルーティーさを存分に生かし、子供から大人まで楽しめる味付けに仕上げた濃厚なデミグラスカレー。旬のカツオは柵で購入し、半身は刺身、もう半身をカレーで使うのがおすすめ。火が入ったカツオは、刺身とは異なりまるで肉のようなボリュームが感じられ、同じ食材でも食感や味の違いを楽しむことができます。トマトをベースに、砂糖やコンソメが入ることでルーはほんのり甘め。オムライスをはじめ卵料理にかけると、アレンジの選択肢も広がるカレーです。

🍅🍅🍅
材料を
そろえよう

トマトの水分を活かすため、水は少なめにします

バター、ケチャップ、コンソメを使うことで、ほんのり甘くどこか懐かしい洋食風味に。



材料 (2人前)

カツオ (刺身用)	160g	カレー粉	大さじ1	④ケチャップ	大さじ2
トマト 大1個もしくは小2個 (約200g)		小麦粉	大さじ2分の1 (かつおにまぶす分量)	④中濃ソース	大さじ2
玉ねぎ	2分の1個 (100g)	小麦粉	大さじ1と2分の1 (炒める際に使う分量)	④砂糖	大さじ2分の1
塩胡椒	少々	④水	200ml	④醤油	大さじ2分の1
バター	20グラム			④コンソメ	大さじ2分の1

🍴🍴🍴
つくって
みよう

トマトは2回に分けて入れるのがポイント！

先に入れるトマトはルーで、後に入れるトマトは具材としてそれぞれの食感と風味を楽しめます。

1

カツオは一口大に切り、塩胡椒と小麦粉大さじ2分の1をまぶす。



2

トマトは一口大に切り、玉ねぎは縦薄切りにする。



3

熱したフライパンにバターを入れて溶かしてから、カツオ、トマト3分の2個分、玉ねぎを入れて中火で炒める。



4

3のカツオの色が変わったら、カレー粉、小麦粉大さじ1と2分の1を入れて、粉っぽくなるまで炒める。



5

④を合わせておき、4に加えて5分ほど煮込む。



6

煮込んだ5にトマト3分の1個分を入れ、柔らかくなるまでさっと煮る。



完成！



動画でもチェック！

より詳しい説明や、おいしく作るポイントは動画をチェック！



第21回 発掘！凄モノ情報局

大学農系学部に潜入！

大学の農系学部が
研究・開発した製品と、
その製品化までの
道のりを紹介します。

放牧を中心に北海道産飼料で育てる

北海道大学の「北大短角牛」

北海道日高郡新ひだか町にある北海道大学の静内研究牧場では、森林や川を有する約470haの放牧地で、和牛のひとつである日本短角種約150頭を飼育しています。日本短角種は、日本で飼育される肉牛の中でも数が少ない希少な品種です。同大学では、このウシを特色のある飼育法で育て「北大短角牛」としてブランド化しました。今回は同大学が行う放牧を主体とした日本短角種の生産や、そのブランド化までの道のりを紹介します。

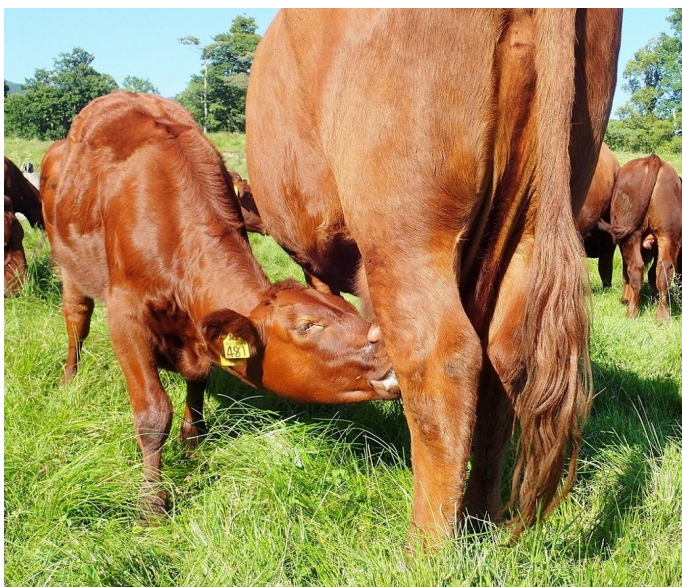


持続可能な土地利用型の家畜生産システム

「私たちの研究では、ヒトが直接食べることのできるトウモロコシや大豆といった穀物ではなく、ヒトが直接食べることのできない草を草食動物に食べてもらい、ヒトが食べることのできる肉や乳に変えてくれる彼らの能力を、最大限に発揮できる方法で飼

育を行おうという考え方を代々継承しています」。静内研究牧場長の河合正人准教授が語るように、北海道大学家畜生産の分野では、60年にわたってその土地を活かし放牧にこだわった、持続可能な家畜生産システムを目指した活動を続けています。

放牧期間中は牧草だけですやかに育つ日本短角種

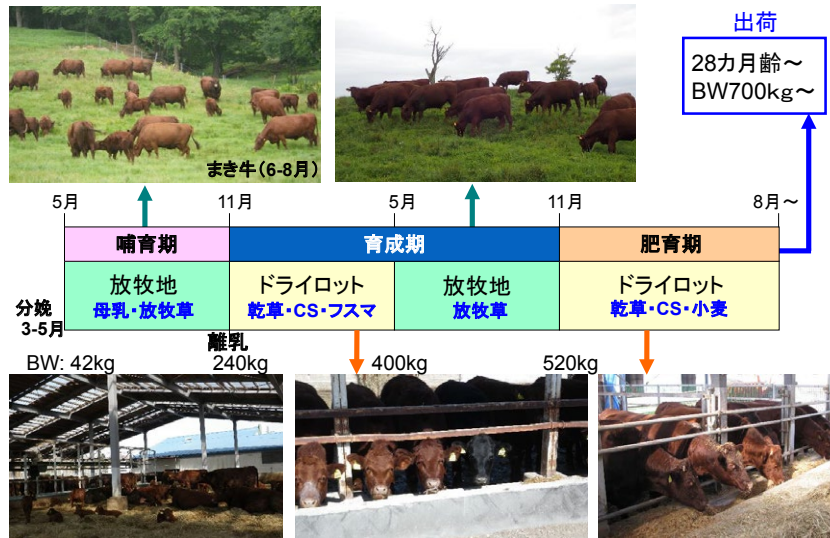


母ウシのミルクを飲む子ウシ

日本短角種について、河合准教授は、「放牧時期であれば、牧草以外の飼料を必要としないことが最大のメリットです」と語ります。一般的な黒毛和種等の飼育においては、飼料として、エネルギーやたんぱく質が豊富な穀類、大豆粕などが必要となります。しかし、日本短角種は、繊維質が多い牧草を効率よく利用することができるため、牧草のみを飼料とした放牧でも飼育することが可能なのだそうです。「5月から10月の夏季は終日放牧を行い、牧場内に生えている牧草だけを食べさせてウシを育てます。また、ウシの排せつ物も、堆肥として牧草地や飼料畑に還元しています。しかし、冬場は雪が積もり、飼料となる牧草もなくなってしまうため、屋根のある畜舎にウシを入れます。この時期の飼料は牧草を乾燥させておいた干草と、場内で収穫したトウモロコシの茎や葉を発酵させた貯蔵飼料が主体で、海外から輸入した穀物は使用していません。飼料自給率は80%以上となっており、場

内で賄いきれない残りの20%は、道内小麦の製粉の際に出たフスマや規格外の小麦などを使ったエコフィード（食品残さ等を利用して製造された飼料）を活用しています」と同准教授は語ります。このように、「北大短角牛」は、大学の牧場内の牧草を中心として北海道産の飼料のみを活用し、物質循環を大切に土地利活用型の家畜生産システムを確立しています。

静内研究牧場における土地利用型の日本短角種生産体系（2夏放牧方式）



自然環境を活かした独自の放牧



放牧の風景

放牧というとなだらかな丘が広がる大地を思い浮かべるかもしれませんが、静内研究牧場は山の中にあって斜面が多く起伏に富み、森林や川も流れる地形。そんな環境でも、蒸し暑い季節は風通しの良い木陰を選ぶなど、ウシたちはごく自然に使い分けて暮らしています。「畜舎で管理する飼養と違い、環境要因はその年によって変わるので、計画的な飼いはできません。牧場内の一部の牧草だけを食べ尽くさないようにウシの行動をコントロールしながら、牧草をたくさん食べさせるため、牧草の質も維持する必要があります」。ウシを追って移動させるのではなく、囲いを変えてウシの行動を制御し、環境への負荷がかからないように管理するなど、ウシにとってより良い環境を維持できるように努めているそうです。



ウシの行動観察実習

研究の成果と課題

乳量の多い日本短角種の特徴を活かして、通常は生後3カ月ほどで離乳するところ、北海道大学では半年以上も子ウシを母乳で育てています。ちょうど放牧を終えて畜舎に入れる頃に離乳するので、環境の変化とのダブルショックで成長が止まってしまうこともあって注意が必要です。また、近年の研究で、2年目も放牧を行うことが成長にダイレクトに影響を与え、それが脂肪の入り方や柔らかさといった肉質にも関わるといことが明らかになりました。離乳のタイミングと2年目の放牧、この二つの点が今後の研究の課題となっています。



冬の育成牛舎

コロナ禍をきっかけにブランド化

日本においては、黒毛和種に代表されるように、サシ（赤身に入る網目状の脂）の多い柔らかな肉が人気です。日本短角種は、和牛の中では脂肪が少なくしっかりとした噛みごたえのある肉質で、生の牧草に含まれるカロテンの影響で脂は黄色味がかっています。しかし、このように硬めの肉質、黄色味がかった脂身といった特徴は、一般市場に出しても売れにくく、卸売業者を探すのに難航したそうです。放牧にこだわる想いを理解してくれる業者を探すことは、飼養を始めた当初から現在まで続く課題なのです。

2020年以降のコロナ禍は畜産業にも大きな影響を与え、北海道大学の食肉販売も危機に直面しました。「その頃、取引をしていた業者の方から、「北大」という名前をオープンにして銘柄化してはどうかというご提案をいただき、ブランド化を決断しました」。頭数自体が少ない上に、放牧メインで育てられる希少性、そしてウシにストレスをかけない飼育方法など、他の肉牛にはない個性を誇る「北大短角牛」。このブランド化が、牛肉の多彩な味わいや大学の畜産研究についてより広く知ってもらおう契機になればと、河合准教授は語ります。

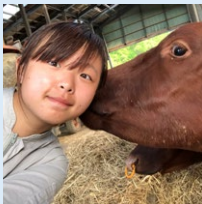


北大短角牛

卒業生の声！

北海道大学 大学院農学院 修士課程修了（農学専攻 生命フロンティアコース
畜産科学ユニット 畜牧体系学研究室）

牛 媛南さん



私は、輸入飼料に頼らず自給粗飼料主体で肉用牛を育てる研究の一環で、日本短角種の放牧試験を行っていました。育成放牧期に割り当てる草量を増やして増体（成長）成績を高めることで、肥育後の枝肉成績や肉質を改善できることが分かりました。静内研究牧場の山あり谷ありの放牧地で短角牛が群れて採食している光景を振り返ると、とても貴重な環境で学ばせていただいていたのだなと感じています。牧場で研究していた経験から、農業の難しさ、ままたま、だからこそ面白さをもっと楽しみたいと思い、北海道で農産物加工品の商品開発、製造販売などを行う会社に就職しました。加工芋農家さんを技術・知識面でサポートするフィールドマンという職業についています。海外情勢の変動に伴いさまざまな原料の値上げなど厳しい現状に面していますが、農家さんの利益を確保し、自立した日本の農業形態に貢献できたらと思っています。

今後の研究について



(左) 子ウシの体重測定の様子 (右) 牛舎管理実習



現在の日本における肉牛の生産現場では霜降りが重宝されるため、より脂肪が入るよう、大半のウシが海外から輸入した穀物で育てられています。「日本人が作り出した霜降り牛肉をリスペクトしながらも、原点に近い、ウシ本来のあり方で飼育する畜産のかたちもあることを知ってもらいたい」と河合准教授は語ります。「牛肉にも色々な味わいがある。そうした肉牛の多様性に関する気づきから、日々の食文化について考えるきっかけになれば」と、講演会などで飼養について話す活動にも取り組んでいます。

「環境に配慮した家畜の飼育」という課題は、元々北海道大学の研究のバックグラウンドにあったもの。「ウシ本来のあり方で飼育する」という考えをベースに、牧場内の草を中心にすべて北海道産の飼料でまかない、排せつ物は堆肥として採草地や飼料畑に還元するなど、自然環境を活かしながら持続的に行う飼養。「ここ数年でSDGsという言葉をよく耳にするようになりましたが、やっと時代が我々の研究に近づいてきた、とよく話しています(笑)」。北海道大学が長年にわたって続けてきた畜産の研究は、まさに持続可能な食料生産に繋がっています。



北海道大学
北方生物圏フィールド科学センター
静内研究牧場

北海道日高郡新ひだか町静内御園111

0146-46-2021



| 今回 教えてくれたのは・・・ |



北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター 静内研究牧場 牧場長
河合 正人 准教授

博士(農学)。専門は家畜飼養学。「ミヤコザサを利用した北海道和種馬の林間放牧に関する研究」で学位取得(北海道大学)。1998年より帯広畜産大学に着任、馬および乳牛の放牧管理に関する栄養学的・行動学的研究を行ない、2015年より現職。日本短角種を用いた土地利用型の牛肉生産システムについての研究を行いながら、赤身牛肉や放牧牛肉の普及を目指している。