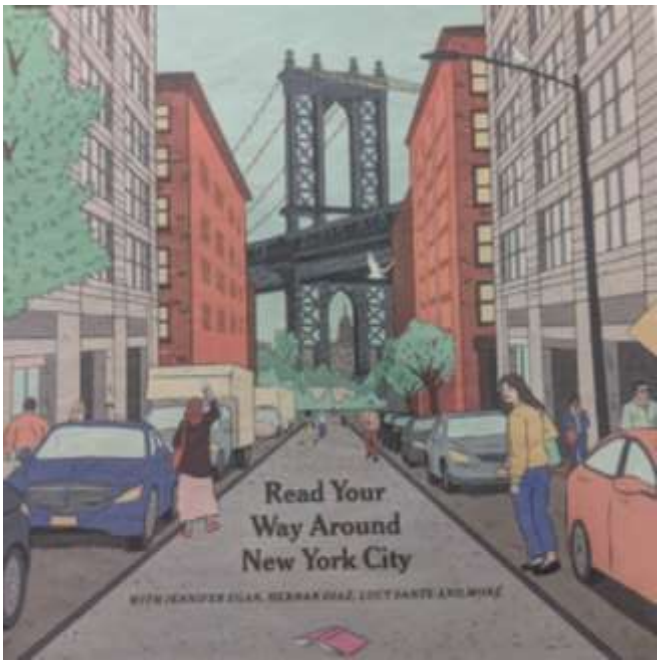
茶葉に魅せられて

in New York City



松下園は 1915 年に茶生産を始め、今年 111 年目を迎える有機茶農園です。
様々な有機茶生産と農園カフェの営業を行いながら新たな開発にも取り組んでいます。
僕は茶葉に魅せられて古希を迎え、2 月に法人化と次世代への事業継承を行いました。
お茶が好きで、お茶づくりを楽しむ人生を歩む中での出会い旅。
お茶の神様に導かれたニューヨーク開催「未知の味わい茶会」の様子を記載いたします。

2026 年　早春　　茶好爺

雪の残るニューヨークで「未知の味わい茶会」を行うことが出来ました。
ニューヨークには茶販売業者である古い友人もいて、久し振りの再会も楽しみです。
友人が、どこで知ったのか「お元気ですか？　ニューヨークにいらっしゃいますか？
ブルックリンで掛川の松下茶を PR するイベントがあるそうです。
もちろん、私たちはあなたに会って、もっと知りたいと思っています！」と、渡米前にメールが届いた。

20 年ほど前に有機茶園の草取りをして下さる方をお招きしてお茶畑茶会を行った時のことである。
生産する深蒸し茶や和紅茶などをお出ししていると笑顔で「お抹茶も欲しいよね！」の声が聞えた。
その一言から、抹茶の原料となる碾茶（蒸し葉を揉まずに乾燥したお茶）の製造試験にのめり込んだ。
茶葉研究所を設立し、3 年間の試作研究から製茶方法と機械の構造で日本国特許を取得する事が出来た。
工場を整備して生産を開始するとパリの友人から大量注文が入り、パリで新製法の有機抹茶を味わって頂く「メルシー茶会」を開催した。
何故か、新商品開発と海外での茶会と言う不思議な縁を感じる。

今回は、日本茶とそれを原料とするリキュールとノンアルをご紹介する「未知の味わい茶会」である。
世界中で抹茶ブームが起き、抹茶の供給が間に合わない時に変わり者らしいチャレンジである。
深蒸し茶が隆盛を極めていた時期に需要の少ない抹茶製造の研究開発にのめり込み、今では有機抹茶の海外輸出を主体とする生産体制なのだから「お茶酒」の研究開発も不思議ではない。
そもそも半世紀も前に無農薬で美味しいお茶を生産したいと考える発想が正常ではないのだろうから、自由の国アメリカは未知の味わいを試す適地だと考えても不思議ではないのだ。

但し、ニューヨークでのお茶会を企画する時点では、どんな街なのかさえ知らないのだが、不思議なお茶つながりの知人に相談をしたところ、人の輪、知恵の輪が一気に広がったのである。
「茶好爺・チャコウヤ」と言う年齢でも、茶葉の不思議と面白さは増すばかりである。
茶葉に魅せられた者には、お茶好きな人が集まり何かが始まる予感がする大都会ニューヨークである。

悠久の時を経て愛される日本茶であるが、近年は大きな変化が押し寄せ、ペットボトル茶の普及から急須で抽出するリーフ茶の需要が減少し、高級茶の必要性が疑問視される時代となってしまった。
再生産をする意欲も農業経営も先細りの中で、茶生産が盛んなお茶の町掛川市で 2019 年に「緑茶で乾杯条例」が施工された。
掛川市民がお茶の町を元気にしたいと表明したのである。
乾杯と言えば乾杯酒を連想し、乾杯酒と言えば「シャンパン」を連想したことを良く覚えている。
お茶から「シャンパン」は出来ないが、「ちゃんぱん」なら出来るかも知れないと単細胞の脳が、その時何かを閃いたのだ。

高級茶ほど抽出技術が難しいことから、ボトリングティー用の高級茶抽出試験を始めた時期であったので急遽、お茶の風味が楽しめる「お茶酒」の研究に切り替えたのが開発の出発点である。

知らないとは恐ろしいもので、シャンパンを意識した「有機茶×酒×炭酸」と言う無謀な組み合わせの中で「日本茶の美味しさを充分に楽しめる華やかに泡立つ乾杯酒」への無謀な挑戦となった。
振り返れば、お酒造りのプロであれば絶対に手を出さない組み合わせであると反省するところだが、壁に当たるたびに「お茶の神様」が微笑んでくださる。
そして今、お茶風味の乾杯酒を味わって頂く「未知の味わい茶会」を開催出来る喜びを感じる。

日本茶は世界でも類を見ない，旨味を追及して発展してきたお茶である。
旨味成分・テアニンと言うアミノ酸はリラックス効果やカフェインの興奮作用を抑制する効果がある。
渋み成分のカテキンは細胞の酸化ストレスを軽減し老化予防や肥満予防に役立つと言われている。
機能性に富み、美味しい日本茶が「華やかなお酒になったら」面白い、と研究を進めてきた。
味わいの感想も聞かせていただき、日本茶の新たなジャンル築きたいと思うのである。

日本の茶文化は僧侶による「茶の湯」として発展し、「茶道」として確立された。
茶禅一味言う言葉が示すように、禅の精神と結びついた茶の湯は、単なる飲料としてのお茶を超え、精神修養や礼儀作法を重んじる儀式としても発展した。
茶道は質素でありながらも深い味わいを追求し、人間関係や心の交流を大切にする場として芸術性を高め今日に受け継がれている。
煎茶が誕生して広く庶民にも飲まれるように成ると産地も広がり、生産技術も進歩して日常生活に根付いた普及からは機能性成分が健康面でも認知され、日本茶文化として愛されて参りました。
世界中で抹茶がスーパーフードとして人気を集め、様々な形態で楽しまれています。
日本茶の可能性は「おもてなしの心」と共に人を愛し、愛される文化であって欲しいと願っています。

お茶の神様に感謝して再会を楽しむ夕食　（マンハッタンにて）

ブルックリンでのお茶会

ジョンＦケネディー空港に着くと知人が迎えに来てくれており、早速の打ち合わせとなる。
摩天楼がそびえるマンハッタン島からイースト川の対岸に位置するブルックリン区からは自由の女神も望め、ダンボからブロックリン橋、マンハッタン橋を渡れば摩天楼がお散歩コースである。
会場は高級住宅地をイメージする安心感のあるグリーンポイントの通りに面した２階フロア。
夕刻からの開催で、お迎えはロウソクの灯火が幻想的な雰囲気を醸す中、農園で生産する深蒸し煎茶２種の香りを味わって頂くウエルカムティーから始まる。
なんと、リーフ茶葉そのままの香りと審査用茶碗に熱湯を注いだ茶葉を審査網ですくい、香りを味わって頂く趣向なのだ。
好みを聞きながら、香りから風味を連想して頂き、掛川深蒸し茶の旨味を鼻と頭で連想して頂く。

お客様が揃った所で自己紹介と有機農園の紹介をして、いよいよ煎茶席の始まり。
「先ほど皆様が香りを楽しまれた２種類のお茶を今日の雰囲気に合わせてブレンドして見ました。」
少量のブレンド茶を小皿に乗せて順番に確認して頂きながら抽出を始めるのだが、好奇心に満ちた視線が集まる中で、熱湯を湯冷ましに注ぐ。
スプーンに 2 杯の茶葉を急須に入れ、美味しいお茶の入れ方を話しながら、近くのお客様に湯冷ましの底を手の上に乗せていただき湯温を感じて頂く。
小雪が舞う中を来て下さったのだが、会場は熱気にあふれ「待って頂くこと」も醍醐味だと感じる。
コツを覚えれば美味しいお茶の抽出方法は直ぐに理解が出来、味わう前に「イタダキマス」と感謝すれば無作法者も初心者も皆が同じ気持ちで美味しく味わえるのだと伝える。
勿論、煎茶席では１煎目、２煎目と味の違いを感じて頂けるので日本茶の機能性を伝えやすい。

煎茶を味わってから、ニューヨーク在住の和菓子職人に作って頂いたお茶請けをお出しして、抹茶席へと進むのだが、様々な質問も出るので農園の煎茶と抹茶の製造の様子を動画で見て頂く。
子供たちに抹茶の点て方を知って欲しいと書いた絵手紙を使って説明をするのだが茶筅の持ち方と振り方をバーチャル体験して頂くと背筋を伸ばして真剣に行動される姿が笑いを誘う。
持参した「峰の旅」が芳香を放ち、泡だった真ん中から茶筅を引き上げると薬神様が現れる。
湯冷ましで点てた抹茶を小碗に分け注ぎ、味わって頂くと有機抹茶の穏やかな味わいが心に染みる。

メインのお茶酒「未知の味わい」をお出しする前に農園のある掛川の自然と微生物の発酵から始まる命の連鎖、新芽の誕生と茶葉の加工、そして泡立つお茶リキュールの動画を見て頂き、グラスのお茶酒を和気あいあいと味わって頂く。
煎茶、和紅茶、梅抹茶それぞれを眺め、香りを確かめ、口に含みながら各自の感想をお互いに話す。
それぞれの味わいが演出を変え、薄明りの中で華やかなパーティーを覗いているかのような茶会である。
ニューヨークと言う「異文化に動じず、どん欲に吸収する自由の国」の精神を垣間見た気がする。
予定時間オーバーであるが、感想をお話しくださる方が列を作り笑顔で握手してお見送りが出来た。
次のお茶会は和食とお茶、メインとサブ、主役と名脇役のコラボである。

食文化に乏しいアメリカ大陸と感じる中で、和食がジワジワと浸透している。
勿論、カルフォルニアロールなどの様にアレンジ風であったりはするのだが、様々な出汁店や弁当店が市民に和食の神髄を伝えているように感じる。
2 回目のお茶会には、おにぎりとみそ汁を持ち込んだ。
俵むすびにゴマをふりかけ、MISODAMA と言う味噌ボールにネギや油揚げを蒔いた即席みそ汁がメインのお茶会である。
前日にリモートで MISODAMA の創作者と打ち合わせ和食の神髄をお茶会でお伝えしましょうとなった。
ウエルカムティーと煎茶席は前回と同様に行い、おにぎりとみそ汁を主役に、名わき役のお茶をどの様に味わって頂くか？が腕の見せ所となる。

主役を引き立て、サラッと喉の奥へ流しながらも余韻が残るお茶の出番である。
寒い時には強火の深蒸し茶が美味しいからと持参した有機茶に「ほっこり茶」と名付け食べ終わる前にそっと膳に添えた。
米の甘みとみそ汁の塩味を口内調理して食し、鼻腔をくすぐる香ばしい茶が旨いと感じて口元が緩む。
食後の和菓子は白あんボール。
お茶は「お気軽・香ばし抹茶」が面白そうだと思い、急須に残った湯の無い「ほっこり茶」に抹茶をまぶして熱湯を注ぎ、急須をゆすりながら小碗にお出しすることにした。
泡立たない理由と香ばしい香りの正体をお伝えすると日本茶は一段と盛り上がる名わき役となった。

デモ席から放射線に伸びるテーブルにメインのお茶酒「未知の味わい」のグラスが並ぶ頃には、知った人も知らない人も談笑しながらお茶風味満載のお酒を楽しんで頂いた。
香りを確かめ、うなずきながら味わう姿がテーブルごとに会話を弾ませている。
プレミアムは特に人気で話し声が一段と大きくなり、味覚に敏感なことを知る。
お茶の神様が沢山の出会いをくださり、ブルックリンでのお茶会は今夜も握手会で幕が下りた。
会場の片付けを終えて外に出ると一面の銀世界で脳裏に焼き付く「未知の味わい茶会」となった。

お茶会の無い日にはレストラン、ワインバー、高級和食店でのティスティングや日本酒の製造所、高濃度アルコールの試験製造所と地ビール祭りの会場へも足を運び、お茶の新たなジャンルに思いを馳せるニューヨークの茶旅となったが、大雪で帰国便が欠航となり復習時間のおまけ付でもあった。
「これはお茶ですか？　お酒ですか？」と聞かれ・・・お茶です。と言いきれた自分が居た。
何年先かは分からないがニューヨークでお茶酒の製造をする日が来るかも知れない。
日本茶の特性を活かした、新たなジャンルの楽しみ方をお伝え出来たように感じている。
知人が旅先で大切な同士と成り、お茶会で出会えた多くの方に感謝を申し上げます。

「お茶の旅　鼻水垂らして　ニューヨーク」であり
「我が思い　グラスに泡立つ　雪景色」でも、あった。　　出会いに感謝　💛

延長戦を無事終えて帰国前日の同士・三人衆（ダンボにて）

※　お茶会の動画と写真集は作成中です。
ニューヨークでお世話に成った方の寄稿文も順に添付させて頂きます。