

松波むかし語り—ここに生き続けて その9

今回のお客様

いちかわもくえいさんは「鈴鹿園」の経営者

市川空エ平さん 68歳 2丁目

「お茶から世の中が見える」—市川さんの語るお茶の話は奥が深い。お茶を飲む時のようにゆったりした気分で聞きました。

“お茶離れを起こした原因は、つくる人が消費者の声を真剣に聞かなくなったからですよ！”



いただいた『茶情報』（三重県茶業会議所発行）という冊子に、その会頭がこう書いています。「ドリンク原料生産地として生きるか、高級リーフ茶産地として生きるか」の選択が迫られている中で、三重県の茶業は「従来どおり優良茶産地として生き残りを懸ける」、そのためには「古い茶園を計画的に改植し、若い活力ある茶園で生産力と品質を向上させ」ることが課題だということです。三重県亀山市、お茶の製造元三代目として生まれた市川さんは、西千葉駅の近くで店を開いて27年になります。「当時、周辺には8軒ものお茶屋が店を構えていましたが、いまは



うまい茶処 西千葉店

うちを含めて2軒だけになってしまいました」。そこまでのお茶離れはどうして？ 「人々が昔のようにお茶を飲まなくなったのは、うまいという気を起こさせるお茶が減ってるからです」。会頭が指摘するように、お茶の木が古くなって栄養を吸い上げる勢いがなくなっているところへ、茶摘みの機械が大型化した重みで根が育たなくなっているのだとか。「最近、大産地のお茶が粉のようになったことにお気づきでしょう。葉が大きく育たない、上へ伸びないから芽も育たない」というところで、去年は花が咲いて木が枯れる現象も起きました」。

お茶の品質が落ちた最大の原因はどこにあるんでしょう？ 「消費者の要望と製品になったお茶との落差がひどくなったからですが、要は、お茶屋がお客様と真剣に会話をしないからでしょうね」と手きびしい。市川さんはお茶一筋に生きてこられた。なぜ千葉に？ 「大阪や名古屋、東京はすでに専門業者がいましたし、地価が高く根城がつかれないと思って、当時、四日市の次に京葉工業地帯に目をつけたんです」。それで蘇我に本店をかまえたのが昭和43年、その後西千葉に支店を出し一家がここに住むことに。

私たち消費者も、もっとおいしいお茶の入れ方を工夫してほしいというのが市川さんの願いです。「お茶が十分出ないうちに湯飲みに注ぐのでなく、急須に入れたら一呼吸おいてうまみが出るまで待ってください。」「安いお茶でも濃く出せばうまい」というのが市川さんの心情です。ちなみに仕事でもあまり体力を使わなくなった今は、刺激のない甘いお茶が好まれるとか。逆に苦く濃いお茶を好む人は、たばこ好きとかきつい香辛料が好きな人に多いそうです。「お茶の消費量が多いのは、潮風のあたる土地、例えば千葉でいうと銚子でしょうか」。お茶の世界もなかなか奥が深いですねえ。



厳しく選別される茶葉

茶道では裏千家流を教えてもいます。「茶道は中世、武士から始まったもので形が決まっていますが、煎茶は江戸時代、町人の富裕層から始まったもので、もっと手軽に楽しめばいいのではないのでしょうか」。ちなみに茶のペットボトルについては、「確かにペット飲料の普及がお茶の消費量を大きく減らすことにつながったのですが、一方では若者をお茶に引きつけることにもつながりました」。市川さんのお話は、お手前のお茶をいただいている時のように、ゆったりとふくよかです。ちなみに松波の人たちは、お茶のうまさを知っている方が多いとのことのおほめをいただきました。もっとお茶の時間を楽しめる心の余裕が欲しいと思いました。