

「茶旅」

”こぼればなし“

(5) 日本 日本茶にビジネス チャンスを感じる？

コラムニスト 須賀 努



昨年からアジアの茶旅に『日本』を追加した。理由は単純、円安で海外が割高になり、そして勿論、日本には茶畑が沢山あるからだ。相対的にコストパフォーマンスの良い日本に魅力が出てきたとも言える。これは中国人を初めてとする外国人観光客と同じ感覚である。日本の茶畑は世界的に見ても実にきれいだから、観光誘致に力を入れてみても面白いのでは、としみじみ思う。

先日静岡へ行き、大井川鐵道に乗って、川根の茶農家、益井悦郎さんを訪問した。益井さんは発酵茶の生産に力を入れており、その独特な商品にはファンが多い。その作られたお茶には、日本茶の新しい形を予感させ

る味わいがある。そして何とこの大井川鐵道には蒸気機関車が走っており、それだけでもロマンを感じるのだが、そのS/Lが茶畑の中を走っていく光景は素晴らしい観光資源であることに気づかされる。それ以外にも50年前に廃校になった校舎が現存し、その前にある川霧に煙る茶畑や、保存すべき吊り橋など、実に魅力的な日本の田舎がここにあった。この風景、外国人は必ずや喜ぶだろう。次回は台湾人やタイ人を連れて再訪したいと思ってる。

日本茶自体も変革が求められているようだ。東京であるお茶関係のセミナーに出席したところ、そこで著名な先生方が『研究者の立場から言

えば、急須の時代は終わったのではないか』『急須が一般に普及しだしたのは昭和30年代であり、そこにこだわりの必要はない』『茶の歴史には流行り廃りがある』と発言されたのを聞き、日本茶業界も革新的な意見が普通に語られているな、と素直に感じたのだが、司会者が『今日のセミナーは衝撃的だった』というのを聞き、その考えは否定された。確かに茶葉を急須で淹れることに拘り過ぎるのはどうかな、と思うことがある。例えば釜炒り茶を蓋碗で淹れてみるなどはどうだろうか。

釜炒り茶といえば牧之原の若き茶農家、柴本俊史さんに同行して、藤枝の日曜朝市に行ってみた。柴本さんは各所で釜炒りの実演、販売を行っており、この日も軽トラで大きな釜を運びこんだが、何と実際に釜炒りしたのは我々、手伝いの者だった。『ある程度まで処理しておけばあとは誰が炒っても上手くできる』のだから。

筆者は不慣れで1時間も立って作業していると腰が痛くなったが、そこへ女子中学生が4人やって来て、進んで茶葉を炒り始めた。『手がすべすべになる』『いい香りがする』というのがその理由。今流行りのアロマと美肌効果が期待できるのであれば、自宅用茶葉を売出し、ついでに特製中華鍋をセットに付けてはどうだろうか。美

容講習会などとのタイアップもあるのではないが、などとあらぬ妄想を膨らました。

釜炒りをしながら気が付いたことがもう一つ。手伝いの夫妻が可愛い犬を連れていたのだが、通り掛かるお客の半数はお茶ではなく、この犬には反応していたのだ。実はこの犬、飼い主の趣味を受けて、お茶好きだということであれば、犬も喜ぶお茶、犬や猫に合う健康茶、などの開発を考えられないのだろうか。勿論その効果を実証するのは、大変な時間と労力がかかるだろうが、全くの素人考えでは、ペットフード全盛のこの時代、食べ物があつて飲み物がないというのは実に不思議に思えてしまう。今や子供の数よりペットの数の方が多いと言われる日本、巨大な市場が目の前にあるといえるのでは？

来日した台湾人の茶業関係者から『どっしたら日本市場に台湾茶を売りたいか』と聞かれたことが

ある。どの層に茶を飲んでもらえれば良いか？ 巨大な市場はコーヒーを飲んでいる30〜50代の男性にあるように思える。筆者が金融関係の仕事している時、朝はブラックコーヒーを飲み、頭に刺激を与えて仕事に入る、それが格好いいと言われていたし、実際に外国人のバンカーはそうしていた。朝はまったりした、いい香りの紅茶より、シャキッとする「コーヒー」が合う。『朝からガツンと来る台湾茶』と銘打てる茶はあるのかと問うと、彼は黙り込んでしまったが、そんな発想が市場を変えるのではないかと、勝手に思っている。勿論日本茶だって、ガツンと来るのがあれば是非チャレンジを。

『ワインはあくまで料理の引き立て役。だったら日本茶だって食事に合うお茶を考えるべき』と言った人がいたが、まさにその通り。日本茶には様々なビジネスチャンスがあるので、と素人さんは思うのだが、如何だろうか。(すが つとむ)



藤枝の朝市で釜炒りする女子中学生たち