

フランス人の舌をうならす、絶品「宇治茶」の講習会 ～JETAA文化事業～

パリ事務所

○宇治茶伝道師、藤井氏来仏

JETAA 文化事業として JET の OB・OG や一般の方を対象に宇治茶の歴史、お茶の淹れ方講座を開催しました。これは今回、国際食品見本市である SIAL¹ 出展のため京都府のお茶専門家である藤井孝夫氏が来仏する機会を活用し、企画したものです。藤井氏は、京都府農林水産技術センター生物資源研究センターの所長を務め、長年宇治茶の魅力の発信や生産技術の開発に尽力されてきた専門家です。また、藤井氏は、京都府が任命した「宇治茶伝道師7人衆」のうちの一人で、日本を代表するお茶のエキスパートです。

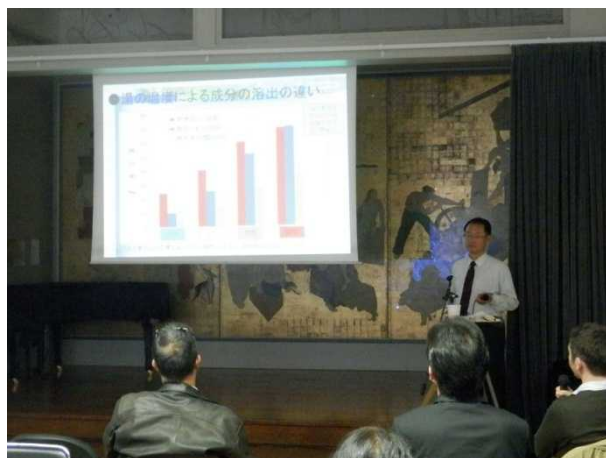
今回の講習の目的としては、参加者にお茶に関する知識を伝えるとともに、宇治茶の中でも最高級品である玉露を使用し、日常生活でもおいしく日本のお茶を楽しんでいただけるようにお茶の正しい淹れ方も学んでもらおうというものです。当日は、総勢 37 名の参加者が集まり、奥深いお茶の世界にじっくりと浸ることができました。

○お茶の歴史&お茶の淹れ方講習

黒瀬所長の挨拶の後、パワーポイントを使用して「宇治茶の歴史と文化と技術」をテーマとした講義が始まりました。その内容はお茶の起源からはじまり、日本におけるお茶の歴史、緑茶の成分など大変興味深いものでした。参加者は熱心にメモを取るなど、注意深く講義に耳を傾けていました。また藤井氏の粋な演出で、実際に様々な種類の茶葉を参加者に見ていただくことができました。

続いて、「お茶のおいしい淹れ方」と題して、お茶の種類にあったお茶の淹れ方などを講義いただきました。その中で、日本茶をおいしく淹れるポイントとしては次の8点が重要であるとのことでした。

- ①茶種の特徴をよく理解する
- ②茶種に合った茶器を選ぶ
- ③水を吟味する
- ④湯は必ず沸騰させてから使用する
- ⑤茶の粒度を考慮する
- ⑥茶種と、人数による茶の量、湯の量、湯の温度、浸出時間を決める
- ⑦各茶碗の濃度、量が同じになるよ



藤井氏による講義の様子

¹ Salon International de l'Alimentation の略称で、パリ国際食品見本市を表す。

うに「廻し注ぎ」をする

⑧最後の一滴まで注ぎ切る

また、旨み（テアニン）、苦み（カフェイン）、渋み（カテキン類）のバランスでお茶の味が決まるということをお湯の温度による各成分の溶解度の違いを交えて説明いただきました。ちなみに、フランス語では「旨味」にあたる語がなく、“UMAMI”という言葉をおのまま交えて話していたのが印象的でした。

○お茶の標準的な淹れ方

茶種	入れる人数	急須の大きさ	茶碗の大きさ	茶量	湯温	湯量	浸出時間	浸出液温	1人あたり浸出量
玉露（特）	3人	90 ml	40 ml	10 g	50 °C	60 ml	150 秒	33 °C	12 ml
玉露（並）	3	90	40	10	60	60	120	40	13
煎茶（上）	3	250	100	6	70	170	120	51	50
煎茶（並）	5	600	150	10	90	430	60	65	80
焙じ茶	5	800	240	15	熱湯	650	30	75	120
番茶	5	800	240	15	熱湯	650	30	75	120

藤井孝夫「おいしいお茶の淹れ方」より抜粋

○玉露の淹れ方実践

講義を終えてお茶に対する基本的な知識を身につけた後に、参加者自身で玉露を淹れる体験が始まりました。まず1回目は、ひと肌と同様の温度に湯を冷ました後に、玉露を淹れました。すると、講義で習ったとおり玉露の旨み成分が濃く抽出され、大変濃厚な味を堪能することができました。続いて2回目は、1回目よりもお湯の温度を上げ、また茶葉を浸す時間を短くして淹れました。すると、1回目とは異なり、さっぱりとさわやかなテイストとなりました。同じ茶葉を使っているのに、淹れ方でここまで味が変わるのか、と参加者のリアクションから驚きを容易に察することができました。また、玉露は味のインパクトが強いため、お菓子とは一緒に味わうことをしないため、全ての試飲が終わった後に、お菓子を召し上がっていただきました。今回は、藤井氏より抹茶、ほうじ茶、玉露のクッキーを持参いただき、茶葉による味わいの違いを楽しんでいただきました。



藤井氏による「お茶の淹れ方」指導の様子

今回は、京都府京田辺市より茶器や茶葉を提供いただくなど、多大な協力のもと事業

を実施することができました。京田辺市については、地図を印刷し宇治茶のパンフレットと合わせて参加者に配布しながら説明するなど、ささやかではありますが地域の PR を行うことができました。この場を借りて感謝申し上げます。

○今後の広がり

全ての講習が終わった後に、参加者一人ひとりに名前が入った受講証明書が藤井氏より手渡されました。受講証明書にはお茶の入れ方が記載され、また藤井氏直筆サインと捺印が入っており、参加者に大変喜んでいただきました。講習終了後も、藤井氏に対してお茶に関する質問が多く寄せられたり、共に記念撮影をしたりと大変好評でした。そして、講習会に参加していたお茶の販売店の方より、



玉露の香りを楽しむ参加者

ぜひ詳しく話が聞きたいとのリクエストを受けて、急きょ講習会後に打ち合わせが入るなど、予想以上の反響がありました。フランスではまだまだ敷居が高いと思われがちな「日本茶」のイメージも、今回の講習会によって淹れ方のポイントを押さえることにより、より身近なものとして捉えていただけたものと考えております。

2012 年度の当事務所の方針として、事業間の連動や連携を意識的に展開しております。今回の講習に参加した JETAA のメンバーが講習で培ったお茶の知識を活かして、2012 年 11 月に開催されたサロン・デ・メール²の来場者にお茶をふるまいました。また、京都府京田辺市より提供いただいた茶器と茶葉が再度活躍しましたので、その様子については後日お伝えいたします。

パリ事務所では、今後も JETAA と連携し、日本文化や日本の地方自治体の情報発信において積極的に事業を展開していきたいと考えております。また、フランスでの事業展開や国際交流をご検討の際にはぜひお気軽に当事務所までご連絡ください。

(原田元所長補佐 群馬県富岡市派遣)

※この記事の初回配信は 2012 年 12 月です。

²全仏市長会が年に一度開催する総会にあわせ、地方自治に関する見本市を開催し、新たな連携先となりえる団体の模索や情報交換を行うことを目的として開催されるイベント