

# 茶 縁

CHA YUAN

特定非営利活動法人中国茶文化協会 会報  
2012年秋号(年4回発行) 通巻第8号  
編集・発行



特定非営利活動法人

## 中国茶文化協会

本部：東京都渋谷区道玄坂1-18-6  
<http://cha-tea.org/> [info@cha-tea.org](mailto:info@cha-tea.org)

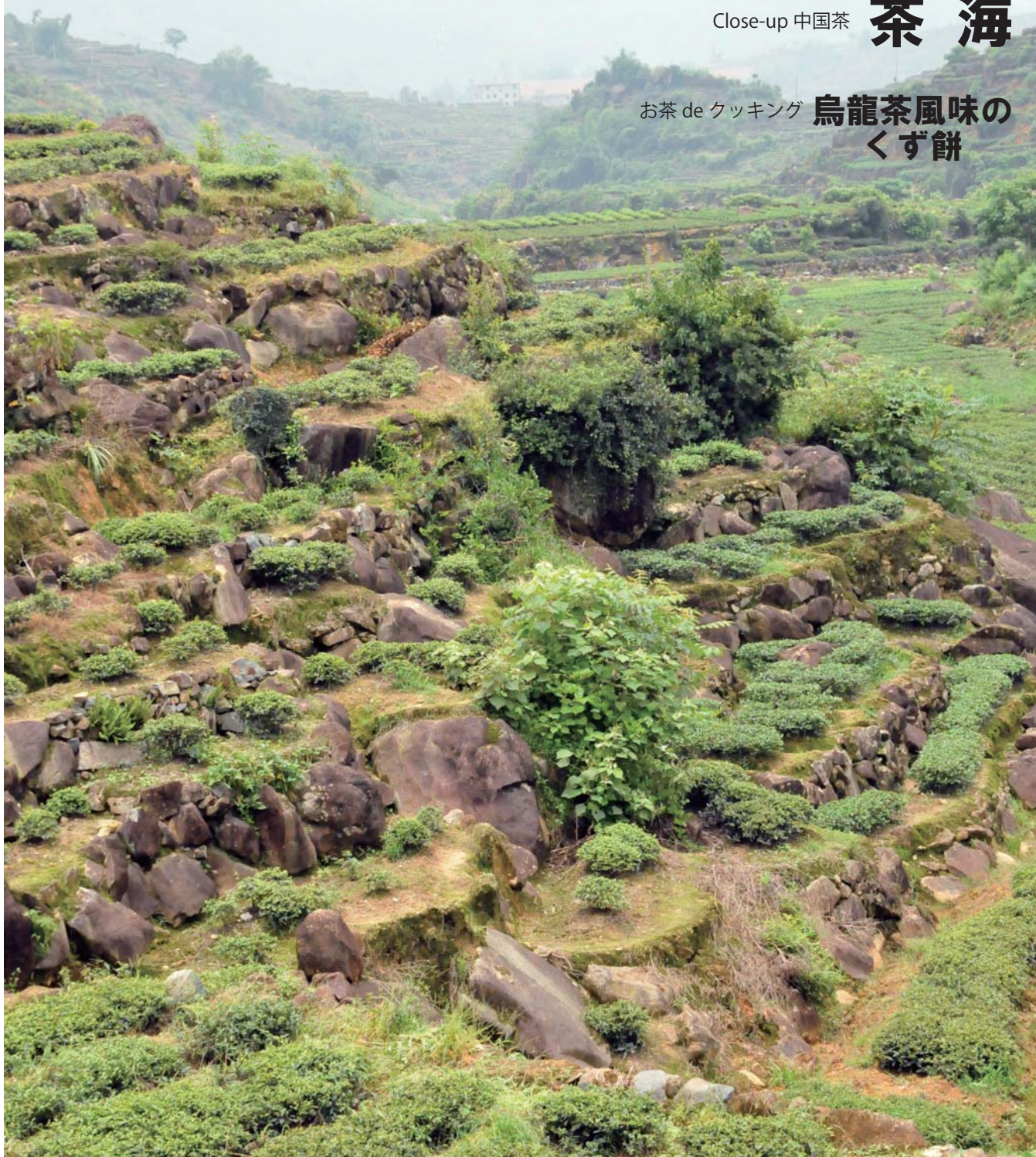
特集記事 「**気仙茶探訪**」

活動報告 「**岩茶のいままでとこれから**」

名茶図鑑 **安溪鉄観音**

Close-up 中国茶 **茶 海**

お茶 de クッキング **烏龍茶風味の  
くず餅**



安溪の茶畑



# 特集 気仙茶 探訪

## << 東北茶縁プロジェクト >>

会報「茶縁」では、毎号、東北地方でお茶にまつわる活動をされている方や団体・組織をご紹介します。

今回、取材班は昨年の震災で大きな被害を受けた地域である陸前高田市、大船渡市を訪問しました。この地域で失われつつあるお茶と茶文化の復興に取り組んでいる方々の活動をご紹介します。 (文・写真／編集部取材班)

### 北限のお茶・気仙茶 (けせんちゃ)

岩手県南部の太平洋岸に位置する陸前高田市・大船渡市を中心とした気仙地方では、古くからお茶の栽培と生産が行われていました。

文献によると、1700年代の始めに伊勢参りに行った方が茶の種を持ち帰り、植えたとの記述があり、この頃が気仙地方での茶の生産の始まりではないかと推測されています。

その後、この地域のお茶の評判は高まり、地域の寺院などとも結びついて生産が盛んになりました。明治時代には、船で仙台へ出荷されお茶問屋を経由して「気仙茶」として各地へ出荷されていたそうです。

気仙茶の産地は、北緯39度付近に分布しており、「北限のお茶」とも呼ばれています。

「北限のお茶」には諸説あります。現在、日本国内における商業ベースでの茶産の北限は、新潟県の村上茶であるとするのが定説です。

しかしながら、陸前高田市には平成4年に完成した立派な製茶工場があります。また、かつての生産量や現存する茶樹の数なども考えると、商業的な生産の可能性を持った「機械製茶の北限」と言えるでしょう。



立派な製茶工場

### 気仙茶の特徴

さて、気仙茶にはどのような特徴があるのでしょうか。

製茶方法は、日本の緑茶で一般的な蒸し製で、あまり変わりはありません。が、茶園の形態や品種、樹齢に特徴があり、独特の風合いを持っています。

#### ・畦畔茶園と在来茶園が主体

気仙茶の産地を巡っても、お茶の畝が整然と並ぶような茶畑は、あまり見られません。

現存する気仙茶の茶園の多くは、畑と畑の合間に植えらる、いわゆる畦畔(けいはん)茶園の形態です。多くは傾斜地にあり、畑の土留めを兼ねてか、斜面と並行に1本の畝を形成しています。また、一株ずつ単独で仕立てられた在来茶園も見られます。

いずれも、施肥や農薬の散布はなされず、ほぼ自然のままに育っています。

#### ・実生で増えた在来種が中心

気仙茶の産地にある品種は、多くが実生で増えた在来種です。昭和の増産運動の際に、やぶきた種が持ち込まれ、大きな茶園が整備されたようですが、現在では少ないそうです。日本ではあまり見られない品種傾向の産地です。



大船渡市の在来茶園

実生ゆえに根が深く、しっかりとしたものが多いようで、やや厳しい生育環境にも適応しているようです。

#### ・古い樹が多い

気仙茶の産地には、樹齢100年、200年といった貴重な古い樹があちこちに数多く残っています。

八十数歳のお母様が嫁入りの時に植えた樹と紹介して下さるなど、人の歴史とともに育ってきた樹も多くあります。この地域のお茶の樹は、単なる生産手段では無く、各家庭の歴史も背負っているかのようです。

取材班は、現地で2010年の気仙茶を飲ませていただきました。

日本の緑茶の常識からすると、随分と古いお茶のはずですが、味わいに大変深みのあるお茶でした。

中国茶でたとえると、上質な武夷岩茶や野生茶樹のプーアル生茶を飲んだ時のような余韻が舌に残ります。決して派手な香りや旨みがあるわけではあ



陸前高田市の畦畔茶園



気仙茶の茶水



雑草の生い茂る茶畑



茶園の再生は竹や雑草を刈るところから  
ようか」と、気仙茶の魅力に改めて気  
づく方が出てきたのです。

りませんが、一本芯の通ったところの  
ある力強いお茶でした。

気仙茶の根強いファンがいるのも頷  
ける、独特の風味のお茶です。

### 生活に密着したお茶

気仙地方は、海と山に囲まれ、昔か  
ら自給自足の気風が強い地域だったそ  
うです。お茶も例外ではなく、各家庭  
が自分の家に代々伝わる茶樹から茶摘  
みをし、自分たちで作るという習慣が  
あったのだとか。

茶摘みの時期ともなると、親戚一同  
が集まり、茶畑で世間話をしながら茶  
摘みをしたそうです。その後、できあ  
がったお茶をみんなで飲み、親睦を深  
めたのだとか。お茶が人の集まるきっ  
かけになっていたのですね。

また、「学校の校庭の一角にあるお  
茶を生徒みんなで茶摘みして、できた  
お茶は職員室で先生方の飲むお茶に  
なったんだよ」というエピソードを披  
露して下さる方もいました。

この地域に住む年輩の方の多くは、  
お茶づくりにまつわる思い出をお持ち  
のようです。こうしたお話を伺うと、  
気仙茶が地域の暮らしに無くてはなら  
ないものであり、人と人の接点にも  
なっていた様子が伝わってきます。

### 失われつつあった気仙茶

古くからの歴史を持つ気仙茶です  
が、近年はお茶の需要減少や農家の高  
齢化の影響もあり、生産量が大きく減  
少していました。

物流の発達で、競争力のある他県産

のお茶が入ってくるようになったこと  
もあり、お茶は次第に”自分たちで作  
るもの”から”買うもの”へと移って  
いったようです。

親戚一同が集まって茶摘みをするこ  
とも少なくなり、雑草が生い茂り、茶  
樹の姿すら見えないような茶畑も多くな  
っていました。

こうした状況にあった気仙茶に8年  
ほど前、ある出会いがありました。

当時、盛岡市で焙茶工房しゃおしゃ  
ん（現在は雫石町に移転）を営んでい  
た前田千香子さんが、お客様から気仙  
茶のことを聞き、興味を持って産地を  
訪れたのだそうです。

そこで気仙茶の味わいの深さや施肥  
もしない自然のままの作り方などに感  
銘を受け、このお茶を多くの方に飲ん  
でもらいたいと思ったそうです。

前田さんは、中国や台湾で住み込み  
のお茶修行をした経験があります。特  
に熱心に学んだのが”身体に優しいお  
茶を作るための焙煎技術”。台湾の師  
匠の元で修行したそうです。

この技術を気仙茶に活かせないか、  
と前田さんは考えました。そこで、お  
茶を軽く焙煎し、青みや雑味を飛ばす  
ことに挑戦してみたのです。

緑茶に焙煎を施すというのは、一見  
常識破りの考え方です。ところが、前  
田さんの焙煎したお茶は、地元の方も  
驚くほど美味しくなったそうです。

このお茶を飲むことで、地元の方の  
気仙茶を見る目も変わりました。「地  
元のお茶で、こんなに美味しいお茶が  
できるのなら、もう一度取り組んでみ

前田さんは、地元の農家を一軒一軒  
訪ね、手が掛けられていなかった茶畑の  
手入れをし、お茶を作らせてもらうこ  
との了解を得ていきました。

そして、地元や盛岡の方のボラン  
ティアを募り、茶園の手入れや、茶摘  
み、製茶に取り組み始めました。

この活動は、気仙茶の自然のままの  
美味しさと魅力が伝わるにつれ、少し  
ずつ広がっていきました。気仙茶づく  
りとお茶を飲むことを楽しみに待つ人  
が、徐々に増えてきたのです。

### 東日本大震災で大きな被害

こうした中で発生した、2011年  
3月11日の東日本大震災。

周辺地域の中でも平坦な土地が多  
く、それゆえに市街地が広がっていた  
陸前高田市は、津波によって甚大な被  
害を受け、多くの人命が失われました。

気仙茶についても、沿岸部の茶畑は  
津波で流失したほか、塩害のため、枯  
れた茶の樹もありました。

震災直後の初夏、まだまだ混乱した  
状況ではありましたが、「今まで通り  
気仙茶をつくることは地元の人を勇気  
づけるのではないかと、地元の農協  
は損失覚悟で製茶工場を動かす決断を  
しました。 <4ページへ続く>



しかし、当時は水道が未だ復旧せず、水を大量に使う蒸し製の製茶ラインを動かすことができませんでした。

せめて、お茶づくりを、との思いは、残念ながら届かなかったのです。

## 原発事故の影響

地元のみなさんは、「今年がダメでも来年がある」と来年の茶摘みに期待を寄せ、復興作業に追われながらも、少しずつ茶園の手入れなどを行い、お茶作りの準備を進めていました。

そして迎えた、新茶のシーズン。

まずはサンプルのお茶を作り、これを放射性物質の検査にかけたところ、大変残念な知らせが届きました。

お茶の放射性物質の基準値は 1kg あたり 10 ベクレルなのですが、結果は 11 ベクレルと、基準を 1 ベクレル上回ってしまったのです。

この結果を受けて、今年の気仙茶は県から出荷自粛の要請がかかりました。これにより、2年連続で気仙茶が作られない事態となったのです。

## 気仙茶の会、立ち上がる

この事態に、地元の有志の方が動き出します。気仙茶を思う地元有志の熱意に打たれた前田さんも全面的に協力し、気仙茶の再生を目指す、地域ぐるみの組織を立ち上げることになりました。

そして、今年の7月。

「気仙地域の人々の過去・現在・未来をつなぐ気仙茶を、共に守り、育て、伝えていく」ために情報交換や必要な取り組みを行う「気仙茶の会」が設立されました。

会長に就任した菊池司さんは、平成4年に立派な茶葉工場を造るのに尽力された方で、気仙茶についての思いも大変深い方です。

気仙茶の会ができたことで、お茶を育てる人々が連携する場が生まれたほか、地元のお茶の木が無くなっていくことに危機感を感じていた非農家の方



津波の大きな被害を受けた小友地区

など、多くの方が活動に参加するようになりました。

気仙茶の会では、人手の足りない茶畑の剪定・除染や放置茶園の再生に取り組むほか、お年寄りの気仙茶にまつわる話の聞き書き、地域でのお茶会などの企画を進めています。釜炒り茶や紅茶など新しい製茶法の研究にもチャレンジされています。

また、全国から寄せられる支援の手の受け皿にもなっているそうです。

設立間もないものの、既に日本茶業界の重鎮である小泊重洋先生をお迎えしたり、龍谷大学の伊達ゼミナールのみなさんや国際 NGO「NICE」の方と共同で作業を行うなど、交流が広がっているそうです。

取材班が訪れた数日前にも作業が行われたと聞き、現地を訪問しました。

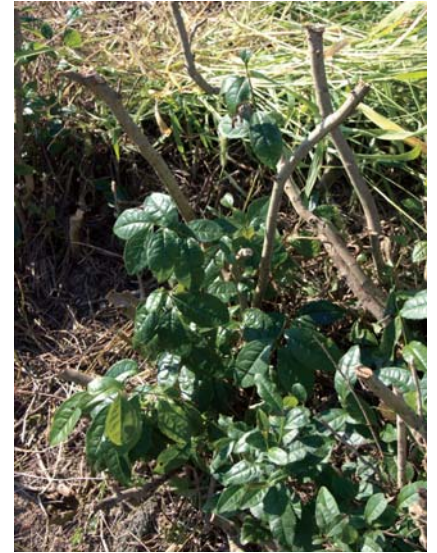
## 力強い気仙のお茶

気仙茶の会の事務局で活動する前田さんに案内していただいたのは、津波の被害が大きかった小友地区。

津波を被ってしまった茶樹は上の方が枯れてしまっていたそうですが、その下からは、なんと元気な葉が出ていました。この元気な葉を活かすよう、



菊池会長ご夫妻と前田さんご夫妻



枯れた枝の下から力強い葉が剪定作業を行ったのだそうです。

この樹を見ていて感じたのは、大地にしっかりと根を張った気仙茶の力強さです。塩害や寒さなど、チャノキにとって、ここは過酷な環境です。しかし、気仙茶は深く張られた根から栄養をとり、元気な葉を広げています。

大地に根を張り、逆境に立ち向かっていく気仙茶の力強さは、気仙の人たちの姿と重なって見えます。

失われつつあった気仙茶は、地元の方々の情熱によって、復興への新しい一歩を踏み出しました。

焙煎技術が気仙茶の新しい魅力を引き出したように、今後は新しい試みを取り入れながら、気仙茶にしかない個性や魅力のあるお茶づくりを目指して欲しいものです。

なによりも気仙茶の会の活動は、「お茶によって地域がつながる」という大きな可能性を感じます。

今後の活動にエールを送りたいと思います。

## 気仙茶の会

会 長 菊池 司氏  
 事務局 岩手県雫石町長山極楽野 143  
 焙茶工房しゃおしゃん 内  
 電話番号 019-693-1567  
 Blog <http://xiaoxiang.exblog.jp/>  
※焙茶工房しゃおしゃんのブログに気仙茶の情報も掲載されています。

# セミナー レポート

## 日本における岩茶の第一人者

今回のオープンセミナーは、岩茶を日本に初めて紹介された左能典代先生に、ご講演いただきました。

左能先生は、作家として活動しながら、日中文化交流サロン・岩茶房を東京と京都の2カ所で開催、岩茶の魅力を伝え続けておられます。

岩茶房は、今年で25周年を迎えるとのことで、四半世紀にわたって岩茶への情熱を注いでおられます。

## 岩茶との出会いと開店

左能先生が岩茶と初めて出会ったのは1985年。烏龍茶が何かも知らない状態で、山の上で飲まれたそうです。

そのときは「美味しさ」よりも、飲んだ時の「身体が浮くような感覚」に面白さを感じたそうです。

その印象を現地の方に話したとこ



### 左能 典代先生 プロフィール

作家。日中文化交流サロン 岩茶房 主宰。静岡県生まれ。立教大学文学部卒。出版社勤務の後、企画制作オフィスを設立。80年代初めより中国に惹かれ取材旅行を開始し、1988年に岩茶房をオープンさせる。今年で開業25周年。

#### 【著書】

『ハイデラバシャの魔法』（新潮社）  
『中国名茶館』（高橋書店）『岩茶 究極のウーロン茶「大紅袍」の世界』（文藝春秋）  
『岩茶のちから』（文春文庫 plus）  
『青にまみえる』（新潮社）など。

## オープンセミナーレポート

9月1日（土）、通常総会に引き続いて開催されたオープンセミナー「岩茶のいままでとこれから～『青にまみえる』の執筆秘話～」の様子をレポートします。

（文／写真・編集部取材班）

ろ、「それは、お茶に酔ったんだね」と言われ、「お茶に酔う」という言葉を初めて知ったのだとか。

このときの感覚が忘れられず、左能先生は帰国してから手紙を書きます。

当時の中国は開放されていない時代であり、岩茶は「門外不出」と言われていたのですが、手紙への返事が来て、もう一度、中国へ渡ることになります。

再び現地を訪れた左能先生は、岩茶への思いを熱く語られたそうです。

ここまでは、「夢の中のような世界にいた」と左能先生はおっしゃいます。

すると、熱意が伝わったのか、門外不出の岩茶を6kg譲ってもらえることになりました。

左能先生によると、茶葉を渡された時、その茶葉の物質的な重みで、夢の世界から一気に現実の世界へ引き戻されたそうです。譲ってもらってどうするか、は考えていなかったのです。

譲ってもらったお茶を前にして、左能先生はこのお茶を飲ませるお店を開店することを思いつきます。

しかし、周囲で賛成してくれる人は誰もいませんでした。

そんな状況ではありましたが、このお茶を譲ってくれた中国の方に申し訳ないという思いで、お店を開くことにしたそうです。1989年のことでした。

## 1%の可能性を信じる

開店してからは、まさに現実との戦いだったそうです。お店を開いても、お客様が全然来ない。

そうこうしているうちに、借金の額はどんどん増えていく。理屈の上では、どうしようもない状態だったはず、と左能先生は振り返ります。



しかし、先生は、ほんの僅か1%程度ではあるけれども、「このお店は、生き残るかもしれない」と、心の片隅で感じていたそうです。

その予感は的中し、当時のお店が入っていたビルだけ立ち退きになることになり、このことで岩茶房は続けることができたのです。

## 小説『青にまみえる』

今年1月に出版された小説『青にまみえる』の秘話もお話いただきました。

タイトルの「青」には、烏龍茶を表す、青茶の青という意味の他、夜明けの色という意味も持たせているそうです。また、「まみえる」という表現は、相手に経緯や愛情を持って挨拶申しあげるという意味で使っているそうです。これらの組み合わせによって、永遠とは何か、というテーマを持たせているとのことでした。

講演のあとには、今年の極品肉桂と梅占を飲みながらの質疑応答が行われました。お茶の話だけでなく、まるで人生相談のような質問も飛びだし、和やかなムードに。

「お茶との出会いで、人生が変わる」そんな経験を持つ先生ならではの内容の濃いセミナーとなりました。





No.7

# 安溪鉄観音

Ānxī Tiěguānyīn  
あんけいてつかんのん

産地：福建省

2010年の統計によると青茶（烏龍茶）は、中国茶全体生産量の13%に達し、緑茶に次ぐ2位となりました。

なかでも福建省南部の烏龍茶生産量は60%を超える勢いとなっています。

安溪鉄観音は、この福建省南部の烏龍茶の王者として、毎年「観音茶王コンテスト」での高値取引が大きな話題を呼んでいます。

## 1. 鉄観音の名前の由来

鉄観音とは、茶樹の名前であると同時に、商品名でもあります。

原産地は安溪の西坪で、約二百年前から作られていたと言われていました。

しかし、なぜお茶に「観音」という神様の名前がつけられたかは、今でも謎のままです。

発見者も魏蔭氏の「観音夢説」と王士讓氏の「南軒説」の二つに分かれ、数代にわたり論争を続けています。

南軒説は、王氏の住む「南軒」の近くの茶葉を摘んで、1736年清代の乾隆帝に献上し、「南岩鉄観音」と名付けられたと伝えられています。



<写真1> 皇帝の親筆



西坪の安溪鉄観音の茶畑

<写真2>のように、現在ではかつての住所に残された「南陽石」の下に、地元の人々が「鉄観音の母樹である」と主張している樹が存在します。

魏蔭説でも王士讓説でも、地元の観光業にとっては、このように議論されていることで話題になることは喜ばしいのかもしれません。

いずれにしても、確実な由来はわかりませんが、おそらく観音様の名に恥じないような高品質のお茶であることから、地元の人が観音様の名前に名付けたのではないかと考えられています。

## 2. 色種の謎

安溪の現地を調査すると、鉄観音の他に黄金桂、本山、毛蟹、梅占、仏手

など優良な品種がたくさん存在しています。

1981年、中国政府によって安溪のお茶は「鉄観音」「色種」「黄金桂」の三つに分類され、生産販売されるようになりました。つまり、安溪地区では鉄観音と黄金桂以外は、全ての品種を混ぜて「色種」と呼ばれています。

色種は日本語で表わすと綺麗な名前ですが、安溪地域では「高級な鉄観音ではない、ブレンドされた雑種の烏龍茶」という意味となっています。

現地では鉄観音が今でも一番優れたものと考えられており、100%鉄観音品種で生産するものは「正襟鉄観音」と呼ばれています。



<写真2> 安溪鉄観音の母樹



<写真3> 鉄観音の茶樹

＜表1＞濃香鉄観音と清香鉄観音

	重要視	発酵度	香り	外観色沢
濃香鉄観音	音韻（滋味）	中、重発酵	花果香 持久性あり	墨緑、砂緑
清香鉄観音	高香	軽発酵	清香	翠緑、砂緑

### 3. 100%本物と言われる 正襟鉄観音

1984年に中国茶樹良种審査委員会によって、鉄観音品種は「国家優良品種」として認定され華茶7号(GSCT 7)となりました。

＜写真3＞のように灌木タイプで、楕円形の茶葉、新芽と若葉が紫紅色のため、「紅心観音」「紅襟観音」とも呼ばれています。

鉄観音種は美味しいですが、生産量も多くなく製造が難しいため、市場価格が色種や黄金桂より格段に高くなります。

そのため、鉄観音製法で色種を使って作られたものを「鉄観音」と呼ぶ生産者が後を絶ちません。

これと区別する為にお茶屋さんには「100%鉄観音品種+鉄観音製法」のものを「正襟鉄観音」と呼んでいます。このように、鉄観音は「製品名」でもあり、「品種名」でもあり、「製造方法」でもあるのです。

### 4. 伝統と変化

鉄観音市場には＜表1＞のように、伝統的な「濃香鉄観音」と今流行の「清香鉄観音」の二つが存在します。

伝統的な鉄観音は、成熟した茶葉原料にこだわり、長時間「団揉」「焙火」の過程を経て作られたものです。

中・重発酵で、持久性のある濃厚な花果香、余韻が長くしっかりしている芳醇な味わいが特徴となっています。

20年前までは香港や台湾の老舗に多く見られましたが、最近は主流ではなく、あまり入手できません。

ここ10年間ほどは、緑茶のような翠緑の色をした、軽発酵の清香タイプの鉄観音が人気を博しており、現在の主流となっています。

清香鉄観音は、香りが高く鋭く、刺激性が強いため、烏龍茶初心者には受け入れにくいかもしれませんが、緑茶

愛飲者には受け入れやすいようです。

しかし、茶摘み時期の前倒しによって茶葉の成熟度が不足し、青味が強く感じられることもあります。

また、室内設備で人工的に温度調節をし、天候に左右されない簡単で便利な「空調製茶」が流行しています。

これにより良品率は高くなりましたが、同時に優れた逸物がなくなりました。こうして現在は「天・地・人」を重んじている伝統鉄観音ではなく、生産量と効率生産に特化している清香鉄観音が市場の多くを占めています。

鉄観音製法の布で丸く揉捻する「団揉」は機械で代替できますが、炭火焙煎の技術がだんだん失われていくことが危惧されます。

しかし、こうした清香鉄観音一辺倒の状況の中、消費者に伝統的な鉄観音の魅力を伝える店舗も少しずつ増えてきています。近い将来、もしかしたら味がしっかりしている伝統的な濃香安溪鉄観音がより手に入りやすくなり、再び人気となるかもしれません。

### 5. 「中国茶都」と 観音茶王コンテスト

1952年、安溪の西坪に安溪茶工場

(文・写真/林 聖泰)



＜写真4＞「中国烏龍茶の都」取引モール

が建設されてから、地方政府の主導により鉄観音の生産量が、飛躍的に増えてきました。

その後、安溪は1995年に政府機関から「中国烏龍茶の都」の称号を与えられました。このことも影響し、1990年代からの観音茶王コンテストで優勝した安溪鉄観音は、毎回高額で落札されるようになりました。

たとえば、1993年には500gで50万円だったのが、2004年には500gで550万円にもなり、大きな話題となっています。

現在、安溪には「中国茶都」という巨大な烏龍茶の取引モールが作られており、ここでの取引額は年間数十億円にも上るそうです。＜写真4＞

このように、安溪鉄観音は名実ともに中国大陸産烏龍茶の王座を手に入れました。

しかし、清香鉄観音一辺倒の生産上の問題や、炭火焙煎など伝統技術への軽視、玉石混淆の問題など今後の大きな課題が残されています。

どんな時代になっても、消費者も安心安全、本物の安溪鉄観音が欲しいということは変わらないはずです。



# Close-up 中国茶

## 第7回

## 茶海



### クローズアップ中国茶

今回は、中国茶に独特の器である「茶海」を紹介します。普段何気なく使っている「茶海」の由来や発展の歴史、材質と機能性の違いや選び方などについて、詳しく探求してみましよう。

中国茶席には、茶壺、茶杯、茶盤のような派手な存在だけでなく、脇役となる茶海も非常に大切な役割を持ちます。

### 1. 茶海の誕生

私が子供の頃、祖父と父が来客時にお茶を入れる時に使っていた茶道具は、素焼き急須と白い茶杯、大きなお碗のような茶船の三点セットで、茶海を使っていた記憶はありません。

では、茶海はいつから使われるようになったのでしょうか。

色々な文献を調べたり、茶人に尋ねてみたところ、明確な年や開発者は現時点では分からないようです。時代を遡り、伝統的な福建の工夫茶芸を見ても、現在の台湾茶芸の茶海のようなものは存在しません。

かつて福建から台湾に移住した人々の様子を描いた、古い時代設定の映画に出てくるお茶の場面でも、「一つの茶壺に一つの茶杯」という組み合わせが使われており、このような形がおそ

らく百年前の台湾工夫茶の原形と考えられます。つまり、茶海が使われるのはだいぶ後になってからのことです。

### 2. 異文化の触発

もともと伝統的な烏龍工夫茶芸には「茶海」がなく、茶壺や蓋碗から直接注ぎ分ける「関公巡城」、「韓信点兵」という動作が要求されました。

それが<写真2>のようなミルクピッチャーや<写真3>のような二重構造のガラス茶器や湯冷ましから触発され、より簡単に香りと味を均一にできる便利な茶器として1970年代くらいに登場し、定着したと考えられます。

つまり、福建と広東の伝統的な工夫茶器に、台湾での多文化の要素が加わることが茶海の誕生につながったのではないかと考えられます。

そして、茶海でお茶を均一分けたり、高温の茶湯温度を下げたり、茶海に残された余香を楽しむなど、茶海の発明によって台湾茶芸も進化を遂げているように感じます。

### 3. 茶海の役割

茶海がない時代は、主人は茶壺で直接お客様の茶杯に均一に溢さないように注ぎ分けるため、緊張した雰囲気の流れていました。主人の高度な集中力と注ぎ分ける技術力が必要でした。

しかし、茶海が登場し、茶湯の濃淡の均一性、茶末(粉末)の沈殿、茶湯の温度などの問題が一気に解決できるようになりました。

このことで、より手軽にお茶が美味しく入れられ、主人とお客様が気楽にお茶会を進行できるようになりました。茶海の発明で、主人の集中力、お客様の緊張感から解放され、さらにお茶会を楽しめるようになったのです。

また、茶海の主要な機能は、「濃淡均一」「茶末沈殿」「降温」「集香」の他に、「正確な注湯」「水切れの良さ」「水色鑑賞」「人数の調整」もあります。

茶壺の水切れが悪くても、良い水切れの茶海を使えば、簡単に溢さずに注ぎ分けられます。

素焼きの茶壺では水色がはっきり見



<写真2>ミルクピッチャー似の茶海



<写真3>二重構造のガラス茶海



<写真4>さまざまな材質の茶海





＜写真5＞陶器の茶海

えませんが、ガラスや磁器製の茶海では美しい水色が楽しめます。

また、2煎目、3煎目も一緒に入れば、お客様の人数分の分量を調整できます。

このようなことから、現代の中国烏龍茶の工夫茶芸にとって、茶海は目立つものではありませんが、欠かせない道具になりました。

#### 4. 異なる名前

「茶海」の定義は、「お茶を均一の濃さで分けるための現代中国茶の茶道具」です。その名前の由来は、大海のようにお茶が出たり入ったりし続ける様子から、とされています。

別名「公道杯」とも言われますが、これは、お茶を一旦この容器に入れることで全ての茶杯の濃さが均一、かつ同じ量に分けやすく扱やすくなるためと考えられています。

また、中国茶芸の書籍の中では「茶盅」とも書かれています。

このように、「茶海」、「公道杯」、「茶盅」は呼び方が異なりますが、同じ茶道具を指しています。

＜表1＞茶海の材質

材質	香りの表現	保温力	水色の表現
ガラス	△	低	◎
磁器	◎	中	○
陶器	×	高	×

＜表2＞取っ手と蓋

種類	長所	好む客層
取っ手あり	熱くないので持ちやすい 遠くまで伸ばせる	一般人
取っ手なし	コンパクトで収納しやすい シンプルなデザイン	お茶の先生
蓋あり	保温性が高くなる	個人の好み
蓋なし	便利で、散熱しやすくなる	



＜写真6＞磁器の茶海

#### 5. 茶海の材質と種類

茶海は＜写真4＞のようにガラス、磁器、陶器の材質が良く使われています。実験を重ねた結果、＜表1＞のような結果が分かりました。

水色の表現力ではガラス、磁器が優れているのですが、保温力では＜写真5＞のような陶器が優れています。

香りの集中効果は＜写真6＞のような磁器が一番良いので、これらのことから磁器製の茶海が一番多い理由とも考えられます。

茶席でも内側が白く、水色と香りの表現に適した磁器茶海が一番使いやすいと言われています。

また、取っ手の有無、蓋の有無でも種類が分けられます。＜表2＞のように、蓋の有無は個人の好みによりますが、やはり＜写真7＞のような蓋がある方が保温力が高くなります。取っ手の有無は「熱くない」「持ちやすい」「遠くまで手を伸ばせる」という理由で、一般的な人が＜写真8＞のような取っ手のある茶海を選ぶ傾向が強いです。

これに対し、お茶の先生や茶芸師などのプロの方は、「茶席に合わせやす



＜写真7＞蓋付きの茶海

い」「コンパクトに収納できる」「シンプル」という理由で取っ手のない茶海を好むことが多いです。

茶海は、洋服と同じように、用途と好みによって使い分けられます。

#### 6. 文化の変容

2でみたように、茶海の進化の背景には、紅茶用のミルクピッチャーと日本茶用の湯冷ましの存在があります。

このように外国の道具を取り入れ、異文化の要素を吸収して新しく生まれた茶器が茶海です。

当初、香り味の「濃淡均一」「便利性」「人数調整」をきっかけに作られた茶海ですが、最近では「降温」「集香」「水色鑑賞」「水切れ」といった役目でも注目を集めています。

茶海の進化とともに、中国茶芸も進化を続け、新しいスタイルの茶文化へと成長しているのです。

(文・写真/林聖泰)



＜写真8＞取っ手のある茶海



＜写真9＞取っ手のない茶海

# 協会 かわら版

## 中国茶アドバイザーとは

「中国茶アドバイザー」は、NPO 法人中国茶文化協会の認定する中国茶の普及者資格です。

協会では「普及者」を「消費者の近くで中国茶の基本的なアドバイスを行う者」と定義しており、一定の技術や知識を持つ店舗スタッフや消費者の方を、中国茶アドバイザーとして認定し、中国茶の普及の後押しをしています。

現在は、中国茶アドバイザー 4 級・3 級・2 級の認定を行っております。

最上位の 1 級資格については、販売のプロフェッショナル資格と位置づけ、教育プログラムの準備を進めておりました。

## 1 級資格を初級講師資格へ

しかしながら、様々な要望をお聞きしておりますと、店舗従事者の方でも、

## 中国茶アドバイザー 1 級の見直しについて

9 月 1 日（土）の通常総会では、議題の原案の通り、全て可決されました。今期の活動計画案の中には、中国茶アドバイザー 1 級の位置付けを見直すことが含まれております。今回はその内容の詳細をご紹介します。

自店舗で初歩的な中国茶講座を開講されるケースが多いようです。

このような講座を、協会の認定講座として実施できないか、とのお問い合わせもいただいております。

こうした声にお応えするため、協会では、アドバイザー 1 級資格の位置付けを「初級認定講師資格」とすることに致しました。

これにより、1 級取得者の方は、協会の初級認定講師となり、協会の認定する「入門講座」を開講いただけます。

## 協会認定講師の特典

協会の認定講座になると、認定テキストの配布ができ、指導要領や教材の提供も受けられるようになります。

修了者には中国茶アドバイザー 4 級の資格付与ができるようになりますので、講座の信頼感向上にも繋がります。また、協会 Web サイトの講座開講

情報にてご自身の講座を紹介することもできますので、生徒募集面でも協会のサポートを利用できます。

なお、より高度な認定講座を開講する場合は、より上位の認定講師資格である「中国茶コーディネーター」が必要となります。中国茶アドバイザー 1 級の方は、ステップアップも可能です。

## 上級講座を来春以降で開講

1 級資格を取得するためには資格検定試験での合格が必要です。その知識と技術を身につけるための場として「上級講座」を来春以降に開講します。

上級講座の受講および 1 級資格検定試験の受験には、2 級資格を保有していることが条件となります。

第 1 期のアドバイザー 1 級取得を目指される方は、今秋もしくは来春開催される 2 級検定試験に合格できるよう、学習をお進めください。

## 第 3 回 中国茶アドバイザー 2 級検定試験のご案内

第 3 回目となる中国茶アドバイザー 2 級検定試験が 11 月 3 日（土）に開催されます。

中国茶アドバイザー 2 級は、より深く中国茶を学びたい方、将来的にプロを目指される方の登竜門となる資格です。

2 級以上の有資格者は、協会 Web サイトにある「有資格者のいるお店」での紹介対象ともなります。

なお、試験対策のための中級集中講座が開講される予定です。

受講をご希望の方は、華泰茶荘・渋谷店まで詳細をお問い合わせください。（TEL：03-5728-2551）

### <試験要項>

- 【試験日】 2012 年 11 月 3 日（土・祝）
  - 【願書受付】 2012 年 10 月 1 日 ～ 10 月 21 日 まで
  - 【試験会場】 東京都渋谷区 華泰茶荘・渋谷店
  - 【受験資格】 願書提出段階で中国茶アドバイザー 3 級資格を有している者
  - 【合格基準】 試験科目 3 科目の合計点が 70 点以上で、かつ各科目の 50% 以上を得点している者
  - 【受験料】 18,900 円（茶芸練習用茶葉 10g × 2 種含む）
- ※前回 2 科目合格者で今回 1 科目のみの受験を希望する場合は 6,300 円。

### お問い合わせ先

ご住所や会員種別の変更、協会 Web サイトのログイン ID 発行、ご不明な点のお問い合わせはこちらへ。

〒150-0043

東京都渋谷区道玄坂 1-18-6  
特定非営利活動法人中国茶文化協会  
事務局 行

E-mail：info@cha-tea.org



10月20日(土)・21日(日)

東京・浜松町

### 地球にやさしい中国茶交流会

中国茶交流会実行委員会主催の中国茶の総合イベント。中国茶専門店が20店舗程度揃う関東最大規模の中国茶フリーマーケットの他、ワンコインで参加できる茶席、著名講師のセミナーや品茶イベントなど多数のイベントが同時開催される。詳細については、イベントの公式Webサイトを参照のこと。

来場に際しては、試飲用の茶杯とエコバッグ持参を推奨している。予約無しで誰でも入場可。入場は無料。

<日時> 2012年10月20日・21日

11:00～17:00 ※初日は13時開場。

<会場> 東京都立産業貿易センター

浜松町館 2階展示室

東京都港区海岸1-7-8

<交通>

JR浜松町駅北口より徒歩5分

都営地下鉄大門駅より徒歩8分

<備考>

セミナー、品茶イベント等は予約も可。

申込はWebサイトにて10月1日より。

<詳細・問い合わせ>

中国茶交流会実行委員会

<http://cttea.info/teaparty/>

12月1日(土) 東京・市ヶ谷

### 茶匠と語ろう

NPO法人現代喫茶人の会主催のイベント。日本各地のお茶の生産者が、自身で生産したお茶を持ち寄り、消費者と語りながらお茶を楽しむイベント。

お茶の販売もしており、お気に入りのお茶を家に持ち帰ることもできる。

<日時> 2012年12月1日(土)

13:00～16:00(開場12:50)

## Event Guide

<会場>大妻女子大学 千代田キャンパス  
東京都千代田区三番町1-2

大学校舎C棟 182号室

<参加費>一般2000円 会員1500円

※当日、受付にてお支払いください。

<申込>①お名前②連絡先(電話番号、もしくはe-mailアドレス)③会員の有無を記入の上、FAX、もしくはe-mailにて申込。

【FAX】03-3793-5922

【e-mail】[jtcnpo@gmail.com](mailto:jtcnpo@gmail.com)

現代喫茶人の会 事務局 行



### 「中秋節～明かり～」 石上由紀

私が中国茶に出会ったシンガポールでは、中秋節のお祝いの期間になると、いたる所に様々な趣向を凝らした豪華なランタンが飾られ、街が賑やかで華やかな装いに包まれます。夜になるとそのランタンに明かりが灯り、幻想的な世界を楽しむことができます。川沿いに飾られたランタンの明かりがみなものに映ってゆらゆらと揺れる様子は、なんともいえない神秘的な世界を映し出しています。

中秋節には家族や友人と団欒し、伝統の月餅を食べて中秋節を祝います。満月の月明かり、ランタンのやさしい明かりの下で、“中秋節の明かり”をイメージしたテーブルを囲んで、月夜に映えるお茶を楽しんでみては如何でしょう。茶杯に注いだ茶湯に映る明かりが、静かに揺れる様子も楽しみながら口に含めれば、いつもと違うお茶の味わいを感じるかもしれません。

## 今号の茶席

### 毎号、季節の茶席をご紹介します

「今号の茶席」では、時宜に合わせた美しいテーブルセッティングを、中国茶コーディネーターによるリレー方式でご紹介していきます。

#### <作者プロフィール>

石上 由紀

シンガポールに6年間在住、留香茶藝にて中国茶を学び、上級茶藝指導講師の資格を取得し指導にあたる。帰国後Liu Xiang Tea Salonを主宰。インテリアコーディネーターの経験を生かし魅力ある茶席、美しくも美味しく淹れる茶藝を追求。生活のお茶として楽しめる中国茶の魅力を広めている。

<http://blog.goo.ne.jp/liuxiangteacraft>

# お茶 de クッキング

第8回

## 烏龍茶風味の くず餅



終わりゆく夏を惜しんで、今回はくず餅を作りました。

食感が少しちがいますが、くず粉の代わりに片栗粉やわらび粉などでも同じような餅菓子が作れます。お茶葉は岩茶系や焙煎の強い物の方が個性が出て、きな粉との相性も良いようです。ぜひ一度お試しください。

### \*材料

5cm × 15cm の容器 1 個分

くず粉	80g
烏龍茶煮だし液	300cc
(人肌くらいに冷ましておく)	
きな粉	10g
砂糖	20g
塩	少々

### 作り方

1. 鍋にくず粉と茶液を入れて固形の粉をよく混ぜ溶かす。
2. 絶えず混ぜながら中火に掛け、粘りが出てきたら弱火にし、透明になるまでしっかりと練り混ぜる。
3. 水で濡らした容器に生地を入れ、表面を均一にしてラップで覆い、型ごと冷水または氷水で冷やし固める。

4. 冷えて固まったら型から取り出し、一口大の大きさに切り分けてきな粉を絡める。

**Point** 冷蔵庫で長時間保存すると白濁してしまいます。調理後はできるだけ早く食べてしまいましょう。

<レシピ提供> 黒川 理加

フードプロデューサー、中国茶インストラクター、中国茶コーディネーター、管理栄養士。食品会社の開発研究員、短期大学での講師、フードスペシャリストや保育士、栄養士の養成、食育活動などの経験を生かし、現在はフードプロデューサーとして活躍中。

## 中国茶文化協会 入会のご案内

中国茶文化協会では、広く一般の方に協会の活動にご参加いただけるよう、一般会員制度を設けています。

「中国茶をより楽しみたい」「もっと中国茶を知りたい」「中国茶を広めていきたい」「お茶が好き」という方でしたら、どなたでもご入会いただけます。

毎号、会報「茶縁」もお届けし、協会の活動や様々な中国茶情報をご提供します。今回の会報が気に入った方は、是非ご友人にもご紹介ください。

茶縁の輪を全国に広げていきましょう！

### <入会特典>

- ・会報「茶縁」の送付（年4回）
- ・総会での議決権の行使 ・イベントでの会員優待
- ・会員証の発行 ・協会ホームページの利用 など

### <費用>

一般会員 入会金 5,000円 年会費 6,000円  
法人賛助会員 入会金 10,000円 年会費 20,000円

### <入会方法>

入会金と初年度年会費を協会の指定口座にお振り込みの上、所定の入会申込書を協会宛にお送り下さい。

入会のご案内と申込用紙は、協会ホームページからもダウンロードできるほか、事務局宛にお問い合わせ下さい。必要資料をご送付いたします。

どうぞお気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせ】 [info@cha-tea.org](mailto:info@cha-tea.org)

## ご意見をお寄せください

会報「茶縁」は、みなさんの声を元につくられます。

記事についてのご意見・ご感想や「こんな記事を読みたい」といったご要望などがありましたら、お気軽に編集部までご連絡ください。寄稿も歓迎いたしますので、ご一報ください。

◇編集部直通メールアドレス：[hensyubu@cha-tea.org](mailto:hensyubu@cha-tea.org)

## 編集後記 ～「お茶っこ飲み」での発見～

陸前高田にお邪魔した際、気仙茶の会の「お茶っこ飲み会」に参加させていただきました。「お茶っこ飲み」というのは、簡単に言えば、「みんなで集まってお茶を飲む」というほどの意味なのですが、その裏側には、地域のみんが集まり、お菓子やお茶の載ったテーブルを囲みながら、みんなで和気藹々とおしゃべりし、親睦を深めるというイメージです。

以前は、このような会が各家庭で開かれ、それぞれの家を行き来していたそうです。まさにこの地域のコミュニケーションを担っていたのが、「お茶っこ飲み」だったようです。

さて、私は中国茶代表？として、白茶や東方美人茶などのお茶を持って参戦。様々なバリエーションのある中国茶が、少しでも気仙茶のヒントになれば、との思いでした。が、みなさん様々な味わいや香りのお茶があることに、大変驚かされていました。お茶の可能性を感じていただけたようです。

中国茶は日本茶と対立するものではなく、お互いに進化のきっかけを与えあう存在なのかもしれません。（編集長）