

日本茶 熱く伝えたい



東京・馬喰横山の築約80年のビルにある「茶房+Galler ry」。四季。10種ほどの日本茶が楽しめる日本茶専門カフェとして昨年7月に開店した。オーナーの飯田佳昭さんが日本茶に目を向いたのは2年ほど

農家の思い、カフェ発信

前。静岡県藤枝市で茶を栽培する「向島園」の園主・向島和詞さん(25)との出会いがきっかけだ。無農薬・無化学肥料の茶の栽培にいち早く取り組んでいた先代が急逝して一人苦闘する園主の姿を知り、「向島さんのお茶の味をゆっくりと味わえる拠点」を作ることを決めた。

向島園の茶葉を中心を使い、茶の時間で季節を感じてほしいと「二十四節氣」がテーマの手作り和菓子も楽しめる=写真。

■茶房+Galler ry
季 中央区日本橋横山町4の3階(馬喰横山駅、03-6861-9500)。午後7時半～翌11時半



街の「お茶屋さん」を舞台に「日本茶人口の若返り化」を目指す試みがある。1月末まで開催中の「お茶Bar」は、100日で

茶葉と紙コップを購入し、急須でいた茶を持ち帰れるサービスだ。茶の包装資材を扱う吉村紙業が企画し、都内11店舗を含む全国

ペットボトルの登場ですっかり身近になつた日本茶ですが、たまには茶葉からいれる時間を楽しんでみませんか。日本茶を伝えたくて新しい展開に挑む店を訪ねました。

(時苗沙都子)

専門店、いれて持ち帰り

30店舗で実施している。同社の橋本久美子社長は、「お茶はペットボトルという若い世代と、お茶にお金を支払うことに抵抗がある世代の格差を埋めたい」と話す。

「もっとゆったり、お湯の中で葉っぱをおどらせたい」。東京都大田区北嶺町の「西川茶寮」では、店主の西川千都至さん(61)が店頭に立ち、急須を握る客においしい茶のいれ方をアドバイスしている=写真。立ち上る茶の香りに歎声をあげる20代女性や「温まりたくて」「お弁当に」と立ち寄る近隣の住人や働く人……。「茶葉を貢献して、なんとか継続していくたい」と西川さんは意気込む。

■事務局(03-377-88-6118、<http://www.yoshimura-pack.co.jp>)。



東京・谷中の商店街の裏通りで、濃紺の布に染め抜いた「二」のマークがひときわ目立つ=写真。昨年10月にオープンした「茶処まるに」は、静岡県掛川市出身の赤堀仁さん(43)の店だ。日本茶卸売り業を3代営む

家に生まれたが、デザインの道に進んだ赤堀さん。ある日、家業を継いだ兄から日本茶の小売り販売の相談を受けた。ネット通販も考えたが「おもてなしの上にお茶がある」との思いから対面式販売を選び、「100%メードイン掛川」の茶を発信しようと考えた。

「主婦予備軍である20～30代女性にも親しんでもらいたい」との思いで店構えやパッケージを一から考案。50gの小さなパック(420円から)や100g入りの贈答用にも使える丸缶(1050円から)など、サイズも見直した。「味には自信があります。あとはいかに覚えてもらうかですね」

■茶処まるに 台東区谷中3の10の21(千駄木駅、03-5834-8048)。正午～翌6時。休み。



複数の産地味わうイベント

東京・築地の日本茶専門店「うおがし銘茶」は、約7年前から日本茶を味わうイベント「茶遊会」を開催してきた。季節の変わり目に催す同会では、普段使っているものから最高級品まで、複数の日本茶の飲み比べが楽しめる。新茶の季節には茶の苗木を店に置き、参加者に「茶摘み体験」=写真は2009年=をしてもらうなど、「産地を意識するような企画を考えています」と同店広報の土屋葉さん。

22日までの10時～15時、「茶遊会 新春」を開催。500円。イラストレーターの和田誠さんによる新パッケージのお披露目も。

■うおがし銘茶 築地新店「茶の実俱楽部」中央区築地2の11の12(築地駅、03-3542-2336)。