

新茶の季節

川口 ひろ子

新茶の季節、今年も故郷静岡の友人達から嬉しい贈り物が届いた。荷を解く時「生まれ故郷のこと、忘れないでね」という声が聞こえてくるようだ。

「人生最後の日に何を食べる」との問いに、多くの日本人は「卵かけご飯」と答えるというが、私は何と言っても「お茶漬け」だ。

お茶漬けの種類は、緑茶の他にお酒の締めに出される出し汁使用の高級品から永谷園の即席袋入り迄多種多様だ。私の好きなのは香り高い炊き立てのご飯に濃い目に入れた熱いお茶をたっぷり注いだ緑茶のお茶漬けだ。ご飯の甘みとお茶の渋みが口の中で絡み合って絶妙な風味を醸し出すのが堪らない。以前TVの旅番組で、静岡県川根のお茶農家の老人が「一番おいしい飲み方は？」との問いに「それは何と言ったって……」と、このお茶漬けを答えていた。「やっぱり私の舌は確かだった」と大喜びしたが、子供の頃から何となく馴染んでいる習慣で、お茶の産地ならではの味わい方なのかもしれない。

新聞によれば、静岡県は今年のお茶の産出額第一位の座を鹿児島県に譲ったという。その原因は、急須で入れるリーフ茶の急激な減少とペットボトル飲料の急成長にあるという。我が家を訪ねてくる若い人の殆どは冷えたペットボトル茶をリクエストする。TVが報じる重要会議のシーンでも出席者の前には必ずペットボトルが立っている。残念乍ら世の中は急激に変化しているのだ。

もう一つの理由として、農家の高齢化による茶園面積の減少と山の急斜面が多いため大型機器の導入が難しい点があげられる。平地での栽培が多く大量生産の効く鹿児島県産に逆転を許してしまったのだ。静岡県は、新たな高級化、ブランド化をうたった活性化策に着手したとのことだ。

お茶のお茶漬け愛好者、そして静岡ファンの一人として微力ながらこの必死の活性化策を応援したい。取敢えず、故郷の友への感謝を込めて、急須で丁寧に入れたお茶の優しい香り、爽やかな味わいを愛でるとしよう。