

「茶旅」

”ごぼればなし“

(15)

自ら作ったお茶を 自ら淹れるお茶屋さん



コラムニスト 須賀 努

昨年から暇があれば、日本各地を回っている。そこで茶農家、茶舗の若手経営者たちが、積極的に各地で特色あるお茶への取組みを行っている場面に会うことが多く、思っていたより、かなり楽しい。

京都へ行った時、知り合いから『是非行ってみてほしい』と言われた茶舗があった。何処にあるのかと聞くと、『大徳寺の中』と言われて驚いた。お寺の中に茶舗がある意外性、面白そうなので、訪ねてみた。大徳寺といえば、茶の湯の世界とも縁が深く、村田珠光・武野紹鴎・千利休・小堀遠州をはじめ多くの茶人が関係をもってきた。山門に利休の木像が安置され、門を通る者は利休の足下を

くぐることになり、これが豊臣秀吉の怒りを買って利休切腹の一因となったとも伝わる。誠にお茶とは縁が深い寺である。

そのお店、**阜盧庵茶舗**は確かにひっそりと大徳寺内にあった。知らなければ通り過ぎてしまうかもしれないさり気なさ。中に入ると店主の神田さんが迎えてくれ、3室ある和室の1つに案内される。そして店主自らが湯を沸かし、注文した茶を目の前で淹れてくれた。お茶の種類も濃茶、薄茶から、無農薬煎茶まで、実に豊富。お茶やお菓子の説明を聞きながら、ゆっくりと茶を喫することができる。何とも贅沢な空間がそこにあった。

4年ほど前に開店したというこの

らが対面でゆったりとお茶を出す、文化を味わわせる店は他にもあるのだろうか。

例えば最近の消費者は何でもかんでも『無農薬』や『有機栽培』という言葉にこだわる傾向があるが、実際に無農薬栽培の茶と少量農薬を使った茶を両方飲んでみても、その違いを認識してもらう、などは、販売重視の茶舗では難しいかもしれないが、このような店舗ではそれが可能とな



大徳寺内の阜盧庵茶舗

り、実際に作っている人間の説明を受け、質問することで、知識を吸収していけば、お茶に対する興味がもっと湧いてくるだろう。

また同じ人が作った茶でも、その時々々の気候の変化、土壌、栽培方法の違いにより、出来上がる茶に違いが見られることなど、茶農家らしい話題を聞き、お茶に対する理解を深めることも出来るだろう。これまでの平均的なブレンドによる茶ではなく、個性のあるお茶、というのも、こういう会話の中から生まれてくるのではないか、と思ったりもする。大徳寺特産の大徳寺納豆を頂きながら、発酵食品について考えてみるのも面白い。

日本にやってくる外国人が2000万人になった昨今、単にお寺の拝観のついでに一杯500円の抹茶を正座して飲ませる、というパフォーマンスだけでなく、真に日本茶を理解してもらおう、その文化や歴史背景、そして今日の状況を伝えていく

お店、その特徴は他にもあった。出されるお茶の多くが、自ら作ったお茶だというのが。神田さんは10数年前に宇治田原で茶作りを開始、茶の卸しを行っていたが、『自分で作った茶の行き先を知らない』という疑問から、京都らしい空間に、このような店舗を開き、自ら販売、喫茶提供を始めたという。

日本ではお茶の分業化が進み、お茶を育てる人、仕上げる人、売る人が分かれてしまった、そこに問題意識を持っている。筆者も『日本の茶業は生産者と消費者がかい離し過ぎてい』ることに常々疑問を持っていたので、この店舗での試みには少なからず、興味を持ってしまっ。

台湾などでは茶農家が自ら店舗を持ち、接客して茶を飲ませ、販売する方式は珍しいものではない。日本でも最近地方を回ると、農家の庭先に店舗を構えているところがある。だが、ここまで本格的に設えて、自

試みは大切ではなからうか。阜盧庵にも時々、欧米人や中国人が、その風情に惹かれてやってくるというが、英語での接客も行っているとすると、その価値は益々高まる。

因みにこの店舗のある場所は、間くところによれば、表千家7代如心斎とゆかりのある場所だとか。如心斎は時代に即した茶風を創り出した家元として名高く千家中興と称されている。家元制度を作り出し、財政的基盤を確立すると同時に、自由闊達な気風を導入して、小規模空間で小人数をもてなすわび茶の世界からの変革を行ったと聞く。ある意味で現在の茶の世界の基盤を作ったお人である。

そんな話を聞けば、今は日本茶も新たななる変革期、これまでの形態に変化を加えることで、新たな創造が生まれ、次に時代に繋がっていくような試みが奨励される時代ではないのかな、といつも勝手な妄想が疼きます。

(すが つとむ)