

ちほの おしゃべりタイム



天空の茶畑



オフィスPrima 代表
フリーアナウンサー
ビジネスマナー講師

とおる ちほ
透 千保

東海地方の各放送局(岐阜放送/ぎふチャン、FM Gifu、東海ラジオ、メーテレなど)で数多くの番組やニュースを担当。司会、ナレーションの他、名鉄電車、名古屋市内営地下鉄など、公共交通機関のアナウンス放送に携わる。一方、企業・大学において、ビジネスマナー、電話応対などの研修講師を務め、人材育成に取り組んでいる。

咲き誇る花々に緑がまぶしいこのごろ。頬に当たる風もすがすがしい季節となりました。立春から数えて88日目が八十八夜です。気候も穏やかになり霜も降りなくなるので、種まきや田植え、茶摘みなど農作業に大切な目安とされてきました。

この時期に思い出すのが、揖斐郡揖斐川町春日にある上ヶ流地区^{かみがれ}の茶畑です。南米ペルーのマチュピチュのような高山(標高約330m)にあることから、「天空の茶畑」「岐阜のマチュピチュ」と称されています。昼夜の気温差が大きく朝霧が発生するこの場所は、香り高いお茶の栽培に適しており、ここでは760年も前からお茶が栽培されています。

そんな絶景の茶畑を舞台に、ぎふチャン「ママごはん TV」という番組の取材で、お茶の摘み取りを体験した時のこと。お茶は一芯二葉で摘む、と言われます。まだひらいていない芽が「芯」で、その両側にある2枚の葉の茎の部分を、親指と人差し指で掴み、摘み取ります。柔らかな新芽をかご一杯に摘んだ後、茶葉の加工場で製品になるまでの過程を見学し、いくつもの工程をへておいしいお茶が完成することを知りました。

新茶を入れた時のきれいな緑と若葉の香りは、この時期ならではの楽しみです。新茶を飲むと一年間、病気をせずに健康で過ごせるという縁起のよい言い伝えもあります。冬の間に蓄えられた栄養をたっぷり含んだ新芽だからだそうです。実際に、新茶は二番茶に比べて刺激性のカフェインや苦み成分であるカテキンが少なく、テアニンという旨味成分が豊富に含まれています。テアニンは免疫機能を高め、リラクセーションを導く効果があることも知られています。

「お茶を濁す」とは、適当なことを言ってその場を取り繕うという意味ですが、茶道を知らない人が、適当にお茶を濁らせて抹茶に見せかけたことが語源とされています。けれどもそれは、対立を避けるために敢えて白黒をつけず、穏やかにものごとを進めようという日本人ならではの心情を表しているとも解することができます。

企業などでお客様にお茶を出すのは、緊張するビジネスの話の前に、まずは寛いでいただき、胸襟を開いて向き合う場の雰囲気や醸成するための実は大事な先人の知恵なのかもしれません。元々お茶は高級なものであったため、人をもてなす時の飲み物でした。最近は、ペットボトルで出される機会も増えましたが、一杯のお茶をお出しするにも、心を込めて行いたいものです。

天空の茶畑で見たのは、手間ひまかけて作ったお茶だけでなく、地元の方々が整備した遊歩道や遠方からの客に対するあたたかな声かけでした。新茶の季節になると思い浮かぶその光景が忘れられません。