

日本茶の魅力・奥深さを伝えたい

岐阜市金町に店を構える株式会社明治屋茶舗。店内には日本全国から厳選された日本茶がずらりと並ぶ昭和四年創業の老舗茶舗です。
三代目の藤森茂美さんは、老舗の暖簾を守りながら「お茶の魅力を多くの方に伝えたい」と、イベント・セミナー等を通して積極的に普及活動に努めています。
今回は、そんな茂美さんのお茶に対する想いを種々お伺いしました。

株式会社明治屋茶舗 代表取締役社長 藤森 茂美 さん

継往開来

―継承・発展 未来を切り開く―

明治屋茶舗の三代目 藤森茂美さん、現在六十三歳。大学卒業後すぐには家業を継がず、外で勉強することで知識の幅を広げたい、と京都府宇治市にある『辻利一本店』で住込みの修行をしました。

そして、約一年半の修業を経て、二十四歳の時に三代目に就任しました。跡継ぎだと特に誰かに言われたわけでもありませんでしたが、その意識は、幼少の頃から先代をはじめ従業員たちが働く姿を見て育ち、店内に包まれていたお茶の香りように静かに育まれていきました。

三代目となつてからも、幾度も思い出すのは修業先『辻利一本店』の社長が毎晩のように行っていた「お茶の選定」でした。

その方法はまず、二十個ほど並べた同じ大きさの碗に産地や種類の違う茶葉を入れ、そこへ温度や量が均一になるように湯を注ぎます。そうして淹れたお茶を次々に選定していきます。同じ要領で何十種類も行います。社長自ら全国から集まってくるお茶の形や色、香りなど、すべてを選定して等級を決め、またブレンドもしていきます。

そんな作業の準備やお手伝いを通して、お茶を選定していく正確性と手早さなどのスキルを学びました。「その教え方は、とても合理的かつ理論的でした。まるで社長自身が生きた教科書のようにでした。どんなに沢山のお茶の種類があろうとそのやり方を高めていけばお茶の良し悪しを見極めるレベルを上げることが出来

ます。その時に得た知識は今でもしっかりと活きています」

初代、先代から受け継いだもの

初代の春一さんは高富から岐阜へ出て市内のお茶屋さんに住込みで修行しましたが、仲間が次々と独立していくのを目の当たりにしたことから自身も独立を考え、店を構えるに至りました。

春一さんについてのエピソードを茂美さんはこう語ります。

「店にいただけでは売上に繋がらない、と自転車に百匁(もも)〔三百七十五グラム〕を一袋にした番茶を詣込み、各務原や大垣、墨俣までも行商に出かけました。遠くまで出かけたものの、出先で大雨に遭った上に自転車パンクするという災難に涙したこともあったそうですがそれでも売り切るまでは決して帰って来ることはなかったと話していました。戦後は何もかも不足していました。お茶も然りで、供給量が追いついていなかったことから売れ行きは順調でした」

そのなかで、春一さんは「生活が豊かになるに伴い、番茶ではなく急須で煎茶を淹れて飲む時代がくる」と予感していました。

い世代にお茶の良さを伝えていくことは私の使命だと思っています」

ペットボトルの普及によりお茶を手軽に飲むことが出来るようになり「お茶を飲む」ことへの裾野が広がりました。しかし茂美さんは「お茶を味わう」ことへの距離ができたように感じると言います。

「小学校で『茶歌舞伎』というイベントを開催したことがあります。本来は、玉露や煎茶などの区別が難しい複数のお茶を飲んでそれぞれの銘柄や産地などを見極めて当てる遊びですが、小学生用に、ほうじ茶、ウーロン茶、玄米茶、など簡単な五種類程度のお茶でそれぞれどの種類のお茶かを考えてもらいました。残念なことに、全問正解はおらず、ほうじ茶とウーロン茶の違いも分からない子どもまでいました」

茂美さんは、急須を使ってじっくりと淹れ、苦みや渋みなども含めた「本来のお茶の味」を記憶してもえるよう、味覚の発達段階の子どもたちからしっかりと伝えていきたいと語ります。

「忙しい世の中ですが、美味しいお茶は三分もあれば入れることが出来ます。お茶は日本文化そのものです。これまで飲まれ続けてきたという歴史とともに、大切に次の世代へと受け継いでいってほしいです。そのため、これからも普及活動が続けていきます」

明治屋茶舗の多くの常連のお客様方には、それぞれ自分のお気に入りの『いつものお茶』があります。

「いつものお茶をいつもの味で、変わらず丁寧に用意していきます。それが長年続く『信頼』だと思っています。そして、『いつものお茶』を親しむ方を一人でも多く増やしていきたいです」

茂美さんはその信頼に応えながら、日本茶のすばらしさを伝えて続けていきます。



株式会社明治屋茶舗

所在地 岐阜市金町6-9
TEL 058-262-0602
FAX 058-262-2718



お湯を入れた状態の茶を選定中

明治屋茶舗の主力商品のひとつに「いび茶」があります。初代の春一さん、先代の春美さんは生産農家との付き合いをとて大事にしていました。茂美さんも昔から初代や先代に連れられ、生産者の元へ通っていました。そこで「春一さんのお孫さんだね、春美さんのお子さんだね」などと声をかけられると信頼関係を築いてきた証のようであれしかったと振り返ります。それは今でも続いています。

「うちで取り扱っているお茶はこの誰の畑で採れたお茶か全て把握しています。そのため、お茶の味わいや特徴を、お客様にしっかりと説明することが出来ます。作り手の顔が分かるお茶、つまり大切にお茶を作り続けている生産者の人となりを知り、商品だけでなくお茶に係る全ての要素をお客様にしっかりと説明が出来ること、商品に対する『自信』であると同時に本当の産地消だと思っています」

茂美さんは、そんな代々受け継いだ生産者の方々と関係は老舗の宝であり、その品質に胸を張ります。

美味しい日本茶を伝えたい

茂美さんは、沢山のお茶に触れるにつれ、その奥深さを改めて感じるようになり、「日本の文化の象徴でもあるお茶の魅力を世代や性別を問わずもっと沢山の人に伝えたい」との想いが強くなっていました。それは『第四十八回全国茶審査技術競技大会』で個人優勝という輝かしい経歴とともに『お茶インストラクター』の資格取得へと繋がりました。以来、小中学校や公民館、企業などのイベントでお茶を美味しく入れる講座などを積極的に開いています。

「普段ペットボトルのお茶しか飲んでいないような小学生の子どもたちが、急須で自分が淹れたお茶を『美味しい』と言ってくれるとほんとうに嬉しいです。若