

私の飲み物遍歴

唐澤 豊 (高17回)

お茶との関わり

私が高校卒業まで住んでいた上郷の実家では、家族の誰かが電車に乗って遠出する日の朝、母はお客様用の煎茶を淹れ、砂糖を添え



茶筌

た梅干しを客間の座卓に出し、家族も同席して「気を付けてね」と送り出していました。だから、私が修学旅行に出掛ける朝も、初めて東京に来た日の朝もそうでした。

大学に入って上京した時、親からは、部屋代や生活費を節約するため、姉と一緒に住めと言われ、同居していました。姉は短大の時に、担当教授が裏千家の師範で、茶道を習い、後に、師範となりました。そのため、茶席に呼ばれても恥をかかない程度のこととは知っておいた方がいいからと、袱紗、茶筌、茶匙を用意され、抹茶の飲



●からさわ・ゆたか
高陵中出身、早大理工電気工学卒。東京エレクトロン、インテルジャパンを経て、カタバルト・エンタテインメント、日本ビジネス研究所の代表就任後、データメディア代表就任。(二社) 日本菓の会常務理事。

み方を中心に、淹れ方も一通りは教えられました。それもあって、結婚してから、元日の朝は私が抹茶を点てて、家族で飲んでいました。

コーヒーはアメリカン

社会人になった頃は、毎日残業が続くような生活で、朝は目覚まし時計の音で跳び起き、粉末ミルクと砂糖を入れたインスタント・コーヒーを飲みながらトーストをさつと食べて会社に行くという日々でした。入社2年目の正月過ぎに、米国出張を命じられて、初めてシリコンバレーに行き、安いモーテルのレストランで、トースト、ハム付き目玉焼き、アメリカン・コーヒーという典型的な西海岸の朝食を経験しました。一緒に行った先輩は駐在経験があり、「コーヒーはブラックで飲むんだよ!」と言われて、恐る恐る飲んでみたら、かなり薄かったの

で、ブラックでも大丈夫でした。それ以来、家でも会社でも薄いアメリカン・コーヒーをブラックで、10年位前までは飲んでいました。

フランスのコーヒー

今の会社はフランスのシリコンバレーと言われている南部のトゥールーズに本社があり、日本支社を設立する話し合いに行った時、早朝のパリ空港で乗り継ぎを待つ間にコーヒーを飲もうと思い、コーヒー・カウンターに行くと、レギュラーとエスプレッソしかメニューに無かったので、「アメリカンは無いか?」と聞くと、無いと言うので、レギュラーを注文して飲んだら、エスプレッソのような濃さでした。会社に行くと、コーヒーはこのマシーンで好きなを自分で入れろと言われ、ダブル・コーヒーと紅茶のスティックしか無かったので、ダブルって何だろうと思いつつ、それをセットして、出て来たのは、濃いコーヒーでした。そこで、「もっと薄いコーヒーとかアメリカンとかは無いのか?」と聞くと、「フランスではダブルが一般的なコーヒーだ、薄めたいならお湯を入れろ」と言われました。

次に出張した時は、丁度、ルマン24が開催される時だったので、見に行きたいと思いましたが、「会場周辺のホ

テルは1年前から予約が埋まるのだ」ということで、日本で言えば民宿をパリ支社が予約してくれた。泊まった翌朝、「朝食は外に用意してあるから」と言われて行ってみると、コーヒー・ポットと牛乳はありましたが、コーヒー・カップが見当たらず、宿の人に言うところ、「これだよ!」と指さされたのは大きな丼鉢のようなものでした。「フランスの朝食は、これにカフェオレを作って飲むんだ」ということでした。

朝のカフェオレの量・味と、昼・夜の濃いレギュラー・コーヒーとの味の違いにびっくりしました。

煎茶にはまった切っ掛け



丼鉢のようなコーヒー・カップのフランスでの朝食

ある時、錦糸町にある代理店の社長と浜松にある代理店の社長との3人で話をしようということになり、一番遠くから来る人が便利な場所でおおうとなり、八重洲の大丸東京店の十階に和喫茶があるから、そこでと言われて行った店が「茶寮 都路里」でした。メニューを見ると、飲み物は抹茶か煎茶で、抹茶は今迄何度も飲んでいたので、煎茶とぜんざいを注文しました。

すると店員さんが注文したぜんざいと茶器セット、保温ポットのお湯、砂時計を持って来てテーブルに置き、「煎茶は初めてでしょうか？」と聞くので「はい」と答えると、「では淹れ方をご説明します」と教えられた通りに淹れ、一煎目を口にして「えっ、これがお茶か！」とびっくりして、同席して抹茶を飲んでいた2人に、「これがお茶の味とは思えないくらい美味しい」と興奮して伝えました。色は「黄金色」で、香りも良く、甘さと旨味があり、苦みは少しで、渋みは殆ど無く美味しかったのです。

更に、二煎目も言われた通りに淹れると、今度は「濃い緑色」で苦みたっぷりの味でした。

最後の三煎目は、普通の番茶のような「黄緑色」で、渋みたっぷりの味でした。

それ以来、朝のコーヒーに換えて、寝起きには煎茶を飲むのが日課です。

茶道の歴史

ウィキペディアの概要は以下のようなものです。

▽鎌倉時代に禅宗を伝えた栄西が中国から持ち帰った茶を九州筑肥背振山に植えた▽栄西は宇治の明恵上人にも茶の種を送り、それが宇治茶の起源▽栄西は建保元年に

畳の上に脚の無いテーブルを置いて、座布団に座ってやっています。一人前用に準備するものは、写真のように、煎茶4グラム、取っ手の無い煎茶用急須、煎茶用茶碗（大きい盃位）、湯冷まし、砂時計（1分計）、飯田産の半生菓子（最近では近くのスーパーで売っている）2個で、お湯はポットで沸かしておきます。



私の煎茶道お点前で準備するもの

一煎目…①茶碗八分目くら

いに熱湯を注ぐ（90度位になる）②その湯を急須に移す（80度位になる）③湯冷ましに移す（70度位になる）④茶葉を急須に入れる⑤湯冷ましの湯を急須に注ぐ（65度位になる）⑥砂時計を使って2分待つ⑦急須から茶碗に注ぎ、8秒以上待っても雫が落ちなくなる迄、急須を振って出し切ると、黄金色で、香りも高く、甘さ、旨味もたっぷりで、渋みはなく、少し苦みのある一煎目となる。甘さを確認するため、菓子は食べない。煎茶は茶碗を洗わずに二煎目、三煎目も飲むため、味の違いが明確になるよう、最後は音を立てて、一滴も残さないように飲み切る。二煎目…①湯冷ましに一杯分の熱湯を注ぐ（既に温まっているので95度位になる）②湯冷ましの湯を急須に注ぐ（80度位になる）③砂時計を使って1分待ち、その間

茶と共に『喫茶養生記』を源実朝に献上し、武士階級に茶が広まった▽鎌倉時代最末期には、武士や庶民の間で飲んだ茶の銘柄を当てる闘茶が盛んに催された▽平安初期以来の団茶系統の茶も寺家の間では続き、やがて煎茶の勃興に至る▽堺の町衆の武野紹鷗とその弟子の千利休により、わび茶が安土桃山時代に完成された▽江戸中期には、町方出自の表千家・裏千家・武者小路千家の三千家系の流派が町人に広がった▽その結果、大量の門弟をまとめるために、家元制度が確立した▽江戸末期に、作法が厳しい抹茶の茶の湯を嫌い、気軽に楽しめるお茶を町衆が要望した▽江戸時代中期に黄檗宗万福寺の元僧売茶翁が行った煎茶に作法を定めたのが煎茶道▽煎茶道は漢詩の文人文化を中心に広まり様式が確立していった▽江戸初期の石川丈山、中期の上田秋成、後期の頼山陽が煎茶を好んだ著名人▽当初、煎茶は「煎る茶」だったが、中国での流行の影響や茶葉生産の改良を受けて「淹し茶」に変わった。

私の煎茶道

煎茶は椅子に座ってテーブルで淹れる様式もあります。が、適当な高さのテーブル・椅子が無いので、最初に体験した「茶寮 都路里」で教えられた方法にほぼ従って、

に半生菓子一つ頂く④急須から茶碗に注ぎ、8秒以上待っても雫が落ちなくなる迄、急須を振って出し切ると、濃い緑色で、苦みたっぷりで、少し渋みのある二煎目となる。

三煎目…①急須に一杯分の熱湯を注ぎ（100度のまま）待たずに茶碗に注ぎ、8秒以上待っても雫が落ちなくなる迄、急須を振って出し切ると、黄緑色の三煎目となる②半生菓子をもう一つ頂くと、渋みたっぷりの味には程良いのと、少し冷めて飲みやすくなる。

煎茶を始めた頃は、昔の茶人のように、飲んだ茶の色と香りと味から、銘柄と何煎目かを当てる闘茶を目指してみようと思い2種類の茶で2〜3ヶ月の間、飲み比べてみましたが、とても無理だと諦めました。

良い煎茶の見極め方

良い煎茶は、一煎目、二煎目、三煎目の香りと色の違いが明確に出るもの、即ち「切れ」があるものだと思います。「栄西」「建仁」という由緒ある銘柄を持つ祇園・都路里の宇治煎茶と、主要な製茶店の高級煎茶や天龍村平岡の中井侍駅周辺産の煎茶等と飲み比べてみましたが、切れの良い煎茶はなかなか見つからず、やはり老舗の宇治茶が一番だと思います。