

日本茶のルーツ 嬉野から、
ニューウェーブがはじまる。

7人の若きサムライたちがつくる、次なる日本茶のかたち

嬉野茶、覚醒前夜。

九州が誇る銘茶地・嬉野が生まれ変わろうとしている。生産者と旅館、喫元が今まで蓄えてきた伝統を掛け算することで生じたのは想像以上之力だ。嬉野茶に新たな未来が見えてきた。

文・諫山力 写真・水嶋浩志
text: Tsutomu Isayama photo: Hiroshi Mizusaki



水出しの柚子緑茶。香り、味わいともに一番茶と柚子由来の爽やかさが広がる。嬉野茶がもつボテンシャルの高さを象徴する一杯

お茶の生産者自ら、「嬉野茶寮」でおもてなしをします。



お茶を淹れる所作、工程からこだわった、お茶農家によるセレモニー。凛とした空気感が特別な一杯であることを再認識させてくれる

「嬉野茶寮」とは？

老舗旅館の「和多屋別荘」「大村屋」を舞台に行われる年4回だけの催し。農家と旅館、「嬉野茶寮」のために茶器を作陶する肥前吉田焼の、普段は交わることのない3つの要素が融合するプレミアムな数日間だ

農家×宿×窯元の相乗で
生まれた『新生』嬉野茶

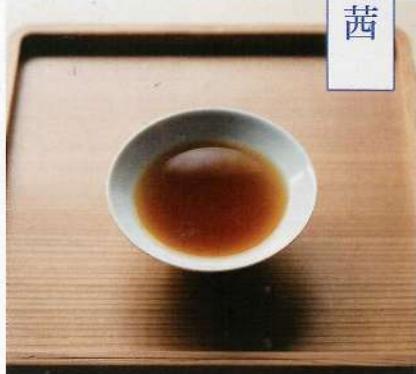
2016年8月に初の試みとして催された「嬉野茶寮」。日本三美肌の湯を有する旅館と、40年以上の歴史を刻む肥前吉田焼、そして嬉野茶の3つの魅力を融合させた春夏秋冬、季節に合わせて行われるイベントだ。中でもメインを担うのは嬉野茶の次世代を担う、20～40代の若手農家たち。農家それぞれが、同イベントのため自ら栽培した茶葉を独自の蒸熟、焙煎、ブレンドを施し、嬉野茶の新たな可能性を模索する。

さらに注目すべきは、お茶農家の7人が自らお茶を淹れサービスする点。自身が栽培から摘み取り、蒸熟、焙煎まで行つた茶葉を、最適な湯温と抽出時間で淹れる。これこそが「嬉野茶寮」の醍醐味にして、一番の魅力。7人の茶農家を束ねる副島仁さんが「お茶一杯に800円ものお金を払つてもらう。そのためにはそれ相応の価値が必要です。セレモニーと銘打ち、農家自らお茶を淹れることこそが最も上の付加価値だと考えました」と話すように、お客様が選んだお茶を農家に淹れてもらう体験 자체がもつ意味は大きい。そこに流れるのは農家一人ひとりが紡ぐストーリーだ。一杯のお茶に込められた農家の思いまで味わえる「嬉野茶寮」。農家をはじめ、仕掛け人の狙いを掘り下げていく。

7人のサムライが生み出した、新しい嬉野茶

「嬉野茶寮」限定の独創性あふれるお茶の数々。茶葉を知り尽くす農家謹製だけに個性が引き立つ6銘柄が完成。

茜



炎



柑



紅茶

池田農園
池田泰明さん作



使用する茶葉は二番摘み。製造後、1年以上熟成させた紅茶は香りに奥行きがあり、名前通り茜色の水色も美しい。和紅茶は味にも強い個性があるので、味わいを感じやすい飯碗で提供

ほうじ茶

きたの茶園
北野秀一さん作



紅茶用の優良品種として開発された「べにふうき」を高温で焙じることで、香り高く、優しい口当たりのはうじ茶に仕上げる。香りをより感じてほしいと、飲み口の狭いうつわで供することも多い

柚子緑茶

井上製茶園
井上憲治さん作



厳選された一番茶と嬉野産の柚子を使用。最初に若々しい緑茶の風味、余韻に柑橘の香りをフワリと感じる。水出しで抽出し、さらに氷を入れていただくとより爽やかさが引き出される

焰



舞



花



青ほうじ茶

田中製茶工場
田中 宏さん作



ひと口目にしてから感じるほうじ茶特有の香ばしさと、じわじわと広がる緑茶の風味、甘みが織り成す新感覚の味わい。湯温は約70°Cと、淹れ方は緑茶に近い。使用する茶葉は厳選した一番茶

粉末茶

永尾豊裕園
永尾裕也さん作



一番茶の「おくゆたか」をきめ細かな粉末に仕上げる。シェイカーで氷、水と一緒にアイシングすることで、甘みや風味が際立ち、口当たりがなめらかになる。料理や菓子づくりなど用途は幅広い

烏龍茶

副島園
副島 仁さん作



爽やかな花の香りのような香りをもち、別名を「嬉野鉄観音」とも。緑茶に近い烏龍茶で、一煎目はえぐみを取るために捨て、熱湯で約3分かけて抽出した二煎目をいただく。深い水色も特徴



これからのがんばりの嬉野茶が向かう先、描く未来

これまでと違う発信の仕方が農家自身の原動力になる。旅館、窯元の協力があつて実現している「嬉野茶寮」だが、構成メンバーの中でも主軸を担うのが7人の茶農家。代々続く家業を継ぐ3、4代目などが大半を占め、嬉野茶の未来に少なからず危機感を覚え、何かしなくてはという、志を同じくする仲間たちだ。「実は、嬉野茶の生産量って全国シェアでいうとたった1・5%なんですね。よくいえば稀少、悪くいえば市場に出回らない。だけど、嬉野が誇る名産品のひとつであることには事実」と生産者として胸を張る。

メンバー皆でつくった
煎茶「嬉野茶寮」
7人それぞれが育てた茶葉をブレンドした、オリジナルの煎茶。イベント当日はウェルカムティーとして水出しで提供する。80g 1000円で販売も



茶葉の量、湯温、抽出時間など、お茶の種類ですべて違う。農家が最も美味しいと考える味わいが楽しめるのも魅力



今までと違う発信の仕方が農家自身の原動力になる。旅館、窯元の協力があつて実現している「嬉野茶寮」だが、構成メンバーの中でも主軸を担うのが7人の茶農家。代々続く家業を継ぐ3、4代目などが大半を占め、嬉野茶の未来に少なからず危機感を覚え、何かしなくてはという、志を同じくする仲間たちだ。「実は、嬉野茶の生産量って全国シェアでいうとたった1・5%なんですね。よくいえば稀少、悪くいえば市場に出回らない。だけど、嬉野が誇る名産品のひとつであることには事実」と生産者として胸を張る。

一方、JAなどへの大口出荷が主流だけに、自分が育てたお茶を誰が飲んでくれているのかわからなかつたのも現実。「いままでやつてきたことが、よかつたのか間違つていたのか、常に迷いもあった。『嬉野茶寮』では自分が育てたお茶を自ら淹れて提供することで、実際に飲んだ方々からアルな意見をじかに聞くことができた。『美味しい』という声は素直に自信になつたし、栽培に対するモチベーションにもつながつた」と7人は口を揃える。さらに、印象的だったのはイベントを通じ、肥前吉田焼の窯元と交流を深め、オリジナル茶器の製作も進んでいくというエピソード。「嬉野茶寮」は嬉野茶が新しく生まれ変わることといえるかもしれない。

「嬉野茶寮」をつくる生産者たち

7人それぞれ考え方は違うが、嬉野茶をもっと高みに！
という意識は共通。一人ひとりの個性を探る。



老舗茶園の4代目は
言葉少なに、感性はキラリ
井上憲治さん



「こだわりがないのがこだわり」と控えめだが、4代続く老舗茶園を切り盛り。継承された管理方法や技術に甘えることなく、試行錯誤を重ねる姿勢は、柚子と緑茶を合わせた斬新な冷茶「柑」からも垣間見える（P036）



素材本来の味を大切に
真摯にお茶と向き合う
北野秀一さん



先代が約30年前から徹底する無農薬・無化学肥料栽培を継承。もちろん除草剤も一切不使用だ。茶葉自体が本来もっている自然な旨み、甘み、風味を大切にし、茶葉も一番茶の若葉（みる芽）のみを選択する



嬉野茶の未来を見据える
若手をまとめるリーダー
副島仁さん



「日本茶とは飲み物である前に文化。飲む方のことを第一に考えて茶畠と向き合う」と話し、小売りを徹底。メンバーからの信頼も厚い若手農家のまとめ役だ。茶畠は無農薬・無化学肥料栽培、減農薬・減化学肥料栽培



嬉野茶に惹かれ移住した
お茶業界でも稀少な存在
松田一郎さん



継承された土壤を大切に
自身の工夫を重ねていく
池田泰明さん



藤

メンバー最年少の24歳は現在、副島園で働く、未来的な茶農家。今夏の「嬉野茶寮」で自身が育てたお茶を提供する

今年の新茶で
デビュー！



山手で育てるお茶は個性豊か
受賞歴もある茶園の4代目
永尾裕也さん



奥

お茶の機械メーカーに勤めた経験から、九州南部の茶農家と親交が深く、常に各地の流行を敏感にキャッチ。泰明さんは茶園の4代目で、先人たちがつくり上げた土壌に、どれだけ自分で上積みしていくか常に挑戦



ただただ目指すのはよいお茶
若き農家のひたむきな姿勢
田中宏さん



約7ヘクタールと広大な茶畠を有する茶園の3代目。33歳とメンバー内でも若手だが、「嬉野茶寮」で手掛けた「青ほうじ茶」は今までのお茶の概念を覆す斬新な味わいで人気。小売りにも力を入れたいと話す

嬉野は、どんどんおもしろくなる！

嬉野茶はもちろん、肥前吉田焼などを巻き込んで盛り上がりを見せる「嬉野茶寮」。原動力となつたのは、嬉野温泉街の一人の旅館経営者だった。

ジャンルの境界線を越えて、実現へと至る

2016年夏にはじまった「嬉野茶寮」のキーマンとして外せないのが、「和多屋別荘」の代表取締役・小原嘉元さんと、同じく若き代表取締役として「大村屋」を牽引する北川健太さん。二人の旅館経営者が発起人となり、企画から運営、仕切りまで、多忙の中、行っている。二人はなぜ「嬉野茶寮」という企画を興し、盛り上げるために、いままでに尽力しているのか？　まず、きっかけとなつたのは、嬉野の観光地としての未来を考えていた小原さんと、若手茶農家のリーダー的存在だった副島さんが偶然にも幼馴染だつたこと。同じ40歳、同郷を盛り上げるために二人が同じ思考の下、動きはじめたのがターニングポイントだ。「東京に行つた際、首都圏のお茶屋さんが、嬉野茶がどれだけ素晴らしいかを熱く語つてくれ



右が小原さん、左が北川さん。間もなく新茶の時期を迎える嬉野。さまざまな理想を胸に、嬉野茶寮の挑戦が続く

たことがあつたんです。それだけ価値があるものを産地に暮らす僕たちがわかつていてない。『お膝元が何をやつてるんだ』、とショックで、恥ずかしくて。だけど、現地には嬉野茶をPRできる場所さえなかつた」と話す小原さん。一方、副島さんは「ひと昔前みたいに、都市圏の駅前でのぼりを立てて、嬉野茶の詰め放題1000円です！」っていうPRをする時代じゃなくなつた。もつと嬉野茶のブランド力を高めたい」と、フードは違えど、目指すスタイルが一緒だつたことが大きい。その思いを快くみ取り、さらに自身ができる最善を尽くす「大村屋」の北川さん。まさにこの3人が同じペクトルで進みはじめたからこそ、実現したのが「嬉野茶寮」だ。1年足らずで、その取り組みの方向性、おもしろさが話題を集めた。今後さらに盛り上がりを見せるであろう、嬉野発の日本茶イベント。今後の進化に期待は高まる一方だ。



地元に店を構える「うれし庵」が同イベントのためにつくった、茶菓を模したティラミス。永尾豊裕園の粉末茶を使う

- 和多屋別荘

住所：佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿乙738
Tel: 0954-42-0210
www.wataya.co.jp/index.html

- 大村屋

住所：佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿乙848
Tel: 0954-43-1234 www.oomuraya.co.jp



7人のサムライのお茶は、嬉野でしか買えません。

7人の茶農家が手掛けた煎茶をはじめ、オリジナル銘柄が購入できるのは「和多屋別荘」と「大村屋」だけ（要問い合わせ）。2017年8月に夏季の「嬉野茶寮」を開催するのはもちろん、嬉野市内に常設の「嬉野茶寮」の魅力が堪能できる店舗を開きたいと小原、北川両氏は意気込む。