

さががすき。

Saga ga Suki

2017

6

平成29年6月号 毎月発行 No.438

特集

オール嬉野で演出する、新感覚のお茶スタイル

つくり手の粋なおもてなし



オール嬉野で演出する、新感覚のお茶スタイル つくり手の**粋**なおもてなし

URESHINO TEA NEW STYLE



取材協力
茶農家 副島 ひとし さん

毎年、全国茶品評会で高い評価を得ている嬉野茶。私たちの暮らしにほっとした安らぎを与えてくれるお茶ですが、近年、生活スタイルの変化からお茶の消費量は低迷しています。もう一度たくさんの人にお茶を楽しんでもらいたい。その想いから立ち上がったのは、地元の若手茶農家の皆さん。メンバーのひとり、副島さんにお話を伺いました。

「これまでも消費者向けにお茶のPRは行ってきました。でも、自分たちだけで考えたイベントでは状況を変えるには至りませんでした。急須を使う家庭も少なくなっ

「釜炒り茶」の発祥の地でもある、佐賀のお茶処・嬉野市。そんな嬉野でお茶をつかった新しい試みが始まっています。

ていく中、お茶から離れてしまった方が再びお茶に触れるきっかけが欲しい。そう思ったときに、温泉旅館の方などから「嬉野らしさを出そう」と声かけがあり、企画に参加しました。

この企画は、嬉野を代表する産業「温泉」、「肥前吉田焼」そして「嬉野茶」といった異業種が連携することで、新しい魅力を生み出し発信していく、その名も「嬉野茶時プロジェクト」。副島さんからお茶農家自身がお客さんに新しいスタイルでお茶を振る舞う「嬉野茶寮」をメインに、お茶とフレンチ料理のマリアージュを楽しむ「フレンチ茶会」、街なかのカフェのようにお茶をテイクアウトできる「toGO」など、回ごとに工夫を凝らした内容で年4回開催しています。

「当初、嬉野茶寮ではソムリエさんにサービスをお願いするつもり



カクテルスタイル

粉末茶と氷をシェイクし炭酸水を注いだカクテル。空気と氷がぶつかり合い、風味豊かに仕上がります



ティーセレモニー

茶葉の種類によって、お湯の温度や淹れ方を変え、お茶の美味しさを引き出します



嬉野茶寮

商品開発



茶寮のために開発したお茶

試行錯誤を重ねて誕生した7種類のお茶。生産者本人が漢字一字で各お茶に名前を付けています

ケーキセット

地元の製菓店と開発した、お茶畑をイメージしたティラミス。茶器は肥前吉田焼を使用しています

URESHINO CHADOKI PROJECT



嬉野茶時プロジェクト

プロジェクトのシンボリックイベント「嬉野茶寮」をはじめ、フレンチ茶会、お茶を楽しむ器のデザインなど、嬉野の新しい魅力を生み出しています。

嬉野茶寮 to Go

好みのお茶をおしゃれにテイクアウト!



フレンチ茶会

ワインのかわりにお茶で楽しむフレンチ。料理に合う茶葉を厳選しています



普段は茶畑で農作業をしている皆さんも、イベントでは白い服に身を包んでおもてなし!



嬉野茶時プロジェクトによる次のイベントは、8月末ごろの予定です。

詳しくは [嬉野茶時](#) [検索](#)

☎ 嬉野茶時事務局(旅館大村屋内) ☎0954(43)1234

でした。でも、ある吉田焼の窯元さんが「それならよそでもできるんじゃない?」とアドバイスしてくれ、私たち生産者が直接お客さんにおもてなしするという、嬉野でしかできないスタイルになりました。異業種の方とアイデアを出し合い、素晴らしい企画になったと思います。お茶の作法の習得は大変ですけど...」と副島さんは笑いながら語ります。

また、副島さんたちは、お客さんと直接触れ合うことで、新たな気づきも得られたそうです。「これまで自分たちのお茶が、どこでどんな人たちに飲まれているか知らずにお茶をつくってきまして、こんなおいしいお茶はじめて、と喜んで飲んでくれるお客さんを

目の当たりにして、お茶づくりを一所懸命に励もうと改めて思いました。光が見えたような気持ちですね。」

この「嬉野茶時プロジェクト」は、スタートしてまだ一年。しかし、すでに全国放送のテレビ番組や海外メディアから取り上げられるなど反響を呼び、プロジェクトメンバーたちは大きな手応えを感じています。こうした中、副島さんたちは、吉田焼とコラボした茶器の制作など、嬉野全体をさらに盛り上げる新たな構想も考えています。

嬉野を代表する産業が手を結んだ「嬉野茶時プロジェクト」。今後も、訪れるお客さんたちを郷土の魅力でもてなします。