



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〜第一八〇号〜

芒種 ぼうしゅ

六月六日



## ばん茶茶屋

日本で千年余りにわたって飲まれているお茶。「茶は養生の仙薬、寿命を延ばす妙術」とお茶は病を治す薬と『喫茶養生記』に記したのは鎌倉時代の僧侶、栄西でした。ときの將軍源実朝が二日酔いで苦しんでいる際、一服のお茶を献じたといえます。

今は日常茶飯事という言葉のごとく、日々親しむ飲料となりました。毎日のことですから、気に入ったものを飲みたい、そんな方に知ってほしいお茶があります。

おかげ横丁団五郎茶屋の一角にある「ばん茶茶屋」。そこでは在来種のお茶のみを扱っているのです。在来種というのは、品種改良されていない茶樹のこと。私たちが目にするお茶はやぶきた茶など品種改良されたもので、太陽光がよくあたる茶畑で、丹精に刈り込まれた茶樹がほとんどです。

「在来種は山の斜面や谷間で、根をごぼうのように土中に深く伸ばし、自ら栄養を吸収します。日照時間がどちらかというときと少なく、じっくり育つせいか、六月中旬頃に新茶になるのですよ」とは、同店の川端美和子さん。生命力のあるたくましさが見えます。在来種の茶園に行ってみると土がふわふわしているのに驚いたといえます。

茶屋に腰掛けて、まずは定番のおかげ横丁ほうじ茶を一杯いただきます。渋みも苦味も少なく、飲みやすい、ほっと寛ぎました。次はお客さんの要望で開発されたという水出しの煎茶を。のど越しがよく、身体がすっきりとしました。「舌だけでなく、身体で味わっていただけののが在来種なんですよ」と川端さん。そのほかに少量で少し高級な「伊勢の郷茶ティーパック」などもあり、今年の梅雨や夏は在来種のお茶で気分を一新して乗り切ろうかと思いました。

文 千種清美

