

第二章 春のお茶〜やさしい緑茶〜

春の訪れを感じさせてくれる緑茶。新茶と聞けばウキウキするのは中国人も日本人も同じこと。

緑茶の王といえば「龍井茶」(ロンジンチャ)。国の茶ともいわれるくらいこのネームバリューがある茶だ。

それに続くメジャーな緑茶は「碧螺春」(ヘキラシユン)で、見た目がちょっと変わっている。

ホコリだらけのお茶？

いえ、いえ。ホコリに見えるのは茶の産毛。田螺のように丸まっていて、日本茶では見たことのないような形状。白い産毛が多ければ多いほどよいとされているが、湯をさすともとの葉の形に戻るから不思議。小さなかわいらしいやわらかな芽で作った茶だ。この茶を五百グラム作るのに、なんと七万から八万もの芽を摘むという。膨大な作業を必要とする茶で、清明節(セイメイセツ・後述)前のものなら五百グラムあたり千円(約一万五千円)は軽く超える。

コピー商品天国の汚名がある中国ならではの、高い値段で取引される茶は、本来の産地以外で見ためのそっくりなものが作られるようになる。しかし風土と水が違う環境では味と香

りまではそっくりにできない。本場中国でも本物がなかなか手に入りにくい茶だからこそ、多くの人がハマルのかもしれない。

杭州の銘茶 龍井茶(ロンジンチャ)

上海から新幹線で一時間半。杭州は緑茶の高級品である龍井茶の産地。龍井茶の特徴は「四絶」(色は緑で、香りがよく、味が芳醇で、形が美しい)といわれており、まさに緑茶の王。龍井村など杭州市郊外には茶畑が広がり、毎年四月四日頃の清明節前頃から龍井茶を炒る香りが村中に漂う。

摘み採った葉は、まず熱を加えて発酵を止める。これを「殺青」という。その後「揉捻」という揉みの作業をし、最後に釜で十の手法を使って炒り、乾燥させる。

杭州西湖の「双絶」(二つの絶品)といわれるのが、龍井茶と虎跑泉の水。この泉の水は分子密度が高いので表面張力が強く、この水で淹れた龍井茶が最もすばらしいといわれている。

清明節(セイメイセツ)(毎年四月四日頃)

一年を二十四等分して、約十五日ごとに分けた二十四節季の一つに「清明節」がある。緑茶の産地では、この清明節前に摘み採られた茶葉

で作られた茶は最も高級で味も香りもよいとされる。清明節前に摘んだ茶は宝、清明節から二週間後の穀雨に摘んだ茶は草といわれるくらい価値が違う。

ちなみにこの日は中国人にとって先祖の墓参りにいくという大きなイベントがある。上海市民の墓は蘇州や杭州などの近郊都市にある場合が多く、みなこの頃こそって墓参りにいくので道路は大変な渋滞になる。

蘇州の銘茶 碧螺春(ヘキラシユン)

宋代の頃から蘇州一帯は中国の穀倉地帯であり、二毛作が行われ「蘇・湖熟すれば天下足る」といわれた。果樹の栽培地としても古来有名であり、季節ごとに花が咲き、果物がとれる。春の桃・梅の花に始まり五月はビワ、六月はヤマモモ、七月は蓮の花、八月は栗、九月は梨、十月はみかんと豊富。茶はこれら果樹の下生えとなっている。果物の根と茶樹の根が交わり、ここで採れる碧螺春は、清涼感のあるほのかな甘みがする茶となる。

中国最初の献上茶 紫筍茶(シジュンチャ)

以前、中国茶葉鑑定の勉強のため、上海職業訓練学校の評茶クラスに通った。その学校の初

級から高級班までの約五年間を共にしたクラスメートに、二十年以上前から紫筍茶に魅せられている男性がいた。陳明楼氏。若いころからたばこや酒とは無縁の生活で、お金が貯まればせつせと茶を買って飲んでいたらしい。そのせいか六十歳とは思えない肌艶である。以前は国営企業で中医をしていたそうで健康生活のエキスパートでもある。今は国営企業を定年となり、茶三昧の生活をおくっている。

その彼がこよなく愛する紫筍茶は皇帝に献上された最初の茶ともいわれている。献上茶の制度は紀元七百年代、唐の時代に始まった。当時「三大茶」といわれたのが蒙頂茶（四川省）、陽羨茶（江蘇省）、そして紫筍茶。この中の紫筍茶が蒙頂茶が中国で最初の献上茶であったのではないかと考えられている。紫筍茶は唐・宋・元・明代まで六百年間献上茶に指定され、最も長い期間献上茶であり続けた（ただし、当時の紫筍茶と現代の紫筍茶では形状に違いがある）。



形もさまざま。種類の豊富な中国緑茶

に紹介する茶聖「陸羽」が、この地で茶を研究し、よい茶ができたので皇帝に勧めたといわれる。その陸羽の著書「茶経」の中で、芽は、紫者上、筍者上」（紫の色の芽が上等、たけのこのような形をしている芽が上等）と記されている

ことから紫筍茶と名づけられたという説と、生の茶葉の芽が紫色がかっており、たけのこのように少し湾曲した形であることからこの名前がついたという説がある。

当時、献上茶を生産するにあたり、皇帝に献上するための茶を作る茶園「貢茶院」が設立され、清明節までに長安の都に届けられたという。現在の紫筍茶は一芽一葉で摘む（枝の先端の芽とそのすぐ下の一枚の葉だけを摘む）。一斤（五百グラム）の茶を作るために七万二千もの葉を摘む。

茶葉の形はさほどよくはないが比較的何度も茶湯が出、緑茶の中ではコストパフォーマンスがよい茶でもある。

陳明楼氏は紫筍茶を愛するあまりに茶聯、す

なわち茶の詩を詠んだ。私は五年間会ったたびにこの詩を聞かされ続けすっかり覚えてしまった。

聴雨聲如磬 清心無我
觀翠芽似筍 怡神有茶

（雨音を聞くと中国古代の打楽器のようであり利己的な自分がなくなる。紫筍茶の新芽をみるとたけのこのようである。茶があれば心が楽しくなる）

目で楽しむ中国緑茶

中国茶といえば、青茶などはほんの一部であり、産量と種類が最も多いのは緑茶。緑茶にジャスミンの花の香りをつけたジャスミン茶を入れると中国茶の全生産量の七割を占めるといわれている。

緑茶の種類はどのくらい？

「星の数ほど」というのは大げさにしても我が家の茶専用の冷蔵庫に入っているものを列挙するだけで、先にあげた三種の緑茶をはじめ無錫豪茶、都匀毛尖、仏香茶、狗牯腦茶、黄山毛峰、径山茶、開化竜頂、六安瓜片、普陀佛茶、太平猴魁、雪水雲緑、竹葉青、恵明茶、蒙頂甘露などなど。

一生かかっても飲みきれないほどの種類があり茶葉の形もさまざま。緑茶には、花や豆、栗、干草のような多彩な香りと繊細な味を楽しむほか、茶葉の姿をみる楽しみがある。実は、緑茶はコンテストで見ための点数の比重が最も高い茶でもある。

こんなに簡単 緑茶の淹れ方

緑茶の姿を楽しむために、ガラスのコップを使うのが正式な方法。緑茶の飲み方はびっくりするくらい簡単。直接グラスに茶葉を入れて湯をそそぎ（茶葉三グラムに対して湯百五十CC）、湯に浸った茶葉がゆっくりほどけていく姿を眺めながら茶葉が沈むのを待っていただけ。茶葉がゆらゆらする様を見ると心までもほどけてリラックスしていく。時間がたっても、よい緑茶なら渋みが出ることもない。

緑茶の正式な淹れ方には上・中・下投法という三つの方法がある（上・中・下は茶葉の位置を表す）。湯の温度は高級緑茶の場合七十〜八十をめやすに。芽が柔らかいほど低めの温度で淹れたい。

下投法……まずグラスを温める。グラスに三グラムの茶葉を投入、グラスの五分の一度程度の湯を入れて茶葉と湯を馴染ませる。この時に香

りを聞く（中国語には茶の香りを聞くという美しい表現がある）。グラスの七分目まで湯をそそぐ。（龍井茶等一般にこの方法が主流）

中投法……まずグラスを温める。グラスに五分の湯を入れる。茶葉三グラムを投入、茶葉と湯を馴染ませる（この時に香りを聞く）。湯をグラスの七分目まで入れる。（見た目が柔らかそうな芽の緑茶ならこの方法で）

上投法……まずグラスを温める。グラスの七分目まで湯を入れる。三グラムの茶葉を振りかけるように入れる。茶葉はさっと沈んでいく。（碧螺春はこの方法で）

茶湯が三分の一くらいまでに減ったら湯をさし、それを繰り返す。一日中楽しめる緑茶はとつても「スローフードな茶」

緑茶の製造方法

茶葉を摘み、熱を加え酵素の働きを抑制し、その後茶葉を揉む。そして最後に乾燥させる。

中国の緑茶は日本の蒸す製法と異なり、炒めたり焙ったりする方法で酸化酵素の働きを止め不発酵の茶を作るのが主流

乾燥の方法は蒸す、焙る、炒める、晒す、の

四種類。