

混ぜる方程式 1

「浜松の銘茶“天竜茶”」<sup>まぜる</sup> × 「神奈川の企業」 =

# ボトル2万1000円の 超高級茶

～ King of Green MASA premium ～

「MASA」とともに味わう  
「トマトのコンプレッション」(中央)と  
「北海道白糠産小羊の3点盛り」(手前)

## ワイングラスが似合う 高級ボトリング茶

ボトルを手にしたソムリエが、ワイングラスに注いだその飲み物が、まさか日本茶とは！ 透き通った淡い黄色が白ワインのようだ。グラスを鼻に近づけると、フルーティーでさわやかな香りが豊かに躍り出てくる。ひと口ふくんで感じる、うま味とまろやかさ。その味に驚いてボトルの名前をもう一度読んだ。

「キングオブグリーン MASA premium」。1本2万1000円の、高級ボトリング茶飲料である。茶葉を手がけているのは浜松市が誇る天竜茶の生産者、太田昌孝さん。

太田さんの茶葉は、洞爺湖サミットで各国首脳に振る舞われたことでも有名。香り高い上品な味わいでありながら、力強いうま味が際立っているのが特徴。この品評会用の希少な茶葉を使用して出来上がったのが「MASA」だという。

### D A T A

商品名 / King of Green MASA premium

価格 / 2万1000円 (750ml)

会社名 / ロイヤルブルーティー  
ジャパン

住所 / 神奈川県藤沢市川名  
2-5-31

入手方法 /

下記まで問い合わせを

TEL. 0466-29-9577

<http://www.royalbluetea.com>

## 最高の味にふさわしいステージを

「日本人は海外の方に比べてアルコールに弱いんです。レストランでの食事や華やかな席で、お酒が飲めないために気が引けたという人はたくさんいらっしゃいます。そんなときにワイングラスでワインやシャンパンのようにオシャレに楽しんでいただきたくて、開発したんです」

こう語るのは、ロイヤルブルーティージャパン代表取締役の吉本桂子さん。高級ティーサロン・スクールの経営というサービス業から、お茶飲料の製造業への一大転換となった。

年々リーフ茶の消費が減り続け、お茶の名産地・静岡でも茶農家の廃業が増えていくことを聞いた吉本さんは、「この日本茶の危機になんとか歯止めをかけるお手伝いできないものか。日本の誇りでもある高品質なお茶を、その味わい



「ロイヤルブルーティージャパン」代表取締役の吉本桂子さん

### 「MASA」の楽しみ方を CHAEN(お茶のうたげ)で

「THE CRESCENT」のような高級レストランを会場に、おいしい料理と「MASA」を楽しむイベント「CHAEN」が開催されている。高級ボトリング茶を楽しむための演出を学びながら、優雅なひとときを過ごすのも一興だ。問い合わせは、ロイヤルブルーティージャパンまで。



「King of Green MASA premium」750ml

にふさわしいステージに今こそ上げるべきだ」と考えた。結婚の披露宴やパーティーなどの華やかな席で、ワイングラスで楽しめる日本茶、特別な日に大切な人への贈り物となるような日本茶があれば…。そんな熱い思いを全国の高品質なお茶を生産する茶農家に訴える中で出会ったのが、名だたるお茶農家にあつて、名人。と称される太田昌孝さんだった。



今回取材協力をいただいた「THE CRESCENT」の料理長・磯谷卓さん

### 独自の水出し製法で 一本二本を手作り

製法は、量の限られた高品質の手摘み茶葉のみを使い一本二本を手作り。酸化防止剤や保存料、香料、着色料などの添加物・薬品は一切使わず、カテキンを酸化・劣化させない抽出力に優れた独自開発の水を使って水出し。デリケートな味わいを生かすため、非加熱ろ過除菌製法を採用するなど、手間と時間をかけている。生産量は、1日12〜13本という。

発売から1年、今では口コミで評判を呼び、高級レストランやホテルを中心に愛好者が増えている。ドリンクメニューに「MASA」を加えた東京都港区のフレンチレストラン「THE CRESCENT」



左写真は、同店3階にある個室。窓からの木々の眺めが美しい  
東京都港区芝公園1-8-20  
TEL.03-3436-3211

料理長・磯谷卓さんは、「とりたててお茶に詳しくない私でも、初めて飲んだ時、あつ、これは合うなと思いました。渋みが残らないので、料理を邪魔しないし、むしろ口がすっきりして料理の味が引き立つ気がします」と高評価だ。

「これをきっかけに生産者のモチベーションが上がって、市場が活性化すればうれしいですね。世界に通用する商品に育てて、新しい日本茶文化を発信していきたい」と吉本さん。ジャパンブランドに期待が膨らむ。



MASAの原材料

# 天竜茶の

# ふるさとを

# 訪ねて。



## 寒暖の差と川霧が育むうま味

「キングオブグリーンMASA」の原料、天竜茶の生産地を訪ねた。天竜川の支流、阿多古川に沿って10kmほど走るとカネタ太田園の店に着く。同園は生産から製茶、卸、販売まで一貫して手掛けるお茶農家だ。「どうぞ召し上がれ」と太田昌孝さんが品評会で入賞した高級煎茶を出してくれた。

湯呑みに注がれたお茶は澄んだ黄緑色で、舌の上でまるやかな甘みと清らかな渋味が溶け合う。「さわやかな香気と力強いうま味が持ち味。お茶どころ静岡の中でも、ここ天竜川上流域は昼夜の寒暖差が大きく、茶の栽培に適しています。川霧が育むお茶」として知られているんですよ」。続いて茶畑へ案内してもらった。杉木立の間を車1台が通れるぐらいの道がくねくねと這う。太田さんの慣れたハンドルさばきで標高350mまで一気に駆け上がった。

## 自然仕立ての栽培と一芯二葉の手摘み

山の斜面に点在するいくつかの畑のうち、品評会茶を栽培する自然仕立て（ばら木）の茶園を見せてもらった。お茶は通常、茶摘み機を操作しやすいよう腰高の低木で栽培するが、ここでは人の

背丈ほどの高さまで伸び、空に向かって勢いよく葉を広げている。「5月に茶摘みを終えた後、株だけ残して木を切り、一年かけてゆっくり生長させます。晩秋に生長が止まったら、力のある葉を見極めてその先端を二つひとつハサミで切る。すると、そこから春に向けて良い芽が出てくるんです」。

一般に90%以上が機械化されている茶摘みも、この畑ではすべて手摘みで行われる。「地元の方々の手を借りて、一芯二葉の手摘みを徹底。鮮度を保ったまま製茶工場へ運び、通常の2倍の時間をかけてじっくりもみ上げます」。

年一度の茶摘みのために費やす膨大な手間と時間。太田さんは一日も休まず畑へ足を運び、葉の裏まで目を走らせて生育や健康状態を確かめるという。







カネタ太田園  
代表取締役

太田昌孝さん

プロフィール

1940年5月5日生まれ。3代目。農林水産大臣賞など毎年、品評会で多数の賞を受賞。自園自製自販を行い、昔ながらの浅蒸し普通煎茶にこだわる。後継者育成にも力を注ぎ、婿の勝則さんとともに茶の栽培と普及に努めている。

静岡県浜松市天竜区西藤平  
36-1 TEL.053-928-0007  
http://www.otaen.jp



## 新しいスタイルで 山のお茶を全国に

「良質茶は良い茶園から」が信条のカネタ太田園では土づくりにもこだわる。大豆がすや蚕のさなぎ、種がす、魚粉を配合した自家製完熟堆肥を使い、土の中にはミミズやカブトムシの幼虫がいっぱい。猪やタヌキ、カモシカといった野生動物に狙われるのも、太田さんの畑がとりわけ栄養豊富だからだ。

「秋から冬にかけて敷く敷き草は毛布のようなもの。ぬくぬく(温かく)してやれば、厳しい寒さの中でも力強く根を張ります」。手をかければかけただけ応えてくれる畑はうそを知らない正直者。言葉を持たない作物の顔色をつ



ぶさに見つめることが作り手の役目だ。

「静岡県庁の産産部を介して話をいただき、自慢の高級茶をアピールするチャンスだと思った」と、太田さんはロイヤルブルーティーの提案に快諾。新しいスタイルで天竜茶が普及することに期待を寄せる。「手塩にかけたお茶はわが子同然。M A S A が華やかなティナーの席で人々に喜ばれたら、こんなうれしいことはありません」。間もなく新芽が春の陽に輝く季節。阿多古川の水がぬるむと茶園は一気に活気づく。



### Web Page

太田さんインタビューの詳細は…

浜松の元気

検索

浜松市シティプロモーション情報  
WEBサイト「浜松の元気」

<http://www.hamamatsu-genki.jp/>