

山寺通信 10 月号

これから嗜好品に大きな変化が起こります。珈琲は、今まで中国のような大国で中産階級が増えることにより消費が急上昇して価格が上がり、品不足が起きていました。今回は、気候変動による壊滅的な状態が予測されています。耕作面積の激変です。珈琲はもともと気候や病虫害に弱い植物なので生産が不安定で、産地での生産価格も安く、農民の生産基盤も弱かったのです。業界では 2050 年問題と言われています。日本でも米食が減り、それに反して珈琲の需要は増えていました。一方、スターバックスでは、800 億円で買収した子会社のティーバナでの「ティー」の販売を増やす企画が途中で頓挫しています。世界的にはお茶の需要が増えてくると思われますが、茶器に対するイメージは陶器が一番になっています。一番は中国の茶器「茶壺」(チャフー)、次は日本の「急須」、そして後手や上手のティーポットなどになります。茶葉を浸すことが一般的です。従来は平均的に見て日本の茶器が一番でしたが、最近は茶壺が見直されてきています。ただ日本の茶器も常に進化しています。他方中国の茶壺は、基本的に従来作られてきた物の写し継承したものになっています。茶葉でも同じことが言えます。基本的には従来のが基準になり、輸出検査でもその数値が基本になっています。私が以前キーマンを祁門の正統の工場から輸入した時、中国の輸出管理局の検査は水分量が中心になっていました。結局世界的に有名だった会社は、その時は倒産しましたが、つい最近復活しました。しかし急いで生産したため味が従来と違い、又倒産したとのこと。大連の若い経営者の茶店ではとてもおいしいキーマンを売っていたのでその工場を紹介して欲しいと問い合わせましたが断られたそうです。また渋谷にあるノンカフェインの茶ドイツの茶店が人気です。

コーヒードリッパーで淹れるお茶 (300/600 二重メッシュ)



深蒸し茶が最適です。番茶のような粗い茶葉ですと湯が通り過ぎてしまいます。

300 メッシュと 600 メッシュ網目の違いで水流に変化がおき茶の成分が抽出されます。お湯が絞るように底の出口を通ります。一煎目、二煎目と飲み方で味に変化が出ます。湯呑の上に置いて珈琲の様に静かに湯を注ぎます。シンプルです。ペーパーもいりません。



普通蒸しのお茶