

歴史とロマンの香る丸子紅茶

～日本紅茶発祥の地から～

日本では非常に多くの種類のお茶が生産されています。今回取材に訪れた静岡では、名実ともに日本一のお茶の生産地としての自負があり、また緑茶を飲むという文化が裾野広く受け入れられています。こうした風土をもつ静岡において、緑茶ではなく紅茶の生産に取り組み、地域振興に貢献している「丸子(まりこ)紅茶」について紹介いたします。



丸子紅茶を危機から救った村松二六氏

国産紅茶の歴史

本格的な国産紅茶の生産は、明治時代に東海道五十三次の宿場町である丸子(現在の静岡市駿河区丸子)の地において始められました。当時の政府はインド式の紅茶製法を導入し、生糸に次ぐ輸出品として紅茶生産を奨励しました。日本産の紅茶の品質は海外でも受け入れられ、いずれは「リプトン」を抜くと言われるほど輸出品として成功の道を歩み始めていました。しかし、安価な輸入品の流入や急激に生産者が増えたことで粗悪品が横行し、国産紅茶は衰退の一途をたどってしまったのです。

国産紅茶の復活～丸子紅茶～

平成元年、丸子の里に土地開発の波が押し寄せ、かつてインドから持ち帰った茶樹の原木が伐採される危機が訪れました。しかし、その危機は地元で農業を営んでいた村松二六氏が「丸子の里の原木

を救い、日本産の紅茶を復活させよう」という強い想いによって回避することができました。原木の子孫の茶樹を移植し、研究を重ねて、丸子紅茶の復旧に挑むこと10年。ようやく丸子紅茶として販売を始められるようになりました。

製法過程における時間・温度・水分等の管理は非常に難しいそうですが、香り・水色・味のバランスが取れたその製法については、内外の紅茶生産業者から注目を浴びているそうです。

地域振興へ

丸子の人々を巻き込んで再スタートした紅茶づくりですが、製造関係者の多くが高齢のため、継続するためには技術の伝承が不可欠です。このため、次世代へと繋いでいく対策として、地元の有志が丸子紅茶の製法を体験できる工房「丸子ティーファクトリー」を運営しています。この体験工房では、地元小学校の総合

学習の一環として、小学5年生を招いて紅茶づくりの体験学習を行なっています。摘んできた茶葉から半日ほどで紅茶づくりを体験できるのです。紅茶の香りがいっぱい漂う中で、子ども達は満面の笑みを浮かべながら紅茶づくりに取り組んでいます。

それ以外にも、紅茶づくり体験の希望者を一般公募して紅茶製造の技術を教えています。また、丸子まちづくり協議会や商店会、JAなど地域の方々とともに紅茶まつりを開催し、紅茶づくりや紅茶染め、紅茶のお菓子づくり、紅茶石鹸づくりなど、様々な体験プログラムを企画しています。地道な取り組みによって、紅茶という丸子の「地域のたから」を広めるとともに、世代を超えた文化の伝承に繋がるように努めているのです。

紅茶発祥の地から全国へ

現状で丸子紅茶の認知度は、日本国内においても、また静岡県内においても、十分であるとは言えません。しかし丸子紅茶は、まずは地道な取り組みを通して地域の人々に受け入れられることを目指しています。ただ販売量を競うのではなく、地域の文化を全国へ発信していこうとする丸子の試みが、確実に「地域の誇り」へと繋がっていることを確信しました。

「地域の誇り」復活推進会議



丸子紅茶販売用パッケージ「紅富貴・紅ひかり・本山」



次世代育成をめざすまちづくり協議会会長の村松勝美氏



丸子紅茶は誰もが飲みやすいバランスが魅力