

「特集」

鹿児島・熊本 和紅茶に浸る旅

旅人・文⇨向笠千恵子

28 紅茶紀行①

鹿児島 枕崎・知覧

36 コラム

おいしく楽しむ和紅茶の世界

38 紅茶紀行②

熊本 水俣

47 鹿児島・熊本 和紅茶に浸る旅(案内図) 



6 特別企画 写真・解説⇨佐藤和斗
色づく奈良 

熊本県芦北町の「お茶のカジハラ」の茶畑。寒暖差が激しく、霧の発生しやすい山中はお茶作りに最適
写真⇨荒井孝治

おいしいもんには理由がある 文⇨土井善晴

58 ぴり辛きわ立つ、奥飛騨山椒 

〔岐阜県高山市〕

17 京都の路地まわり道
文⇨千宗室

浄化の道筋

19 ひとときエッセイ「そして旅へ」
文⇨コンドウアキ

空にはころろぶ白

21 あの日の音
文・絵⇨北阪昌人

私と弟と雨晴海岸で

22 わたしの20代
上田秀人 作家

48 ホンタビ! 文⇨川内有緒

石井好子著『巴里の空の下オムレツの
においは流れる』〔東京都新宿区〕

52 ナラカルト

奈良々を味わう

栗ならまち店、レストランテリンコントロほか

56 地元でエール これ、いいね!

嬉野の温泉湯どうふ〔佐賀県嬉野市〕

81 ホリホリの旅の絵日記 文・絵⇨堀道広

鳴門海峡のうず潮ほか

〔徳島県鳴門市・藍住町〕

64 旬 News & Topics

66 美 Art & Entertainment 

68 遊 Event & Festival

旅の小箱 from J R 西日本、J R 東海

70 今年もおいしい季節がやってくる!

「かにカニ日帰りエクスプレス」

71 佐賀・長崎デスティネーションキャンペーン
武雄・雲仙、癒しの温泉旅

72 おかやま秋旅キャンペーン
きらめく秋の岡山へ

73 観光型MaaS「setowa」が
「tabiwa」にリニューアル!

74 お好みのタイミングで楽しんでみませんか
今年の秋は、待ち望んだ京都へ――

76 鈴木亮平さんが奈良・吉野の魅力を、紹介
この秋は吉野へ

77 「いいもの探訪」6周年
オリジナル日本酒セットが登場

78 ひととき倶楽部 
読者からのお便り・投稿写真
今月のプレゼントなど

80 次号のお知らせ

82 ルートマップ
東海道・山陽新幹線時刻表



紅葉のように舞う茶葉が一杯の紅茶になるさまを表現しました。和紅茶を飲みながら、ゆったりと本号をお楽しみください イラスト⇨龍神貴之

曾爾高原 [2017/11/19/16:22 撮影]

「奈良でススキといえばこの場所。三重県との県境近くの曾爾高原〈そにこうげん〉です。秋の落ち着いた雰囲気を感じられる場所です。夕日に照らされる16時半頃をねらって、倶留尊山〈くろそやま〉の麓にある遊歩道を登り、階段状になっている所から山を背に撮影しました」



色づく奈良

写真・解説 佐藤和斗
Sato Kazuto

「黄葉する時になるらし
もみち
つさひし かつら
月人の楓の枝の色づく見れば」
万葉集の歌のひとつです。
秋の月の光がいつそう
冴え冴えと輝きを増すのは、
燦々たる黄葉の照り返しの
せいでもあるのでしょうか。
今年もまた同じ季節がめぐりきた
いにしえの都の風景は千年前と
変わるのか、変わらないのか……。
奈良に生まれ育った写真家
佐藤和斗さんの作品を
とくとお楽しみください。



春日大社境内 飛火野にて

[2018/11/1/10:01 撮影]

「紅く色づいた木はナンキンハゼです。とても綺麗なんですけど外来種であり、シカが若木や芽を食べないことから増殖し、奈良公園の本来の景観を損なう恐れがあると問題視されています。ただ、このあたりでは朝の7時半頃から樹木越しに光芒が出るんですよ。その光景をねらって、週末には50人〜100人もカメラを手にした人たちが集まる人気スポットになっています」

奈良公園 グルーミング

[2018/11/20/8:47 撮影]

「母と娘だと思います。毛づくろいされているシカがなんともいえない顔でしょ(笑)。人間と一緒にこんなふうに表情や愛情を感じられる瞬間がシカを撮っていて最高に楽しいですね」





奈良公園 川を渡る [2018/12/4/8:15 撮影]

「川は吉城川〈よしきがわ〉という、浮雲園地と春日野園地とを分ける小さな川です。早朝、シカの群れが春日野園地から浮雲園地へと駆けでいくところです。こういった場面に出くわすので、また足を運んでしまうんですね」

※奈良公園ではシカとの触れ合いについて以下のお願いをしています ●野生動物につき人を攻撃することもあるのでご注意ください ●鹿せんべい以外の食べ物を与えないください。シカが病気になる恐れがあります ●ゴミを捨てないください。食べたシカが死んだ例もあります ●叩いたり、追いかけたり、シカにいたずらをしないでください

特集

鹿児島・熊本

和紅茶に 浸る旅





近年注目される国産紅茶。

「和紅茶」や「地紅茶」とも呼ばれ、
爽やかな風味のものから力強い
味わいのものまで、日本各地で
多様な紅茶が作られています。

温かい一杯が恋しくなる季節、
日本のおいしい紅茶を探しに
フードジャーナリストの

向笠千恵子さんが向かうのは、

紅茶用品種^{クベ}にふうき^グが生まれた

鹿児島県の枕崎と知覧^{ちらん}、そして

生産者たちが独自の紅茶作りに

切磋琢磨する熊本県の水俣^{みなまた}。

その一杯一杯に、生産者たちの

熱い思いが注がれていました――。

旅人・文『向笠千恵子

Mukasa Chieko

写真＝荒井孝治

Arai Koji



無農薬・無肥料の自然栽培で紅茶を
作る水俣市の桜野園で和紅茶各種を
飲み比べ。小さなティーカップは、
市内で開催される「九州和紅茶サミ
ット in みなまた」(47頁)で使用さ
れる手のひらサイズの飲み比べ専用
ティーカップ

紅茶は南方の嘉木なり^{かぼく}

鹿児島

枕崎・知覧

現在の和紅茶ブームのきっかけを作ったともいえるのが、
「べにふうき」という品種。そのべにふうきのゆりかごともいえる、
鹿児島県枕崎市を訪ねました――。

枕崎市の火之神公園から望む開聞
岳（かいもんだけ） 写真＝アフロ

国産紅茶の原点は…… 枕崎の茶業試験場へ

茶の原料はすべて中国原産ツバキ科常緑

これまで沖縄から新潟まで日本の紅茶を訪ねてきたが久しぶりに産地へ旅をした。紅茶に浸った旅だった。今は毎日、この旅で入手した紅茶で一日を始める。茶畑の景観や生産者の顔を思い出しながらその日の茶葉を決めるのは楽しい。

とはいえ、どれも飲みたくて選択にはうれしい迷いが伴う。種類の多さは明治時代にインド、中国から導入した品種と日本在来種を交配させ、風土に適した紅茶品種を開発してきた成果。在来種や緑茶品種を紅茶にするにしても日本人ならではの入念さ、繊細さを発揮しているので独自の味わいがある。想像以上に日本は紅茶王国なのだ。

樹で、緑茶（煎茶）、烏龍茶、紅茶の違いはそれぞれ加工の不発酵、半発酵、完全発酵の違いによる。

茶は日本には奈良時代に種が伝わり、抹茶、緑茶が広まるが、紅茶は発明した中国での普及が遅く、日本で知られたのは江戸時代からのような。紅茶は萎凋、揉捻、発酵、乾燥の工程を経る完全発酵茶で、発酵により水色が赤くなる。なお、製品の紅茶は幕末に幕府や薩摩藩へもたらされたといわれている。

そして明治。政府は生糸に匹敵する輸出品にしようと紅茶に着目する。1876（明治9）年に元幕臣・多田元吉をインド、中国へ派遣し、持ち帰った種を静岡はじめ各地へ広め、また指導させた。同時期には熊本県山鹿市にも日本初の紅茶伝習所が開かれた。

生産量は増え、盛んに輸出されるように



むかさ ちえこ／フードジャーナリスト、食文化研究家。グルマン世界料理本大賞グランプリ受賞の『食の街道に行く』（平凡社新書）や本誌連載をまとめた『ニッポンお宝食材』（小学館）など著書多数。和食文化を食の俳句から解き明かす『Festin de haiku』（国際交流基金メキシコ文化センター）など海外にも発信。NHKラジオ「ラジオ深夜便」に出演中。

*1 中国・唐代[618～907年]の茶の経典「茶経（ちゃきょう）」の一文「茶者南方之嘉木也」より

*2 抽出された紅茶の色

なったが、昭和初期からは戦争などで徐々に減少し、戦後、一時、盛り返したものの、1971（昭和46）年の輸入自由化以降は欧米のブランド紅茶が国内に回りだし、地場消費程度に落ちる。だが多田の薫陶を受けた産地、茶業試験場がある土地は細々とながら生産を守り続けた。その蓄積が現在の和紅茶人気につながる。

その歩みを知るために、九州南端の鹿児島県枕崎市から旅をスタート。温暖なので露地栽培に好適と、県が1931（昭和6）年にアッサム種の試験地に指定し、露地栽培に初めて成功した土地だ。静岡県島田市金谷と並ぶお茶の研究拠点で、現在は農研機構の枕崎茶業研究拠点（旧農林水産省茶業試験場枕崎支場）になっている。

迎えてくれたのは農学博士・吉田克志さん。研究室は静かだし、吉田さんも学者肌でもの静か。だが一杯どうぞと「べにふうき」のカップをすすめてくださると、俄然能弁になった。「この茶試（茶業試験場）で1993（平成5）年に種苗登録された紅茶専用種で、静岡、沖縄など現在は各地で栽培されています」

その「べにふうき」は赤みを帯びた琥珀色が美しく、華やかな香りで滋味が深い。誕生の経緯が興味深かった。アッサム種の試験栽培が成功すると、次の目標はインド産に負けない高品質の紅茶作りになった。そこで日本在来種と交配させて、耐寒性と

風味兼備の紅茶専用種を試作し、生まれた品種の最高峰が「べにふうき」だったのだ。「このべにふうきは、多田系インド雑種を親に持つ1953（昭和28）年生まれのべにほまれと、中国系ダーズリン種との交配種。そして1969（昭和44）年にはアッサム種と鹿児島在来種との交配種に中国種をかけたべにひかりが誕生。この3種が枕崎紅茶の主力です」と吉田さん。目の前の一杯は日本の紅茶の歴史遺産なのだ。

枕崎紅茶の牽引役 瀬戸茶生産組合

敷地内の茶畑は海が望め、畝の連なりに

様々な品種の茶が芽を伸ばしていた。いまは一番茶に続く二番茶の時期で、「べにふうき」は葉の先端がほんのり紅く、名が体を表している。べにと付く品種は紅茶専用で育成された品種とのこと。うれしい情報だ。

近くにアッサム種栽培記念の紅茶碑があると聞き、向かった。途中、吉田さんが道筋の一角を指し「昭和中期は日東紅茶の畑と工場でした。その頃は盛んに生産されましたが輸入自由化で海外買い付けに転じたため地元の茶農家に売却されたんです」と教えてくれた。紅茶好きの祖母が飲み、自分も幼い頃は口にしていた紅茶缶の中身も枕崎産だったかも……子供とはいえ産地に無関心だったことが恥ずかしい。日東は戦



農研機構枕崎茶業研究拠点 [上] 敷地内では多様な茶品種が育成されている [中] 農学博士の吉田克志さん [下] 1960年代後半に生産されたと推定される枕崎紅茶の缶。輸出も視野に入れていたのか、モダンなデザイン



みなまた和紅茶の「いま」

熊本・水俣

明治のはじめ、日本初の「紅茶伝習所」が開設された熊本県。

日本の紅茶生産の基礎を築いた同県の紅茶生産の約7割を占めるのが、水俣・芦北地域です。みなまた和紅茶の四天王に会いに行きました。



不知火海沿岸に位置し、海の幸、山の幸に恵まれる水俣市

熊本は明治初期に紅茶伝習所が置かれ、

生産量も多く、名実ともに鹿児島と並ぶ九州の紅茶産地。その約7割が不知火海に臨む南部の水俣・芦北産で、2017（平成29）年には水俣で全国地紅茶サミットが開催された。

水俣紅茶の草分け

サミットを機に紅茶農家は勢いづいた。

「天の製茶園」の紅茶が「とらや」の紅茶羊羹に使われ、「桜野園」の紅茶は山陽新幹線車内でワゴン販売されるという具合。とりわけ熱心な4軒はいつしか四天王と呼ばれるようになり、研究会を立ち上げた。

最新事情を知りたくて水俣へ。鹿児島県伊佐市から亀嶺高原を越えるところ水俣市で、樹々の間から棚田や畑がのぞく。海の印象が強い水俣だが山間部では茶や米が作

られ、「天の製茶園」は最奥部・石飛地区に畑がある。標高600メートル。石が飛ぶほど強風が吹くのが地名の由来だから元々は農業向きの土地ではなかったはずだ。

「戦後すぐに祖父が開拓で入り、自分で3代目。朝晩の寒暖差と霧が湧く環境が茶に合っています」と天野浩さん。穏やかさの中に父・茂さん譲りの一徹さがうかがえる。

わたしは四半世紀前にこちらを訪ね、囲炉裏端で茂さんに紅茶をぐちそうになっっている。自家製の紅茶を生産者宅で味わうのは初めてだったが、在来種主体のその味は野趣に富み、炭の爆ぜる音や匂いとともに忘れがたい。わたしの和紅茶の原点の味だ。「親父は水俣病をリアルに知る年代で排水が自然に及ぼす恐ろしさを目の当たりにし、1979（昭和54）年から農業や化学肥料を使わない農業を実践してきました。それは自分らの世代にも継承されています」



天の製茶園（40頁まで） [上] 力強い宇治在来種の茶樹。無農薬は手間がかかるが、木も健康でいられ、紅茶の味にキレが出るという [下] スタッフの御手洗ちさんが、茶葉の発酵具合を確認していた



〔上〕約12ヘクタールある茶畑で天野浩さんと向笠さん。遠くに霧島連山も見える 〔下3点〕天野さん宅で玄米の茶粥やイノシシ肉のソテーなど郷土の味をごちそうになる。天野さんの紅茶は食事にも合う

畑は霧島連山と九州の山々に囲まれていた。深呼吸してから気付いた。茶樹の根元には苔が生え、畝の連なりには蜘蛛の糸。そして茶畑に付き物の霜避け用ファンがとも少ない。申し訳程度にあるだけ。苔や蜘蛛の糸は無農薬の証^{あかし}だし、送風機の少なさは霜にめげない地力を茶樹がある程度備えているためだろう。山茶はたくましい。「あれが祖父の時代からの宇治在来です」と端の方の畝を浩さんが指さした。誇らしげなのも当然で、宇治系という茶樹は古武士の貫禄がある。このほか「やぶきた」「さやまかおり」など様々な緑茶品種を育て、

おいしいもんには
わけ
理由がある

第47回

文 土井善晴
Doi Yoshinori
写真 岡本寿
Okamoto Hisashi

飛騨山椒が育てる「高原山椒」。独特の華やかな香りと辛さは、奥飛騨の限られたエリアで育った山椒にしか生まれない

奥飛驒の一部でしか育たない「高原山椒」は、華やかな辛さと香りが印象的な、特別な山椒

ぴり辛きわ立つ、奥飛驒山椒

《岐阜県高山市》

飛驒の高山城下で商人町として発展した上町・下町にある三筋の町並みは「飛驒高山古い町並み」と呼ばれ、国選定重要伝統的建造物群保存地区になっている。出格子の酒屋、餅屋、骨董屋などが並び、すぐ近くを流れる宮川沿いには日本三大朝市のひとつ「飛驒高山宮川朝市」が立つ。朝から散策するのが楽しいエリアだ

どい よしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）など著書多数



和食では、「香りはひとつ」が約束事。

西洋のように複数の香りを重ねることは、七味や鰹のタタキの薬味といった例外はあるものの、原則としてありません。それが、豊かな自然を背景に生まれた素材を生かすという、日本独特の食文化です。清らかさを重んじる和食では、何もないところにふと現れ、さらりと消えてなくなる香りは、

ごくわずかな時間を豊かにします。目で見る、触れる、音で感じとる喜びもあります。が、香りは長く忘れていた記憶を呼び覚まし、心の一番深いところと結びつのです。

旬の種（具材）を入れた汁物に添えるのは、彩りの青みと、季節の香り。この香りは「吸い口」と呼ばれます。ちなみに、和え物や煮物の上にちょこんと載せる香りや彩りは「天盛り」です。和食では、山椒と柚子、この2つの植物で一年の四季の移ろいを表します。それぞれの新芽、花、若い実、熟した実の乾物まで、それぞれが季節を象徴する香りになるのです。

山椒には雌雄の別があり、実のなる雌木と、雄花の咲く雄木があります。花山椒（木の芽）は芽吹き後の数日間が採取の

適期。ひと月ほどすれば、雌木が青い実をつけます。出始めの実山椒の核はまだ白く、きれいな緑が際立ちます。核がお歯黒になると実山椒の季節は終わりです。夏、山椒の実が熟し始め、9月、気温が下がると実は赤く染まります。実を乾燥させて粉にしたものが、七味や粉山椒として通年の薬味になるのです。

噂に聞く、奥飛驒の山椒を求めて

さて今回は、名高い飛驒高山の山椒の里を訪ねました。早朝に都内を出て、奥飛驒温泉郷に到着したのは時分、目当てにしていた蕎麦屋さんがお休みで、後で訪ねる製造元「飛驒山椒」のお隣の食堂に入ることになりました。お店では、ローカロリーでヘルシーそうな飛驒牛の「もつ煮込み定食」を勧められ、地元の常連客も皆食べているのを見て、これなら間違いない、と注文しました。煮込みに薬味は付きものと、そばにあった飛驒山椒の「山椒粉」を多めにふりかけ、おいしくいただきました。もつ煮に山椒は実によく合います。

約束の時間よりも早めでしたが、飛驒山