

「特集」

文＝瀬戸内みなみ

令和 静岡茶紀行

24 **Part 1** 茶畑で芽吹くお茶への愛

32 **Column** 茶商に聞く、静岡のお茶

34 **Part 2** お茶を愉しむ

43 令和静岡茶紀行「案内図」



茶農家が運営する「茶店 HOUKOUEN」で、玉露を淹れる園主の片平次郎さん
写真＝須田卓馬

特別企画 文＝荒川千尋

17 9月29日は招き猫の日!

につぼん招き猫縁起

最終回 新幹線で建築さんぽ 文＝甲斐みのり

時をつむぐ建築めぐり

「京都駅、新大阪駅」

7 京都の路地まわり道 文＝千宗室

ドローンの飛ぶ空

9 ひとときエッセイ「そして旅へ」
文＝藤井一至

インドア派、穴を掘る

11 諸国名産お国言葉採集
文＝篠崎晃一

「ら」[静岡県]

Interview しなやかな挑戦

文＝森綾

12 山田紗子「建築家」

45 柳家喬太郎の旅メシ道中記

元祖赤のれん 節ちゃん
ラーメンと豚肉の天ぷら

45 地元にエール これ、いいね!

52 北九州の角打ち文化
「福岡県北九州市」

54 おいしいもんには理由がある
文＝土井善晴

52 名水と職人技の京豆腐「京都市」

サンキュー! マイ★スター
文＝サンキュータツオ

58 森光慶「雨城楊枝職人」

62 旬 News & Topics

64 美 Art & Entertainment

66 遊 Event & Festival

68 旅の小箱 from J R 西日本、J R 東海

69 tabiwa 限定の特別御朱印が登場

50回記念「京の夏の旅」キャンペーン
夏に訪ねたい水景と近代京都の名建築

69 大阪・関西万博会場内にオフィシャルストア出店
J R 西日本グループの

70 特別なオリジナル商品を発売中

71 「GO QUEST SAGA NAGASAKI」開催中
西九州新幹線に乗って長崎へ行こう!

72 パルシエで出合う、静岡の銘茶

73 エキマチウエストで遠州の魅力を満喫!

74 もっともっと楽しむOh! OSAKA
大阪旅行をおトクに満喫!

75 山口蓬春記念館 夏季企画展
古典を写す、横写の世界

76 ひととき倶楽部

76 読者からのお便り
今月のプレゼントなど

78 次号のお知らせ

80 北海道・山陽新幹線時刻表



特集で紹介する和紅茶やアレンジティー、茶のカクテルなどをイラストに。お茶の楽しみ方はこんなに多彩です!
イラスト＝ナカガワ暢

福
来る
9月29日は招き猫の日!



東京は世田谷区にある豪徳寺の猫奉納棚。同寺で授与する猫は「招福猫児(まねぎねこ)」と称される

三 特別企画 三

につぽん 招き猫縁起

招き猫が福を呼ぶのやん

猫と日本人

そもそも猫が日本に伝来したいきさつには諸説があり、奈良時代に中国から経典を運ぶ船のネズミ除けとして来たというのもそのひとつ。「唐猫」^{からねこ}は高貴な存在として貴族階級に愛玩されました。父帝^{みかど}から賜った黒猫について日記に書き残した宇多天皇、猫の誕生を廷臣^{ていしん}たちと祝い、乳母を付けてやった一条天皇。猫が禁断の恋のきつかけとなった「源氏物語」や宮廷での猫の姿を書いた「枕草子」など平安文学にはさまざま猫が登場します。武士が政権を担った鎌倉時代

愛らしいポーズで福を手招いてくれる招き猫。江戸から令和へ、時代を超えて受け継がれ最強のラッキーゴッド(福の神)として国内外で親しまれています。その由来や各地の個性的な招き猫を「日本招猫倶楽部」^{*}の世話役を務める荒川千尋さんにご紹介いただきます。

文=荒川千尋
Arakawa Chihiro

写真=板東寛司
Bando Kanji



特集

令和 静岡茶紀行



茶の都・静岡県。

富士山の絶景を望む茶畑が印象深い一方、

安倍川や大井川を遡った

山間部にも茶産地が点在しており、

朝夕の寒暖差や水面を覆う川霧など

山の中で銘茶が育まれています。

茶葉からお茶を淹れる機会が減り

急須が家庭から消えつつあるいま、

茶のあるくらしの愉しみを教えてもらうため、

静岡市と富士市の茶園やティースタンドを訪ねました。

わたしたちの身近にある「お茶」

その魅力を再発見する旅へ――。

文＝瀬戸内みなみ

Setouchi Minami

写真＝須田卓馬

Suda Takuma

オリジナルの茶や全国の作家の茶器を販売する「お茶と暮らしの店 茶屋すずわ」にて(40頁)



Part

1

茶畑で芽吹く お茶への愛

茶畑の風景を求めて向かったのは
静岡市の幻の茶産地といわれる両河内りゅうこういちと安倍川の上流に
位置する玉川地区、そして富士山のお膝元・富士市。
お茶への愛に満ちた若手茶農家が淹れる
自慢の一杯をお届けします。



新茶の時期にショップ
に並んでいた、おくみ
どりの「春鶯〈はるう
ぐいす〉」と玉露さえ
みどりの「隠國〈こも
りく〉」



ショップの壁に掛かる豊好園のシングル
煎茶の味わいを表したバランスチャート
(23品種)。店頭では、使いぎりサイズ(3
グラム/324円〜)でも販売しているた
め、複数品種を気軽に購入して自宅で飲
み比べが楽しめる

多彩な品種で茶の楽しみを広げる 豊好園

目もくらむほどの急斜面に拓かれた茶
畑が、山腹のあちこちに見える。静岡県
の中ほど、清水港に臨む標高約350メ
ートルの山間部。幻の茶産地とも呼ばれ
る両河内地区は、しっとり潤んだ空気

包まれている。

「あの山の間に見えるのが駿河湾だ」

茶農家の片平次郎さんが指を差す。振
り向けばそこには富士山。早朝、眼下に
はしばしば雲海が広がるという。

片平さんは「豊好園」の3代目だ。あ
けつびろげな笑顔に持ち前のバイタリテ
ィーをのぞかせ、気取りのない人柄で周
囲から「ジローさん」と親しまれている。

「両河内は、静岡の茶産地のなかでも後
発だからね。古い農家でもせいぜい10
0年。だから親父たちの世代は、茶を揉
む技術に磨きをかけてきたんだ」

茶の若芽を摘んで蒸し、揉んで乾燥さ
せたものを「荒茶」という。茶農家はこ
こまで加工し、茶商がそれを買って取っ
て、煎茶やほうじ茶などの製品に仕上げ



製茶の中でも揉捻(じゅうねん)といわれる茶揉み
の工程。上から圧をかけて茶葉の水分を均一にする



茶舗焙焙焙 ほうじ茶ラテ「極きわみ」。下から濃茶のシロップ、ミルク、水出しに濃茶粉末を入れて点てた濃厚な濃茶が層を成す人気ナンバーワン

／ ほうじ茶団子も！

ほうじ茶のまち富士市を切り開く 日本茶茶茶

富士山の麓にも茶畑が広がる。火山灰土壌で水はけがよく、比較的平坦な土地が多いので規模を拡大しやすい。富士山の南麓に位置する富士市もまた、静岡の茶の重要な産地のひとつだ。

その富士市は2021（令和3）年、「富士市ほうじ茶宣言」を行った。市をあげてほうじ茶のブランド化に取り組みとともに、「ほうじ茶の香りがするまちづくり」を進めていこうというものだ。

茶産地が、それぞれの生産する茶に特色を打ち出そうという取り組みはこれま



水で急冷することで味と香りを閉じ込めた濃茶の冷茶。水出しの濃茶は、棒（茎）と葉を混ぜて深煎りすることで、うま味と甘みを引き出している



日本茶茶茶と茶レンジャーのメンバーである西村有平さん。お店にはメンバーが交代で立つため、茶づくりについて聞きながら濃茶を味わうことができる

でもさまざまなにされてきた。短い時間で美味しい茶が淹れられる掛川の深蒸し茶、玉露のようなうま味を味わえる岡部のかぶせ茶など。しかし自治体が主体となるのは、全国でも初めてだ。

しかもほうじ茶は、決して高級とされる茶ではない。むしろ上等の茶になれなかった季節外れの芽や硬い葉を、高温で焙じて香ばしくし、飲みやすくしたものであるというイメージである。

だが山田製茶の2代目であり「日本茶茶茶株式会社」の代表でもある山田典彦さんは張り切っている。

「ほうじ茶は、現代の生活に取り入れやすいんです。湯温を気にせず熱湯でも淹れられる手軽さがあるし、味がさっぱ

りしているので、こつてりが増えてきた日本の食事にも合う。それにあの独特の香り。焙じるときに出るピラジンという香気成分にはリラックス効果があることがわかっていきます。抹茶みたいにスイーツにも使いやすいから、これからのいろんな商品が開発されていくでしょう」

同社は昨年2月、市内の若手茶農家4人が集まり、ほうじ茶を専門に扱うために設立した会社だ。開発したブランド茶は「濃茶」。一般には煎茶の新茶として売り出す柔らかい一番茶を100パーセント使用し、選別と焙煎に工夫を重ねた。ふつうは荒茶までしか加工しない茶農家が、自身で製茶まで手掛けている。焙煎機も富士市製だ。200℃で焙煎した後、

2 清水の「幸せのお茶 まちこ」

『静7132』という品種名しかなかった頃に両河内で栽培が進み、清水のブランド茶として確立したのがこのお茶です。クマリンという桜葉のような芳香成分が特徴で、飲む人に幸せになってほしいとの思いで名付けられました」

3 本山 4 川根 やぶきた浅蒸し炭火茶

「山間地の浅蒸し茶は静岡のお茶の王道です。しかし急斜面に茶畑が点在する山間地茶園の環境は機械化もできないため、減少傾向にあります。静岡らしい“山のお茶”は未来へ残していかなければならない大切なお茶です。渋みと甘みがやさしい本山茶と、キレのあるすっきりとした香りと味わいの川根茶。当店ではどちらも炭火で芯から香りを引き出してお届けしています。自然のままの山の香りを感じてみてください」

5 岡部・朝比奈の玉露

「静岡の玉露生産を担う藤枝市岡部町朝比奈地区。品種はやぶきたが多く、一芯二葉の手摘みでの収穫が大切にされています。うま味の強い玉露ですが、朝比奈の玉露は上品な甘み、最後にお茶本来のすっきりと爽やかな余韻が残ります」



産地でみる静岡のお茶

6 牧之原のさえみどり深蒸し茶

「広大な台地で太陽の恵みを浴びた牧之原の茶の葉は大きく育ちます。葉肉が厚い分、通常より長く蒸し上げる深蒸し茶が生まれました。県内でも収穫の早い場所であるため、青々しい香りが楽しめる早生品種のさえみどりをセレクトしました」

7 掛川 8 森町 やぶきた深蒸し茶

「静岡では本山・清水を除き、ほとんどが深蒸しの産地です。その中でも山に位置する掛川・森町の深蒸し茶は芯がしっかりとした香り立つお茶です。静岡でも産地ごとにプロフェッショナルな茶商がいて、他地域の茶商と横のつながりを持ちながらお茶を販売しています。掛川の甘い香りととろっとしたうま味、森町のまろやかで飲みごたえのある味わい。飲み比べてみながらお好みのお茶を、ぜひ探してみてください」



代表の辻さん。店名のアードパークとはツチブタのこと。唯一無二のブランドを目指す思いを独自の進化を遂げたツチブタに重ねた

小さなティースタンド「ardvark tea Astand」のカウンターの後ろにはまるで漢方薬局の薬棚の

クラフトティーでもっと楽しく!

ardvark tea Astand

煎茶や和紅茶などの日本茶に、花やスパイス、ドライフルーツなどを合わせたナチュラルブレンドのクラフトティーが、店内にいつも30種類ほど並んでいる。リーフティーを買うこともできるが、ドリンクを注文すれば、目の前で手際よく調合してつくってくれる。

ように、茶やスパイスなどが整然と置かれてい

「興味がない方にも、飲んで面白がってもらうために多様な素材をブレンドしています。そこから興味が広がって、煎茶や玉露も飲んでもらえればいい。ここでは私たちが感動するほど美味しいと思う農家さんのお茶をご用意しています」

カウンターの立つ代表の辻せりかさんが穏やかに微笑む。静岡出身だが、自身が昔から茶に興味があつたわけでは決していない。静岡のひとにとって、茶というのは身近すぎる存在なのだという。

ところが社会人になり、仕事で訪問した静岡の茶農家で、出された煎茶を飲んで驚いた。湯気からあふれる香り、うま味、美しい茶葉の色。子どものころから飲んでいたのに、まったく気づいていなかったその美味しさ。それは人生を変えた体験になったのだ。

一方で茶農家も茶の需要も、どんどん減っている現状を知り危機感を覚えた。このまま好きな茶の飲めなくなる未来にはなつてほしくない、仲間と一緒に「お茶に関わる事業をする」会社を設立する。茶を地域資源として、新しい地域経済を起すこと。そのひとつとして始めたティーテラス「茶の間」は話題を呼んだ。台地に広がる一面の茶畑、または富士山と海をのぞむ山上の茶畑の真ん中

自家製ティーシロップとフレッシュフルーツやハーブなどを合わせたテイクアウトドリンク

夏の煎茶ソーダ

スパイスティー



どこでも気軽にリーフ茶を楽しめるオリジナル急須ボトル(右)。耐熱で温冷OK



茶の間についてはこちら



新幹線で



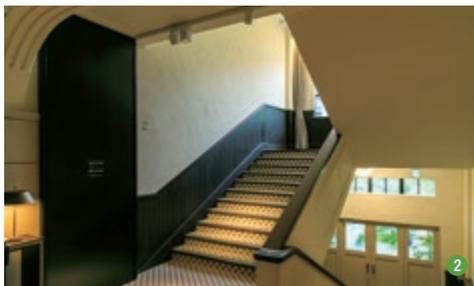
最終回

時をつむぐ 建築めぐり

文筆家の甲斐みのりさんと歩んできた
「新幹線で建築さんぽ」。
最終回は、近代建築が街に溶け込む京都と、
昭和の面影が色濃く残る大阪へ。
時代を超えて愛される名建築と、
そこに息づく人々の物語を訪ねます。
東海道新幹線に乗って、
最後の建築さんぽに出かけましょう！
文＝甲斐みのり Kai Minoru
写真＝米谷享 Kometani Toru

かいみのり/1976年、静岡県生まれ。文筆家。旅、散歩、お菓子、手土産、建築などを主な題材に、書籍や雑誌に執筆。著書に『歩いて、食べる 東京のおいしい名建築さんぽ』(エクスナレッジ)他多数。

salon de 1904 (49頁)が入る京都府庁旧本館で、精巧な大理石の階段に見惚れる甲斐さん



①元講堂ならではの天井の高さを生かした「restaurant library the hotel s eiryu」には、学校の図書室のように多ジャンルの本や写真集、漫画などが並ぶ ②元は学校だったことを彷彿させる階段。手すりには、当時ついていた傷や落書きが残されている



学び舎の記憶を継ぐ
静かなる宿処



ザ・ホテル青龍 京都清水

モダンでありながらノスタルジックな雰囲気が残る敷地からは法観寺「八坂の塔」を間近に望める ☎075-532-1111 (代表) 所在地 京都市東山区清水2-204-2 アクセス：京都駅より京都市営バス「清水道」下車後、徒歩約4分



③中庭を望むテラス席。渡り廊下のような通路が、小学生の頃の懐かしい記憶を呼び起こす ④建物をつなぐ通路の壁は当時の外壁を活用 ⑤モダンアートから動物をモチーフにした愛らしいものまで、随所に現代作家のアート作品が展示されている



幾多の物語が宿る近代建築

明治から昭和初期に建てられた近代建築が多く残る京都では、人々の記憶や思いを宿し、時を経て一層の美しさをたたえた名建築がしつくりと溶け込んでいる。

明治維新後の1869(明治2)年、日本初の学区制小学校・番組小学校が、町衆の手によって京都市中心部に誕生した。そのひとつが、1933(昭和8)年に清水寺近くの高台に建てられた旧清水小学校。赤いスパニッシュ瓦にアーチ窓の校舎が印象的だ。生徒数の減少で学校としての役目を終えた後、2020(令和2)年に歴史と文化を未来へつなぐヘリテージ(遺産)ホテル「ザ・ホテル青龍 京都清水」へと生まれ変わった。

元は校庭だった中庭を囲むように、既存棟と増築棟をコの字型に配置。既存棟は、外観、廊下、アーチ窓、階段や手すりに残る彫刻刀のいたざら書きなど、小学校時代の面影が随所に残る。教室を改装した客室も、梁や窓枠を保存活用することでクラシカルな雰囲気に。かつて講堂だったレストランは1000冊以上の本が並ぶアカデミックな空間。訪れた卒業生が昔の思い出をスタッフに語ることもあるというのも微笑ましい。建築を通して過去と今がつながる美しい光景だ。

京都市中京区の豆腐店・平野屋
では木綿豆腐と豆乳を製造。豆腐は木綿のイメージを覆す、ふわふわ、ほろほろの優しい食感

おいしいもんには
わけ
理由がある

第81回

文〓土井善晴
Doi Yoshiharu
写真〓岡本寿
Okamoto Hisashi



京都の豆腐には、その地下に豊富に流れるおいしい水が使われています

名水と職人技の京豆腐

《京都市》

豆腐のほかに日本酒、和菓子など京都の食文化は、豊かな地下水に支えられている。その名水に触れられるのが、京都御所の東側に隣接する梨木神社。平安時代に摂関政治の礎を築いた藤原良房の邸宅「染殿第くそめどのだい」の跡地と伝わる境内に井戸があり、御神水「染井くそめい」の水が参拝者に頒かたれている。木々の葉擦れも心地よい境内を歩き、ご参拝へ

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副学長。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）、当連載をまとめた『おいしいもんには理由がある』（ウェッジ）など著書多数。

1905（明治38）年創業の平野屋は、南北の麩屋町通と姉小路の角、京都の街に溶け込んだ昔の風情をそのまま残す木造の豆腐屋さんです。

離れた場所からしばらく眺めてから、お豆腐屋さんらしい作業場と併用したお店に入りました。店内は大きな自然石が敷かれ、じんわり流れる水が石を覆い、ガラス越しに外から入る朝の光がキラキラ反射してなんとも美しい。

ご主人の平野良明さんと奥様の美枝子さんが迎えてくれました。今朝は、私たちの取材に合わせて仕事を始められたそうです。もうすでに、「豆乳と苦汁を合わせた後で、しばらく手を止めて、豆腐を京箱きょうばこに流すタイミングを待っている様子。「豆乳に苦汁を合わせるのには気を遣います。説明しながらやると、豆腐がぼやぼやしますから……」。人がいたら気になって集中しにくい、ということ。

豆腐作りには良い水が大量に必要。店の裏にある井戸水を張った水槽には絶えず水が注がれ、水を動かし、「流れる水は腐らない」。京都盆地の地下には「京都水盆」と

いわれる、水神さんが琵琶湖の水量にも匹敵する豊かな水を守って（水そのものが神さんです）、京都の雅な文化ときれいな暮らしを育み、支えてきたのです。

美枝子さんがコップに水を汲んでくれました。これは！誰が飲んでもおいしく感じるまるやかさ……口にも喉にも馴染みのいい、きめ細かい軟らかなお水です。京都盆地の地下水は鴨川に近いほど水温が低く、このあたりは特に水がよいとされ、麩屋町の地名の如く、麩屋、湯葉屋、豆腐屋がたくさんありました。水温は1年を通じて15℃前後、豆腐製造に最適です。

話を伺っている間、豆乳を買いにこられるお客さんが何人もありました。おぼろを買って店の前で食べる人もあります。「おぼろ豆腐」いうのは、豆腐が固まるとき、表面に膜が浮いてくる、つまり湯葉のようにねっとりした上澄みを、杓しやくがわりにした薄手の小鍋で掬い取ったもの。おぼろは取り立てを食べるもので、冷めると甘みがなくなる。「食べてみはりますか」……豆腐のおいしさはよく「濃厚な豆の味」と表現されますが、それとは別物、生まれたての

*1 京都式の深さが40センチほどある豆腐の流し型。たとえば大阪ではもっと浅い箱を使うのが一般的 *2 京都盆地は水を通しやすい砂礫くされき層と硬い岩盤とで構成されており、地中に浸透した雨水や川の水が地下水として貯留されている。その天然のダムのような豊富な地下水を表現した言葉