

つば市

VOL.19

人と自然が交わる中に



つば市製茶本舗 @高石市堺市

堺に伝わる文化

「つば市製茶本舗」は1850年に堺にて創業された製茶問屋です。戦禍により高石市へ拠点を移しながらも、利休のふるさとである堺の町では喫茶文化を継承した茶寮を営まれています。つば市の皆さんとお話をするとき、いつも「お茶」という言葉の中に何か特別な響きが含まれていることが気になっていました。いったいなぜそう感じるのだろうか。そんな問いを携えて、まず私たちは高石にある香り豊かな本社工場をお訪ねしました。つば市では茶鑑定士が直接産地に出向いて一番茶を中心に一年の製茶に必要な量を目利きして仕入れます。長年に渡って築き上げた全国の産地農家との信頼関係により、作柄や茶園の情報を知り尽くしているからこそ、良質な茶葉を適正な価格で全国の産地から仕入れることができるのです。

働くとは何か

出迎えてくれたのは副社長の谷本康一郎さん。五感を研ぎ澄まして茶葉を見極める真摯な姿がずっと今も心に残っています。味わいだけでなく葉の色や香りにも向き合い、生産者さんが蒸して加工した荒茶と呼ばれる段階の茶葉からお茶になったときの出来栄えを想像するのだそうです。お茶は生産地によって出来上がる茶葉が異なるだけでなく、天候により出来栄えも変わってしまい、販売時には土地により好まれるお茶の味も異なります。作業のあと、顔に茶葉が付いてしまっている康一郎さんはとても素敵で美しいと感じました。こうして堺のお茶は継がれていくのですね。「急須で入れたお茶は、ほっとするところが良いのです」とおだやかに教えてくれました。世界中の人々が混乱の中で共通課題としているであろう「働くとは何か」ということを考える手掛かりが、その姿の中にあるような気がします。



葉から茶になるまで

「焙煎(火入れ)・乾燥」の工程は単にお茶を乾燥させるためだけではなく、品質保持と香味を引き出すとても重要な作業で、つば市製茶本舗では2名の火入れ師がいらっしやいます。火入れの温度や時間は季節や天候、お茶の種類などを見極めながら、最適な温度と時間をその都度調整する熟練の技術が必要となります。無駄の無い動きで黙々と作業する立ち姿の凛とした印象に私たちは思わず息を呑みました。最後の工程は丁寧に包装すること。手際が良いとはまさにこのことで、しんと張りつめた空気の中で集中して分業が進められていました。茶葉の微差を吟味する人、火を入れて仕上げる人、そして丁寧に包んで届ける人たち。お互いを認め合い、それぞれの役割をまっとうする職場がありました。営業の社員のみなさんも地域から集まっているスタッフさんたちも、みな休憩中につば市の看板商品「利休の詩」を飲んで一服。働く人が自社の製品の魅力を理解して信頼で結ばれていることの尊さを感じます。この笑顔と細やかさを目の前にして、私たちはやはりお茶の持つ魅力に引き込まれていきました。



くらしの中に溶け込んだ文化

次は堺市神明町の茶寮へ。元は仕出し屋だった築350年前と言われる古い建物をリノベーションされたという店内は、継がれてきた時間が感じられるおだやかで静謐な空間です。中庭の眺めと、美しい土壁。お茶は人と自然が交わることで生まれた、くらしの中に溶け込んだ文化であることを教えてくれるようでした。ラテに使用のお抹茶やほうじ茶は、注文が通ってから一杯ずつ茶笥(ちゃせん)で点てたものを提供

します。もちろん熱い煎茶や冷茶も、その場で急須をつかって一杯ずつ。つくり置きしてしまうと、お茶のおいしさや本来の香りが損なわれてしまうので、かならず目の前のお客さまおひとりのためにお淹れするのだそうです。



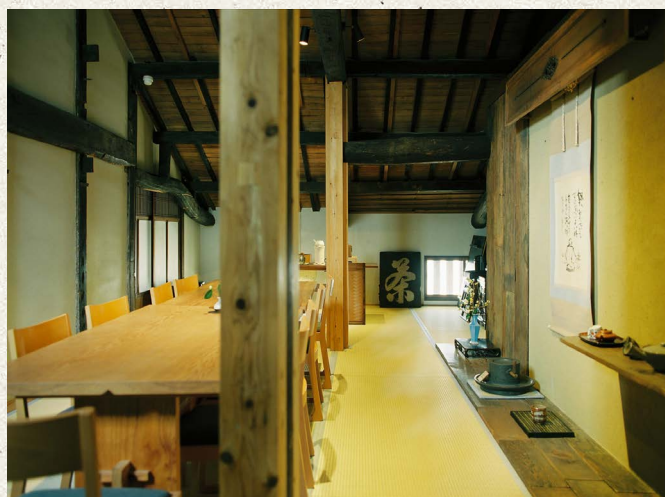
お茶と自由

私は誘われるままに中庭の見えるガラス窓の側にあわてて腰をかけて、お茶を一杯いただきました。と、その時です。すーっと口の中に含んだ温もりが喉を通る時、ふいに気づきの瞬間がやってきました。あの葉っぱをお湯で溶かしたの。私たちがいただいているお茶というものは大げさに言えば自然そのもの。頭の中に茶葉の景色が広がるような感覚です。私たちに継がれている伝統とは身体の中に自然を吸い込むようにして生きることなのかもしれませんね。そしてこの感覚はとても意識を研ぎ澄ませるものであり、故に自由そのものです。利休さん、間違っていたら教えてくださいね。



受け継がれるもの

全ては変わり行くべきもののだとしても人間には継ぐべきものがきっとあるのですね。そういえば以前、はじめて副社長の御父上である谷本社長にお目にかかった時にお話いただいた言葉を思い出しました。無印良品の中にもお茶のように継がれているものがあるよ、と。「お茶」という言葉について興味を持ったのは実はその時からでした。焼け跡の中から残された「茶」と書かれた看板がこの茶寮の2階に大切に掲げてありました。





くらしのお茶

「そのままのお抹茶って苦くて飲めないという方もいらっしゃると思うんですけど、上質な茶葉を使い、正しい手順で点てたお抹茶は、とっても飲みやすいです。ふわっと広がる甘さや丸みのある優しい苦さ、深くまで届く香りを、味わっていただけたらうれしいです」と話すのはこの茶寮のメニューを育ててきた三宅さん。実は娘さんもここで働いていて親子二代でこの茶寮を支えていらっしゃいます。

つぼ市製茶本舗のお茶は「くらしのお茶」です。上質ながらも良価で親しみやすく、食後に飲めば気持ちがあすっきり整います。ああ、おいしいってどこからやってくるんだろう。時を超えて継がれたもの。たくさんの人の手で届けられたもの。自然から贈られたもの。そういえば私の母は「ごちそうさまでした」と小さく口ずさんで、自分でつくった食事を食べたあとはいつも温かいお茶をゆつくりと味わっていました。これからもくらしの中にこの文化が受け継がれていきますように。重なりあい、連なって生きることができそうですように。

撮影：平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

編集後記

製茶。お茶の飲み比べ。甘味となった姿。変化する緑。シリーズ過去最高枚数のシャッターを切っていました。(AH)／お茶を飲むか飲まないかで、私たちの未来は異なるものになる。自然を吸い込むように生きていたい。(NM)／荒茶の鑑定や工場での火入れを直に見て、機械では成立しない、人の持つ技術の高さと歴史や伝統を実感した。(MT)／印象に残ったのは茶への想いと仲の良さ。共に働くようになり、つぼ市の皆さんの想いの強さと懸命さに感激。(KT)／おいしいお茶ってなんだろう。小さな頃に飲み慣れたお茶がその人にとっておいしかったりする。おいしいの不思議。(SH)

2021.3.20 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田
無印良品 京都山科 共同発行

無印良品