村上茶ってすごいんだ！

新潟県村上市に眠る「村上茶」
そこに秘められた魅力とは――！？

飲む・食べる・見る……
五感で味わう村上茶

著者　本間絵梨佳

村上茶って
すごいんだ！

目次

■まえがき ……6
■「村上茶」って？ ……8
■もっと知ろうお茶のこと ……12
■突撃！ 村上のお茶屋さん！ ……14
・創業天保十年 常盤園 ……16
・北限の御茶処 九重園 ……22
・お茶の事なら 冨士美園 ……28
■村上茶の魅力はお茶だけにあらず！ ……34
・伝統工芸「堆朱」の店 小杉漆器店 ……36
・飲むだけがお茶じゃない！ 山上染物店 ……40
・地元愛に溢れるお店 アトリエ・ル・クール ……44
■あとがき ……48
■参考 ……50

初めまして。村上生まれ村上育ちの本間絵梨佳と申します。

……お恥ずかしながら、私は自身の地元についてあまり詳しいことはわかっていません。今まで何度もその文化に触れてきたくせに、深くまで理解はできていなかったのです。

イヨボヤ、おしゃぎり、七夕祭り。そして今回のテーマである、村上茶についても。存在を知りながら、その背景にある歴史や人々の思いにまでは手を伸ばすことなく生きてきました。

そんな私の意識が変わったのは、長岡造形大学に入学したときからでした。

村上を離れ、違った文化・歴史を持つ新天地での生活。数年の時をそこで過ごしているうちに、地元が恋しくなると同時に「もっと知りたい」と思うようになりました。

そうして学芸員の資格を取ってみたり、地元の博物館で実習をしてみたりと勉強を重ね、卒業研究のテーマを決める時期になりました。

私は当然地元をテーマにしたいという希望がありましたが、それだけだと範囲が広すぎる。何にスポットライトを当てようか……と改めて郷土品を調べていくうちに、鮭の人気に埋もれていた「村上茶」を発見したのです。

私の大好きな地元にある、素敵な郷土品。そんな村上茶の魅力をこの本で伝えることができたらな、と思います。

無知

「村上茶」って？

四百年、愛され続ける村上茶。

新潟県にある村上市。そこにはいくつかの郷土品がある。その中でも特に有名なのは鮭であり、案外その他の郷土品は鮭の人気の陰に隠れてしまっていることが多い。お茶などはさらに、静岡県などの有名な生産地が他にあるため一層陰が薄くなってしまっているように感じる。

だが、決して村上茶自身の魅力が弱いわけではない。村上茶にも他にはない、素晴らしい特色を備えているのだ。

江戸時代初期から続く、約四百年の歴史を持つ村上茶。そこに秘められた魅力とは一体何なのか。また、北限の茶処とまで呼ばれる村上で、いかにしてお茶の文化が栄えたのか。少し掘り下げていこうと思う。

村上茶

北限の茶処

村上市は北限の茶処と言われている。それというのも、村上市は茶葉の商業生産地としては最北端を誇っているからである。つまり新潟県より北に位置する県では、商いにするほどの茶葉は生産されていないということだ。村上市は環境的にギリギリの場所で茶葉の生産をしていることになる。

最北端の苦労

他の生産地に比べ冬が長く、年間の日照時間が短い村上市。それ故に炭酸同化作用がおだやかで渋みの元であるタンニンの含有量が少なく、甘みを強く感じられるお茶が出来上がる。これは最北端だからこその特色だが、その代わりに多くの苦労も強いられているのだ。

例えば気温。お茶の栽培適地は年間平均気温がおよそ十三度以上である。しかし村上市の年間平均気温は十二・五度と適地より僅かに低い。

次に降水量。栽培適地では四月～十月の降水量は千ミリメートル程度、その他時期は五百ミリメートル程度らしい。しかし村上市は四月～十月までの降水量は平均百六十四ミリメートル、その他時期の平均は百九十三ミリメートル程だそうだ。村上市は、お茶の栽培適地としては圧倒的に降水量が足りていないことになる。

寒さを耐え、雨の少なさにも耐え、脈々と受け継がれてきた村上茶。苦労の上に咲くのは見事な味と歴史を持った、人々の努力の結晶である。

緑茶

摘み取った茶葉を加熱処理し発酵を妨げたものを使用した飲み物。一口に緑茶と言っても、使う葉の部位や蒸し方などによりその種類は多岐にわたる。

Ex. 煎茶

紅茶

摘み取った茶葉と芽を乾燥、揉み込んで完全発酵。その後に乾燥させた茶葉を使用した飲み物。使用する茶葉は緑茶と変わらない。

Ex. ダージリン

烏龍茶

茶葉を発酵途中で加熱し、発酵を止める。そうしてできた半発酵の茶葉を使用した飲み物。紅茶と同じで、使用する茶葉は緑茶と同一。

Ex. 東方美人茶

突撃！　村上のお茶屋さん！

村上市には風勢豊かなお茶屋さんが多数存在する。城下町の面影を残す街並みの中に佇むその一軒一軒が歴史を感じさせる造りとなっている。

外観、内装、庭に到るまで、全てからお茶という文化が感じ取れる。ただお茶を売るお店、という訳ではなく、町を形成するひとつのピースとしてそこに存在していた。

今回は村上市にある三軒のお茶屋さんを友人と共に訪ね、体験してきたその雰囲気をここに記そうと思う。

▲常盤園　入り口からの景色

常盤園さんは、村上市肴町にある茶葉販売店だ。

看板にもある通り、天保十年（一八三九）から続く老舗で、建物も明治十年頃の町屋造りの建物となっている。

しかし、店舗部分は以前解体。新しく建て直しをしており、茶の間も改装していたという。それを城下町の街並みに馴染む形で平成二十三年に復原。現在の趣深い姿になったそうだ。

いつもと同じはずの町。いつもは眺めるだけのお店。そこに少し踏み込んでみると、見える景色はがらりと変わる。