

WABI LOVE

す き
数寄じゃけん (数寄=風流の道、特に茶の湯等を好む事)

お抹茶まっちゃ Genuine Matcha

先日、仕事の最中に、職場の上司から「お茶はいかが？」と、お茶を勧められました。「是非お願いします」と返答しながら振り返ると、そこには満面の笑顔で自信たっぷりに抹茶の入った缶を掲げる上司の姿が。「見て！ 君が茶道の時に使う良質の抹茶を、僕も持っているんだよ！」。私は上司の言葉に驚き感心すると同時に、よくよく、その抹茶を見てみると…彼の自慢の抹茶は、茶道で使う飲用抹茶ではなく、料理用の抹茶だったのです。私は落胆の表情を隠す事ができませんでした。

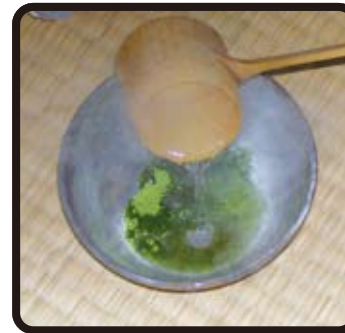
メルボルンで良質のおいしい抹茶を手に入れるのは至難の業です。市内のアジアスーパー等で並んでいる抹茶の多くは料理用抹茶で、抹茶を作る過程を全く無視し、ただ、茶の葉を粉末にしただけの粉茶というべき物です。その粉茶を抹茶だと思い込んだまま吞んでしまうと、「抹茶ってこんなにまずいんだ、もう飲まないっ!」という具合に…。これは、丹誠込めて、香り高い、甘くおいしい抹茶を作って下さる方々に対し、大変失礼な事で心が痛みます。抹茶のおいしさ、そして茶道文化の素晴らしさを伝える為の入り口である、「抹茶」自体が本当の抹茶でない事が、もしかしたらメルボルンを始め、海外で茶道文化を広げる際の足かせになっていると言っても過言ではないかもしれません。

上田宗箇流当代家元は広島尾道にある茶屋、宇治園製茶の抹茶を特に好んでおいでですが、宇治園製茶の溝口社長は「本当の抹茶」について以下のような提言をされています。

「本当の抹茶をお抹茶まっちゃと言います。そしてお抹茶まっちゃを次の様に定義します」

1. 飲用・食用に使用される高級抹茶
2. 濃茶・薄茶ともに高級品
3. 石臼で挽き上げた抹茶
4. 原料茶葉は、所謂宇治茶 100%使用に限定
5. 茶葉は一番茶のみ使用

日増しに太陽の光が柔らかくなり、空気も冷たくなって来ています。熱いお茶が恋しくなる今日この頃、是非、お抹茶まっちゃを呑みに、お近くの茶道教室や茶道のイベントにいらして下さいませ。



Adam Wojcinski
明多夢 ウォジンスキ
uedaryumelb.com
sadosamurai.blogspot.com



The other day my boss offered me some tea. As I answered ‘I’d love some’ my boss plucked the prized elixir from his office displaying in front of me proudly: ‘Look! I’ve got the good stuff you use in the tea ceremony!’ However this ‘matcha’ wasn’t the matcha we savour in cha-no-yu, it was cooking grade matcha barely palatable as a beverage.

In Melbourne you’re hard-pressed to find matcha of a grade suitable for serving at a tea ceremony. The products labelled ‘matcha’ in Asian supermarkets are for cooking use, not for drinking. These products ignore the process for making matcha for the tea ceremony and are simply low-grade tea leaves powdered by a machine. It breaks my heart when people try this ‘matcha’ thinking it’s the matcha of the tea ceremony and have an unpleasant experience.

Labelling low-grade tea powdered by a quick and cheap process is an insult to the producers of the aromatic, sweet, revitalising matcha of the tea ceremony. This cheap and nasty ‘matcha’ mistakenly consumed as a beverage could be limiting the spread of the tea ceremony and tea culture.

Recently I was awestruck by the passion and efforts of one genuine matcha manufacturer. Ujien Seicha is a manufacturer that makes matcha recommended by the current Gradmaster of the Ueda Soko Tradition of Tea. The director, Mizoguchi-san, is pushing to regulate the labelling of matcha as genuine matcha as follows:

‘Genuine matcha is to be labelled ‘Omatcha-matcha’.

‘Omatcha-matcha’ must meet the following criterion:

1. The product is high-grade matcha for consumption as a beverage and in food.
2. The product is high-grade matcha for consumption as thin tea and thick tea (usucha and koicha) in the tea ceremony.
3. The product is made into powder by a stone grinder.
4. The tea leaves are sourced 100% from Uji Tea (famous tea producing area of Kyoto).
5. The tea leaves are leaves of the first harvest of the season only (ichi ban cha).

As autumn deepens the sunlight softens, a chill laces the air, and the appeal of hot matcha intensifies. Now’s the perfect time to go to one of Melbourne’s cha-no-yu practice locations or cha-no-yu events. It’s only here that you can savour the genuine matcha worthy of the ‘Omatcha-matcha’ stamp.