

玉露

●朝比奈玉露の概要

志太郡岡部町は日本でも有数の高級緑茶、すなわち玉露の生産地として知られていません。朝比奈というのは岡部町を流れる朝比奈川の上流一帯を指し、この地で栽培される玉露はお茶の市場で品質日本一の折り紙がつけられています。

まず玉露がどういってお茶なのか説明しましょう。お茶は茶の木の芽を原料とした飲み物ですが、生葉の酸化酵素を働かせるため、芽をすべて発酵させる「全発酵茶」、少し発酵させる「半発酵茶」、発酵させずに蒸す「不発酵茶」に分かれます。全発酵茶の代表なお茶は紅茶、半発酵茶の代表はウー

なったのは明治時代のこと。明治二十年頃、霜よけのために茶樹に「わらかけ」をしたところ、大変良質なお茶が出来上がったため、明治末期には五、六戸の農家が玉露茶として被覆栽培を行うようになりました。

昭和三十年に岡部町が合併誕生するまで、朝比奈玉露はほとんどが宇治へ流通されていました。町村合併後、農協でも扱うようになり、『岡部銘茶朝比奈玉露』として販売されました。

その後、朝比奈は宇治（京都府）、八女（福岡県）と並ぶ日本三大玉露産地として発展。特に茶園管理と製造技術の高さで知られるようになり、全国茶品評会「玉露」の部では、昭和四十年以来、十回にわたって農林水産大臣賞を獲得。平成三年にはお茶のテーマパーク「玉露の里」がオープンし、岡部町の朝比奈玉露の名声をさらに広めています。

ロン茶、そして不発酵茶の代表が緑茶です。

緑茶は玉露、煎茶、番茶、抹茶、棒茶、焙じ茶など製造方法によって多種多様に分けられますが、中でも玉露は茶樹を日陰にして採んだお茶で、樹を日に当てないことで渋みのもとであるタンニンの生成が抑さえられ、ノリ香と呼ばれる甘い香りに仕上がります。葉が薄いので採んだとき針のように細く仕上がるのも特徴です。

玉露を最初に世に送り出したのは日本橋の茶商・山本山六代目の山本嘉兵衛。天保六年（一八三五）、宇治の茶師に碾茶（抹茶の原料にする葉）を攪拌する作業を習ったところ、うまく抹茶にならず、団子のように丸くなってしまいました。煎茶のように漉して飲んでみると「甘露のごとく美味」だったため、これをそのまま江戸に持ち帰り、「玉の露」と名付けて売り出したそうです。

岡部町朝比奈で玉露が栽培されるように

お茶の歴史

●解毒、薬効に長けた茶

茶はツバキ科の常緑樹でアジア南部の亜熱帯地方が原産。原産地は中国雲南省ともヒマラヤ山系ともインドのアッサム地方ともいわれていますが、未だに確定されていません。茶が文献に初めて登場するのは、中国漢方薬の祖といわれる神農という人物が、約四千年前に記した『食経』『支那本草学』。その中で彼が茶葉を解毒に用いていたという記述があります。茶を飲み物にしたのは、漢時代以降のことで、『三国志』には呉の孫皓が酒が飲めない韋曜のために茶をふるまった様子が描かれています。

お茶が飲料として本格的に文献に登場し