第14回同一荒茶による仕上技術競技会 最高金賞
第56回静岡茶品評会 農林水産大臣賞

田中（たなか） 秀明（ひであき）さん
赤堀（あかほり） 浩司（こうじ）さん

PROFILE

㊧あかほり　こうじ（東町）
株式会社赤堀商店 代表取締役。平成29年11月に「まるよ茶屋」をオープンさせるなど、お茶がもつ力で人々を笑顔にするべく奮闘している。

㊨たなか　ひであき（牧之原市）
株式会社赤堀商店に18年間勤めており、そのうちの10年間ほどを茶師として同社の仕上げ茶を製造している。

株式会社赤堀商店が、11月16日に開かれた「第56回静岡茶品評会」鶴印の部で最高位の農林水産大臣賞を受賞した。また、同社茶師の田中秀明さん（牧之原市）が、9月26日に開かれた「第14回同一荒茶による仕上技術競技会」で最高金賞を受賞した。

自慢のお茶

品評会には、問屋が県内産の荒茶をブレンドしたものを出品する。受賞には味だけでなく、水色や外観など全てのバランスを兼ね備えることが必要不可欠。静岡県は全国有数のお茶の産地で品評会のレベルも高い。同大会で初めて農林水産大臣賞を受賞した赤堀浩司代表取締役は、「同じ土壌、嗜好の中で、農林水産大臣賞を受賞できたのは大変名誉」と振り返る。

素材を生かす仕上げ

仕上技術競技会では、各社の茶師が同一の荒茶から仕上げ茶を製造し、見た目や味、香りなどを競う。行程1つの違いで異なる味になるため、茶師の腕が問われる。県内茶師のトップに輝いた田中さんは、「おいしいお茶を作るには素材の良さを引き出すことが一番です」とこだわりを話す。赤堀代表は田中さんを、「焙煎時の温度や時間などを見極めるのは長年の経験があってこそ。彼は自然の旨み、甘みを出すことがとても上手」と褒め称える。

赤堀商店らしいお茶

同社は「急須で淹れるおいしいお茶」作りに専念している。厳選した農家の荒茶それぞれの個性を融合させ、味や香り、水色などのバランスを追求するために努力を惜しまない。赤堀代表取締役は「甘みだけでなく、渋みや苦みを融合させた『赤堀のお茶』を味わってほしい」と訴える。

2人は「急須でお茶を淹れるのは面倒だと思う人もいるかもしれません。しかし、茶葉にお湯を注ぐとふわりと心地よい香りがうまれます。お茶を淹れるところから飲み終わるまでを心安らぐ時間として楽しんでほしい」と目を細める。

今日はお茶を淹れてホッと一息ついてはいかがだろうか。