



PROFILE とづか・あやこ (35：新野南)

大学卒業後、市内に就職。結婚、出産を期に退職し、現在は、ご主人の実家が経営する丸池製茶㈱で販売員として働く。



戸塚 彩子 さん

御前崎茶の魅力伝える



お茶ソムリエ現る

日本茶インストラクターは『お茶のソムリエ』と呼ばれるほどの存在で、繊細な味覚とお茶に関する豊富な知識を併せ持つ者にしか与えられない特別な資格だ。試験制度ができてから13年経っているが、市内には戸塚さんを含めてまだ4人しかいない。お茶に関するあらゆる知識やおいしいお茶の入れ方を広めることが日本茶インストラクターの主な任務だ。

店頭で販売員として働く傍ら、日本茶インストラクターとしても多忙な日々を送る戸塚さんにお茶に対する熱い思いを聞いた。

目指したきっかけ

「はじめの頃は、お茶に対する知識があまりなかったので、お茶のおいしい入れ方やお茶に含まれる成分の働きなど、身近なことから伝えたいと思ったことが日本茶インストラクターを目指すきっかけでした。」

知ってもらいたい

2年ほど前から、ボランティアで、市内のデイサービスセンターや保育園を訪問し呈茶サービスにも努めています。お茶を通じて多くのひとと楽しい時間を共有し、喜んでいただくことでお茶に興味を持つ人が少しでも増えてくれれば嬉しい」と活動にも意欲的に取り組む。

日本茶インストラクターの活動を通して伝えたいことは、お茶の入れ方やマナーだけではない。「お茶を入れるときには、1年間愛情をこめてお茶を育てている人たちがいることを思い出してほしいのです」と戸塚さんは語る。

生産者と関わり、現場で働く人たちの苦勞や貴重な意見を聞くことが大きな財産になっている。「生産者の思いをたくさんの人に伝えられるよう活動していきたい。御前崎にはつゆひかりという品種もあります。いろいろ飲み比べて、自分の好きな味を見つけてほしい」と、これからの抱負を語ってくれた。