

中国茶の可能性を生かした 新たな試み

飲むだけではない
料理にも大活躍の中国茶

私の故郷である中国・上海は、新型コロナウイルス感染症(以下、コロナウイルス)の影響が比較的落ちついてきたため、私の同級生たちは先日、同窓会を開催することになりました。出席できない私には当日の写真や動画が送られてきました。学生時代の仲間たちの元気な姿が見られてホッとしたと同時に、テーブルに並ぶ料理の1つ「龍井蝦仁」に目がいきました。

真つ先に名前のあがる料理としても知られています。幼少期、両親が杭州へ連れていってくれたとき、はじめて食べた「龍井蝦仁」は、今も忘れられないほどおいしかったのを覚えています。

その後も、ジャスミン茶を使った蒸し鶏、中国紅茶を使ったローストチキン、烏龍茶の混ぜご飯、プーアル茶入りの豚肉の煮込み、魚の茶葉蒸しなど、中国茶を使ったださまざまな料理を食べてきましたが、そのおいしさ、バリエーションの多さには、いつも感動させられます。

茶農家が取り組む 新しいビジネスモデル

近年、中国国内のお茶の産地では、茶農家が自分の家を改装し、農家と兼業で宿泊業や飲食業をはじめ、人たちが増えています。宿泊のお客様にお茶を摘んでもらい、製茶を体験させたり、お茶や茶料



明山茶業株式会社 社長
取締役 中国室 張文昕

1988年上海より来日。名門中国料理店等の勤務を経て現在に至る。生涯学習講師、中国茶高級評茶員。特技は卓球、イラスト。好きな食べ物は、大戸屋の魚定食。



理でお客様をもてなしたりするのです。こうした茶農家は、雲南省、安徽省、浙江省、福建省などのお茶の産地で増えており、雇用も拡大。脱貧困を手助けする新しいビジネスモデルとして注目を集めているのはもちろん、中国茶の普及に貢献しています。

SDGsにおける お茶の大きな存在感

「お茶の仕事に関わる人間にとって、茶葉は捨てるどころが

何もない」、「茶葉浑身都是宝(茶葉は葉や枝など、すべてが宝物)」。15年ほど前、中国茶の勉強会で杭州に合宿中、中国茶葉学会の先生がおっしゃっていた言葉を今も思い出します。お茶は、飲む以外にも、さまざまな活用法があります。例えば、出がらしは前述の料理だけでなく、消臭剤や除菌・抗菌、植物の肥料などにも使われています。抗菌効果については、コロナウイルスにより再び大きな期待が寄せられているほど。

このように、さまざまな素晴らしい効果を持つうえに、環境にも優しく、雇用創出も可能にしているお茶は、SDGs(持続可能な開発目標)を達成するためのツールとしても注目されています。今後とも広がるであろうお茶の可能性に期待しつつ、私たちも新しいビジネスへとつなげられたら、と思っております。



ご存じのように、「龍井蝦仁」は杭州の銘茶「西湖龍井茶」の茶葉と現地で獲れた川エビを炒めた杭州の名物料理ですが、茶料理といえ