

年を経ること で 美味しくなる「陳年茶」

「新鮮なうちに飲む」が正しいとは限らない?!

お茶は、その風味や品質の劣化を避けるため、購入後なるべく早めに飲むことが望ましいとされています。特に、デリケートな新茶の場合、すぐ飲まずに置いていたら、やわらかな甘みや爽やかな香りとといった、新茶ならではの良さが失われてしまいます。お茶を美味しく楽しむ上で、当たり前前の常識です。

ところが、中国茶の中には、この常識が当てはまらないものもいくつかあります。「陳年茶」と呼ばれるお茶がそれです。

古くなったお茶が 格別の美味しさを?

中国語で「陳年」とは、「長い年月を経た」という意味の言葉です。特に、食品において長い年月をかけて熟成し、香りや味わいが

より深く、より豊かになったものを、陳年ものといえます。中国、台湾、香港では、酒類やお茶の陳年ものがあり、昔から大変珍重されているようです。私も若い頃、祖父から陳年紹興酒を見せられたのを覚えています。

私自身は、中国茶の仕事に携わるようになってから「陳年茶」を知りました。初めて知ったのは約10年前、蜂蜜のような甘い香りでもつ銘茶「東方美人」を、台湾から輸入したときのこと。当地の名茶師から、「今回のお茶はしばらく飲まずに、会社の倉庫に置いておいて、来年の今頃に飲んでみなさい」と言われたのです。私は思わず耳を疑いました。わざわざ新茶を飲まずに来年まで置いて、古くなったのを飲む……? 名茶師の説明をよくよく聞くと、実はそのお茶は天候のよくない時期に作ったため、全体的に本来の品質が欠けている、で



明山茶業株式会社
取締役 中国室長
張文昕

1988年上海より来店
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
は大戸屋の魚定食。

もそれを直射日光や高温、湿気を避けた室内にしばらく置いておけば、必ず美味しくなるということでした。

私は半信半疑ながらも、名茶師に指示された通り、いくらのお茶を倉庫できちんと保管しておきました。そして1年後、その東方美人を飲んでみたところ、香り、味わい、喉ごし、そのすべてが当時の新茶より格段に美味しくなっていたのです! お茶のおいしさが本当にここまで変わるとは、と衝撃を受けました。

烏龍茶やプーアル茶の 素晴らしい「陳年茶」

中国茶の中でも、緑茶以外の発酵茶、特に重焙煎される烏龍茶と後発酵茶であるプーアル茶には、昔から一定の期間を置いてから飲むという楽しみ方があります。お茶を寝かせることで、香りや味わいを向上させるのです。このよう

なお茶を、中国茶では特別に「陳年茶」と呼び、例えば「陳年烏龍茶」のように、「陳年」の名称がつけられます。

私がこれまでに仕事で巡り会った数々の中国茶の中では、広東省の鳳凰山で作られる「鳳凰單攢」、福建省産で力強い味わいが特徴の「武夷岩茶」（いずれも烏龍茶）、個性的な香りをもつ雲南省産プーアル茶などの陳年ものは、香りの豊かさといい、味わいの深さといい、本当に素晴らしいものでした。「陳年茶」の奥深さには、感心させられるばかりです。

弊社において、これからお客様に本物の「陳年茶」をご提供するのために、私自身がお茶を見極める力をさらに高められるよう精進していきたいと思えます。

