



福建省武夷山から  
「皇帝のお茶」が生まれる

# 岩茶房に教わる 中国茶の深淵

志茂田景樹

写真・飯窪敏彦

中国の人でも名前は知っているが、見たことも飲んだこともない。憧れの中国茶がある。それは岩茶。福建省武夷山の岩肌に深く根を張り、生育する。中国でも珍しい特殊なウーロン茶だ。生産量は大変少なく、複雑微妙な香りと味は、歴代の皇帝に愛されてきたという。現在も武夷山を出ない貴重なお茶として、わずか作られているだけ。その希少な岩茶を日本で唯一飲める「岩茶房」を作家の志茂田景樹さんが訪ねた。

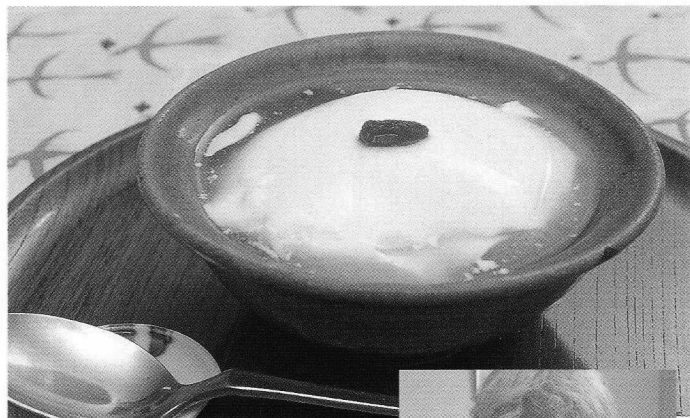
「岩茶房」の経営者である左能典代さん(左)から岩茶の話をきく志茂田景樹さん。まず、左能さんおすすめのお茶をいただく。



岩茶は菓子付で800～1600円。このお茶は極品肉桂1400円。菓子は手前が中国産のサンザシ、奥左が京都緑菴の菴納豆(いおりなっとう)、右が芳玉糖。菓子は日替わり。



野菜まん250円。手作りの皮に、小松菜を炒めたものがぎっしり入っている。



ココナツ豆腐350円。杏仁豆腐のココナツ版。価格はすべて税込。



### 岩茶に魅せられた瞬間

ふあーん、と体が椅子と床から何センチか浮き上がったように思った。掌で包み込めるほどに小さな茶碗で肉桂という岩茶を飲みながら、経営者の左能典代さんから岩茶談義を伺っていたときのことだ。

3杯目をほぼ飲み干すところだったか。脳内が淡く霽って体のあちこちに潜んでいた疲れがゆるゆると溶けだしたような感覚。何だろう、これは？

左能さんは少し横目で僕を見ながら、

「茶酔、つまり、お茶に酔ったんですよ」と、微笑んだ。

岩茶は初めて、茶に酔うのも初めて。もっとも、子供の頃、やたら苦い茶が好きで父につきあつて苦い茶を飲み、その夜、まんじりともできなかつた苦い思い出がある。

あれは茶酔だったのであるまい。この妖しいとも言える不思議な感覚の秘密に迫らねば……僕は左能さんに向きあいながら、3杯目を飲み干した。

「帰り道に魔物がワツと取り憑いたんです。何だか気持ちがいい。あれがなかったら、全財産を投じて、こんな店なんかやっていません」

「えっ、魔物？」

左能さんが何人かで中国福建省にある岩茶のふるさと武夷山を訪れたのは今から28年前の1986年、3日目によく武夷山に辿り着いた。



志茂田景樹(しもだ・かげき)  
1940年静岡県生まれ。小説家・絵本作家・タレント。1980年『黄色い牙』で直木賞、1984年『汽笛一声』で文芸大賞、2014年『キリンがくる日』で日本絵本賞読者賞を受賞。1999年に「よい子に読み聞かせ隊」を結成し、隊長として、読み聞かせ公演で全国を巡る活動を始めると幅広く活躍。

武夷山は三十六峰九十九岩と称される奇峰奇岩の連なるの総称で、この東側を南北に穏やかに川面をうねらせて崇陽溪すうようけいが流れている。さらに奇峰怪岩の連なりを分断して縫うように九曲溪が流れている。九曲がりに曲がりくねって流れるので、その名がある。

左能さんらは神仙境の趣きに感動しながら山小屋の宿で旅装を解くと、すぐに散策に出た。そうして立ち寄ったところで、中国のおじさんたちがお茶をいれてくれたのである。初めて岩茶を、それも数種、体験した。それに甘味が軽く深く肺に広がり、その甘味に調和して微妙な苦味と渋味が喉を透過していく。

そうして、五感を陶醉させるような香りを引きながら、ゆるりと食道へ下りていく。これが岩茶か。

でも、左能さんが衝撃のあまり言葉を失ったのは最後に頂いた岩茶だった。そのときの衝撃を左能さんはその著書『岩茶のちから』(文春文庫)のなかで、

「何かとても美しいものから微笑みかけられてもいるかのような甘さ。ロマンチックな強い香りが体中に広がり、私の体のいたるところから無駄な力を吸い取ってくれるかのようにだった」と、表現している。

その岩茶が肉桂だったのである。肉桂は普通にはクスノキ科の香木で、その根や、樹皮が漢方生薬のシナモンになるが、岩茶の肉桂は金木犀きんもぎせの香りに由来しており、古の中国の詩人は「月から降りてくる香り」と評した。左能さんは肉桂とロマンチックな出会いを果たし、体に溜まった毒素がそっと逃げだしていくよ

うな酔いに身を任せながら、山小屋への道に戻っていった。その途中で魔物はワツという感じを取り憑いてきた。

「何だったのだろうか。今もってわけが解りません」  
つまりは岩茶の深淵を垣間見て、岩茶に身も心も金縛りにあったように魅せられた瞬間ということなのだろう。

それまで左能さんは編集プロダクションを経営し、合間に小説の執筆もしていたが、おしげもなくそのすべてを整理し、全財産を投じて上目黒の住宅街の一画に日中文化交流サロン岩茶房を開設した。以来27年、岩茶を味わえる日本唯一の店として、また日中文化交流のサロンとしての香り高さをしっかり根づかせながら今日に至った。

## 名人茶師との出会い

ところで、なぜ岩茶と呼ぶのだろうか。

武夷山三十六峰九十九岩はいたるところで白亜紀からの岩肌を見せる。岩茶はその岩肌に自生する茶樹から作られるウーロン茶なのである。険しく狭い岩の谷間が自然の茶畑になっているため、収穫が難しく取れる量もごく少なく唐代から皇帝のお茶として珍重されてきた。

無論、今でも生産量は極めて限られている。



(上) 目黒の古い民家を改装した店内。どこかのお宅に訪問している気分。ゆっくりお茶を楽しみながら長居してしまいそう。

(下右) インテリアとして積み重ねられた中国風の茶筒。実は左能さんが岩茶の名前を墨で手書きしたもの。

(下左) 中国の茶器や書、小物などが飾られている。



岩茶房(がんちゃぼう)

東京都目黒区上目黒3-15-5 1階

☎03-3714-7425

営業時間 / 11:00 ~ 19:00 (LO.18:30)

定休日 / 日曜・月曜(祝日は営業)

岩茶の味と香りは白亜紀から武夷山がたたえてきた岩の養分が醸成する。それを岩韻<sup>がんいん</sup>という。武夷山で生まれ谷間の清澄な酸素で沐浴し、岩が養った栄養をたっぷり吸収して人間の前にやってきた優雅な味わい……と岩茶の里の人々は表現する。そんな岩韻が創りだす岩茶だから、苦味の成分のカフェイン、渋味の成分のカテキン、甘味と酸味の成分のテアニンの他にも各種ビタミン、カルシウム、カリウム、リン、鉄、亜鉛などのミネラル類がぎっしり詰まっている。その岩茶の種類は400種以上ある。岩茶房では厳選した約24種を提供しているが、現在の品揃えになったのは、名人茶師の劉宝順さんと出会った影響が大きいという。

岩茶房の岩茶は初めから武夷山市茶葉研究所産のものだが、1992年に同研究所を訪れ賞味した岩茶に、これは並みの岩茶ではないと解る味わいのあるものがあつた。それが当時、所長だった劉さんが自ら作った岩茶だった。

「劉さんは伝統の手法で作られていましたね。土を掘り、梨の炭、梨の炭の灰を入れ、時間をかけてじっくり焙煎して乾燥させる。だから、1キロの茶を作るのに、その20倍の茶葉が必要になるそうです」

それからは劉さんの作る岩茶を仕入れるようになり、年々、親交が深まっていった。



大紅袍1600円。樹齢350年以上の老茶樹からとれたお茶。歴代の皇帝や毛沢東も好んだという岩茶の王。

「でもね、20年目にして初めて茶畑に連れて行ってくれました。凄いいところでした。両サイドがそそり立つ綺麗な岩壁。南下方に川が流れ、汚れた風が浄化されて吹き上がってくる。気の通り道なんだと実感しました」

切り立った絶壁の谷間の茶樹はみな背が低く幹が立派で苔むしている。朝露を充分吸った茶葉は穏やかな朝日の恵みを受けた後は、日の当たらない日中に茶葉を休ませ根で岩の養分を吸い上げる。

こんなサンクチュアリのような茶畑には、やたら人を連れてきたくはないだろう。左能さん

は長年かけて名人茶師のお眼鏡に叶ったということに違いない。

話を聞いている間に、岩茶は肉桂から鳳凰水仙ほうおうせん、さらに白鷄冠はくけいかんに変わった。鳳凰水仙には喉に染みこむような柔らかく甘い香りがある。時間が経つと、喉からその香りがそろりと立ち上りそうだ。

## 皇帝から紅いマントを賜ったお茶

「白鷄冠は葉巻にとっても合いますよ」

その言葉に頷きながら、葉巻が先か白鷄冠が先か、と僕は束の間考えた。やはり、白鷄冠が先だろう。ごくりと一口飲めば、甘味苦味酸味がほどよく調和された白鷄冠が舌と喉を潤して、苦み走った葉巻の香りを迎え入れてくれる。構想中の小説に、そんな場面を入れたいくなる。

臨済宗の開祖の栄西は茶を中国より持ち帰り『喫茶養生記』を著した。初め茶は薬として日本にもたらされたのである。皇帝の茶である岩茶ならば、よほど薬効もあらたかではなかったか。

左能さんは、クスリと笑った。

「お客様で体調がよくなったと喜ばれる方はよくいますよ」  
体質が合えば嬉しい効果がある、ということ

かなあ。74歳にしてクリーム類は一切つけず、ほんのいつとき茶道をかじった縁で抹茶濃茶を無作法に点たてて飲むのを美肌維持の霊験薬にしている僕は、すでにして大分岩茶にはまっている。これも茶酔のせいかな。

「これ、大紅袍だいこうぼうです」

これで4種の岩茶を味わうことになる。

樹齢350年の茶樹大紅袍から作る茶は入札でその年の値段が決まる。あるときは100グラム2000万円。今年は580万円。これで病を癒やした皇帝が敬意を表して、その茶樹に紅いマントをかけた。大紅袍の由来だ。

空腹を覚えて、皮から手作りの野菜まんこ、コナツのソースがかかった豆腐をいただく。すっかり岩茶に酔い痴れて失念していたが、喫する作法は如何なものか。

「しずくの如く飲んで欲しいですね」

ついついあぶくの如く飲んでしまいました。茶葉は5グラム。湯は100度。6、7煎になつたら少し長くおいてから茶碗に注ぐといい。「飲みものには喉を通すものと、口の中で遊ばせるものがあります。岩茶は口の中をこよなく楽しませるものなんですよ」

なるほど、つまり、嗜むものということになりますよ。嗜む心で茶酔を迎えられれば、これはもう至福というしかありません。