



お 茶 の 味

埼玉県茶業試験場長

須 沢 秀 夫

食糧の不足時代はともかく、現在のように、各種の食品が豊富に出まわってくると、味による選択が極めて自由である。

作る側からすれば、当然、時代の要請に応えるために、うまいものの生産に努力を注がなければならない。

とくに、生(なま)で食べる果物では、早くから味の改良が取り上げられ、たとえば、りんごではスターキングとか、富士などがあらわれた。なしでも、幸水とか新水などが育成されて、なし産業の危機を脱している。みかんは、今年作り過ぎて大暴落をしている。もっと、うまいみかんを作る必要がある。米においてはなおさらである。

今や総ての農産物は、味の時代へと突入している。ところで、何気(なにげ)なく喫(の)んでいるお茶、このお茶の味は、誠にピンからキリまであって、その中の広さには驚くほどである。

品種や産地や栽培管理法による味の違いは、他の農作物とほぼ同様であろうが、お茶にはお茶独特の味に関係する要因があるらしい。

一番茶、二番茶、三番茶の違い、同じ時期のお茶でも原料の良否による違い、同じ原料でも製造法の適否による違いなど……。

このほかお茶では、二次的な問題として、上級品、中級品、下級品など、それぞれ適当に混ぜ合せて、商品としての格付けがなされている。

このようなことから、お茶の味は千差万別で、購入の際よほど注意しなければならないと思う。それにしても、このお茶の味は、どのような化学成分から打出されるのであろうか。

詳しいことはさておいて、タンニンの少ないもの、全Nの多いもの、カフェインの適当なもの、このようなものがうまく感ぜられるそうである。

とすると、このような成分構成の茶の葉を生産すればよいわけで、従来も多くの研究者が、肥料

問題、管理方法、土壌条件、気象環境などについて試験もされたようである。しかし、これらの人為操作によっても、なかなか意のままにならないのが実情らしい。

ここに科学の難かしさ、神秘さがあり、今さらながら、宇宙の真理の深遠さに心を打たれるのである。

ところで、同じお茶でも、茶道に心得ある人が入れたお茶は、また格別うまい。

すなわち、入れ方によっても大いにその味が変わるものだが、どちらかと云うと、これは物理的な処理問題と云えないだろうか。

このほか、健康状態、心理状態、環境条件あるいは、その人の好みなどによって、味覚が異なることは当然である。と云っても、その基をなすものは、やはり、お茶そのものの良否である。

自然食が尊ばれてきた現在、薬害のない、うまくて安いお茶が豊富に提供されることを願うものである。このことはまた、今後、生産過剰化するかも知れない茶産業の、対応策でもあろうと思われるからである。

< 目 次 >

- お茶の味……………(2)
埼玉県茶業試験場長 須沢秀夫
- 稚苗移植と培土について……………(3)
全農連農業技術センター 酒匂正雄
- 狭山茶について……………(5)
埼玉県経済連専門員 百成盛之
- 茶樹栽培における
CDUとナタネ種粕の比較……………(7)
京都府茶業研究所 佐々木 禎郎
- 新有機資材『ヨーグロース』の特性と
『有機燐硝安加里』の肥効について……………(9)
[その1]
- 48年度地域特産農業関係予算……………(14)
農林省