

<四川省の旅> 2011年3月23日~28日

参加メンバー：石山教室（堀井美香・本多光・本多登美子・井上久子・小田純也）

取手教室（西村眞由美）

レポート（前編）*****堀井作成

第1日目・3月23日（水）

李宗師とシンガポール経由で参加の4名は、早朝に成都双流空港に到着。この季節、例年は15℃前後ある成都市内ですが、この日はとても寒くて5℃という日本の冬並の寒さでした。震えながらも市内観光を楽しみました。

武侯祠（三国時代の蜀の王、劉備玄德と丞相諸葛孔明を祭る廟です）古い町並み「錦里」などを散策。

チベット人街で奶茶と甜茶を楽しみ
午後は、パンダ基地へ。



お昼前には、杭州経由で参加の小田純也氏（ウェスティンホテル大阪「故宮」茶ムリエ）も合流し、観光の後に成都市内からバスで3時間あまりの蒙頂山を目指しました。

深夜には震災の影響で変更となった日本から北京経由の便で西村眞由美さんが到着。心細い状況の中、お疲れ様でした！異常に寒いこの日の蒙頂山。迎えてくれたのは、暖房設備の無い宿。。かなり厳しい状況ではありましたが、こうして旅に来られたことを皆で感謝しつつ、1日目を終わりました。



第2日目・3月24日（木）

今回の旅のメインである「蒙頂黄芽」の茶園へ出発。



四川省名山県蒙陽鎮にある四川省蒙頂山洪興廠の皆様へ歓迎していただき、製茶も茶文化も大変勉強になりました。本来は1月から茶摘のできる茶園ですが、異常な寒さで今年は、まだまだ新芽が足りないそうです。暗幕で覆われた挿し木の苗床も4割方、ダメになったようです。

茶園では、蒙頂黄芽（黄茶）、石花（緑茶）、甘露（緑茶）を作っています。3種類のお茶は茶摘の時期とサイズが異なり、黄芽と石花は春のみ、甘露は3季の生産があります。茶種は「福鼎9号」など。



気温が低かったため、新芽を集めるのが大変だったにも関わらず、十分な量の綺麗な新芽を用意して下さいました。萎凋の後、撮箕で丁寧に篩分します。黄芽は1.5~2 cm、それより大きいサイズは甘露、余分な層葉は風で飛ばします。殺青は300℃の鍋で炒青に。

殺青後は撮箕に移し軽く叩き扁平に成形。重要な悶黄の工程は、茶葉が温かい間に紙に包みます。一握り50gほどの量です。この状態で保温（85℃前後）。



悶黄は、再度鍋に戻し2回、3回と保温の時間を長くしてくり返します（30分→2時間→3時間）。この日は気温が低かったので、乾燥機の上で保温（写真右下）。通常は紙に包んだ状態で積み上げて保温。最終乾燥後、完成です！

昼食後、漢の時代から続く最古の栽培茶園のある蒙頂山の観光へ。標高約1500mの山頂は、まだ残雪が目立ちとても寒かったです。最古の栽培茶園は、公元53～50年（B.C. 53～50）、蒙頂山の甘露寺の普慧禅師（呉理真・ごりしん）が7本の茶の樹を植えて栽培したことに始まります。後に『皇茶園』と呼ばれるようになり、皇帝への献上茶が作られるようになりました。（詳しくは小田さんの「銘茶紀行」をご覧ください <http://www.westin-osaka.co.jp/restaurant/kokyu.html>）

蒙頂山のガイドをして下さったのは製茶でもお世話になった施刘剛さん。自社のお茶だけでなく歴史や文化にも精通されていて、本当に詳しく説明していただきました。感謝！！



蒙頂山を降りると、また黒茶の製茶工場へ向かいます。同じく施さんが統括する会社の工場です。四川省の黒茶は、チベットなど西方へ輸出する「西路辺茶」（俗に『馬茶』と呼ばれる）と漢民族などが消費する「南路辺茶」があります。

見学した工場は、より品質のよい「南路辺茶」です。蔵の中では渥堆の作業が行われていました。45日間の渥堆で10日目と25日目に上下攪拌します。後に、蔵の中で3～5ヶ月間保存。乾燥後、製品となります（散茶）。生産量は年間、10万斤（約50000kg）、ちなみに黄芽は1000斤、上級品の石花は230斤だそうです。



夜は、「碧潭飄雪」四川省のジャスミン茶を開発された徐先生のご招待で夕食会。四川料理の数々にお腹もびっくり！充実の長い2日目を終え、蒙頂山の宿・銀梨山庄に戻りました。

（前編：終わり）

