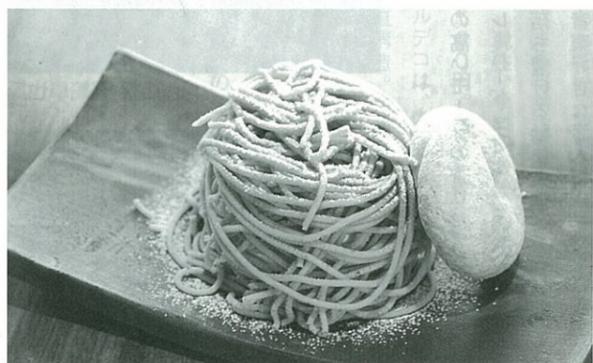




吉祥寺の商店街にしっかりとなじみ、いまでは近隣のコミュニティとしての役割も担う「おちゃらか」



モンブラン(600円)。ふんわり立てたメレンゲが下に隠されていて、甘すぎない味が日本茶によく合う

「お茶に愛情を持ってもらいたい」と語るダントン氏は、店を地域のコミュニティの場として開放している。近隣の顧客とともに川根を訪れ、茶摘み体験をし、完成した茶葉を送ってもらってパーティーを開く、といった活動もしている。

「各地の古民家には古きよき日本の本質がある。海外の人々にもそのよさを体感してもらえよう。和のインテリアが誰でも組み立てられるような、家具と設置説明書のキットを販売したい。この店はそのためのシヨールームでもある」とイラスト入りのメモを見せながらダントン氏は熱く語る。自由な発想で私たちに日本のお茶を再認識させてくれるダントン氏と「おちゃらか」から、これから目が離せない。

いと言われることもありますが、茶葉を見てもらいながら3煎入れられる良質なものであることを説明しています」とダントン氏。

静岡・川根の煎茶や無農薬有機栽培の紅茶、京都・宇治の玉露、佐賀・嬉野のうれしのなど、店内には15種類の茶葉が並び、茶葉の入れられている木製の茶箱を開け、それぞれの茶葉の色や香りを比べると、そのバリエーションの豊かさに日本茶の魅力を感じ知らされる。中でも京番茶の大きな葉といふような香りには驚かされた。ダントン氏は、「子供とカブトムシを探しながら森の中を歩き、木の根元にある湿った葉をひっくり返したときに立ち上ってくる香りだ」という。「全国に

はさまざまな番茶がありますが、うちの京番茶は崩したら甜茶、細かくしたら抹茶になるほど良質な茶葉で、お客さまは、懐かしい、珍しい、といった買っていかれませう」

冬期限定のゆず茶は静岡で生産された狭山香茶を凍頂ウーロン茶の製法で加工したものに、乾燥したゆずの皮をブレンドしている。春期限定のさくら茶も好評だ。その他、定番として夏みかん、洋梨+マスカット、桃、といったフレーバーティーが用意されている。それぞれのフレーバーティーのベースは強い香りをもつ川根の番茶を使用している。また、ヨモギなどの日本固有のハーブなどのブレンドにも挑戦している。カフェスペースでは日本茶に合

う「アルチザン・パティシエिताバシ」の洋菓子や、玄米のお茶漬け、アボガド井など手作りの食事も楽しめる。

古民家に見た日本の本質を海外に伝えたい

現在、茶葉は、フレンチレストラン、パティスリー、料亭、そして顧問契約を結んでいる全国の結婚式場に卸している。オリジナルのお茶の開発依頼にも応じている。店が駅から少し離れているため、ネット販売やホームページ上で希望者を募りサンプルを送るといった販促も行なっている。

おちゃらか(東京都武蔵野市)

フレーバー付きの日本茶で、若い世代にもっとお茶に親しんでもらいたい

2005年7月、東京・吉祥寺の中通り商店街にオープンしたお茶屋「おちゃらか」。店内にはカフェスペース、そして日本茶と雑貨の販売スペースを設けている。客人を温かく迎え入れ、そののどを潤すのは日本茶と、日本茶をベースにしたフレーバーティーだ。この店のプロデューサーは、生粋のフランス人であるステファン・ダントン氏。彼に日本茶との出会いと、そこにフレーバーを付けることにした経緯を聞いた。

「オリジナルティー」で切り開いたオリジナルウエディングの可能性

フランスではソムリエをしていたダントン氏は、1993年に来日した。当初、約440種のお茶を取り扱う東京・南青山の紅茶専門店勤務するうち、紅茶とワインとの共通点を感じたことから、お茶に対する深い関心を持つようになる。それから4年後、常連客であった全国の結婚式場と顧問契約を結ぶウエディングプロデューサーの社長との出会いが彼の人生を大きく変えていく。その人物から飲食部門のプロデューサーを依頼され、ダントン氏は日本全国の地方都市を訪れることになる。当時はレストランウエディングの黎明期だった。ダントン氏は大分、鳥取、広島、福島、三重などの地方各地をひと月のうち約20日間を費やして回った。その中で、「オリジナルウエディングを挙げたい」という新郎・新婦のニーズに応えるために、日



「お茶に愛情を持ってもらいたい」と語るステファン・ダントン氏



15種類ある茶葉は木製の茶箱に入れられている

本茶にオリジナルの香りを付けて「オリジナルティー」を作ること考えたのだ。新郎・新婦が選んだ「オリジナルティー」は引き出物としてだけでなく、ウエルカムドリンクコーナーに用意してストリー性を演出するツールとしても利用できる。水出しにしたお茶をワインボトルに入れ、ワインクーラー、ワイングラスとともに配置すればスタイリッシュな演出が可能になる。「日本茶は、ワイングラスに入れればシャブリと同じような美しい色になる。だからアルコールの苦手な方、特に男性には喜ばれるだろう」とダントン氏。さらに、1ℓの水に10gの茶葉を入れて数時間置けば十分な風味が出るため、原価を安く抑えられる点も営業向きだ。

フランス人だからこそ見つけたお茶への愛

ダントン氏のアイデアは全国各地で受け入れられていく。そして、仕事を続け

3煎入れられる良質な茶葉を、目、鼻、舌で選ぶ

ダントン氏が茶葉を選ぶ基準はワインと同様だ。目で見、鼻で香り、舌で味わう。また、3煎入れても味の落ちない茶葉しか仕入れない。「お茶屋で1時間休憩したいと思ったら、3杯は飲みたいですね。販売用の茎茶が100g1400円では高

ながら全国のお茶について調べうち、日本のお茶産業界が直面している危機的状況、つまり国内のお茶の需要および販売量が減少していること、そして生産農家への保障を国が行なっていることを知ったのである。ある日、静岡県川根町を訪れたダントン氏は、森と小川に囲まれ、朝には霧に包まれ、昼は太陽の光が降り注ぐ茶畑を見て、フランスのぶどう畑を思い出したという。良質なワインの造り手がそうであるように、茶の作り手も、日々お茶作りを地道に続けてはいるものの、営業力にたけているわけではない。ダントン氏は、お茶の消費量を拡大する方法として、若者にお茶の魅力を知ってもらうことと、新しい飲み方を提案することが必要だという結論に達した。その仕掛けとしてお茶屋を開き、日本茶とフレーバーティーを提供することにした。

彼は、近年の「和」ブームがこの計画を後押しするであろうという展望も持っている。