

27 国際化する「抹茶 (Matcha)」(2021年1月21日)

フランスで、「抹茶 (Matcha)」という言葉はすっかり定着し、飲み物としての抹茶だけでなく、チョコレート、アイスクリーム、サブレ、マドレーヌ、マカロンなど抹茶を使ったスイーツを見かけます。日本のお茶に関心のある方は、抹茶だけではなく、煎茶や玄米茶もご存じかもしれません。以前は、「緑茶 (thé vert)」で一括りにされていましたが、現在は様々な種類の日本のお茶がフランスに広まっています。



ところで、抹茶がどのようにして作られるかご存じでしょうか？抹茶は、茶葉にお湯を注いで飲む煎茶と同じチャノキの葉が使われますが、抹茶にする茶葉は、収穫前の約1か月間は覆いを被せて日光が当たらないようにします。茶葉を収穫した後、紅茶には茶葉を蒸すという工程はありませんが、摘んだ茶葉を蒸すのが緑茶に共通する特徴です。蒸した後に茶葉を揉みながら乾かすと煎茶になり、茶葉を揉まずに乾かすと抹茶の原料となる碾茶(てんちゃ)になります。そして、碾茶の中に残る茎や葉脈を丁寧に取り除いてから石臼又は機械で挽くと、抹茶になります。煎茶の製造過程で出た粉状のものや煎茶を粉末にしたものも売られています。これらも緑色をした粉末のお茶で、美味しくいただくことはできませんが、抹茶ではありません。抹茶は、日光を遮って育てられた茶葉を使うため、独特の旨味が生まれ、色鮮やかな緑色をしています。

近年の健康ブームに後押しされて、日本のお茶は世界中で需要が高まっています。喜ばしい反面、残念ながら中には粗悪品も「抹茶」と称されて流通しています。現在、国際標準化機構 (ISO) において、抹茶の定義が検討されているそうです。日本の抹茶は、世界で愛される Matcha となって、進化を続けています。



近年の健康ブームに後押しされて、日本のお茶は世界中で需要が高まっています。喜ばしい反面、残念ながら中には粗悪品も「抹茶」と称されて流通しています。現在、国際標準化機構 (ISO) において、抹茶の定義が検討されているそうです。日本の抹茶は、世界で愛される Matcha となって、進化を続けています。