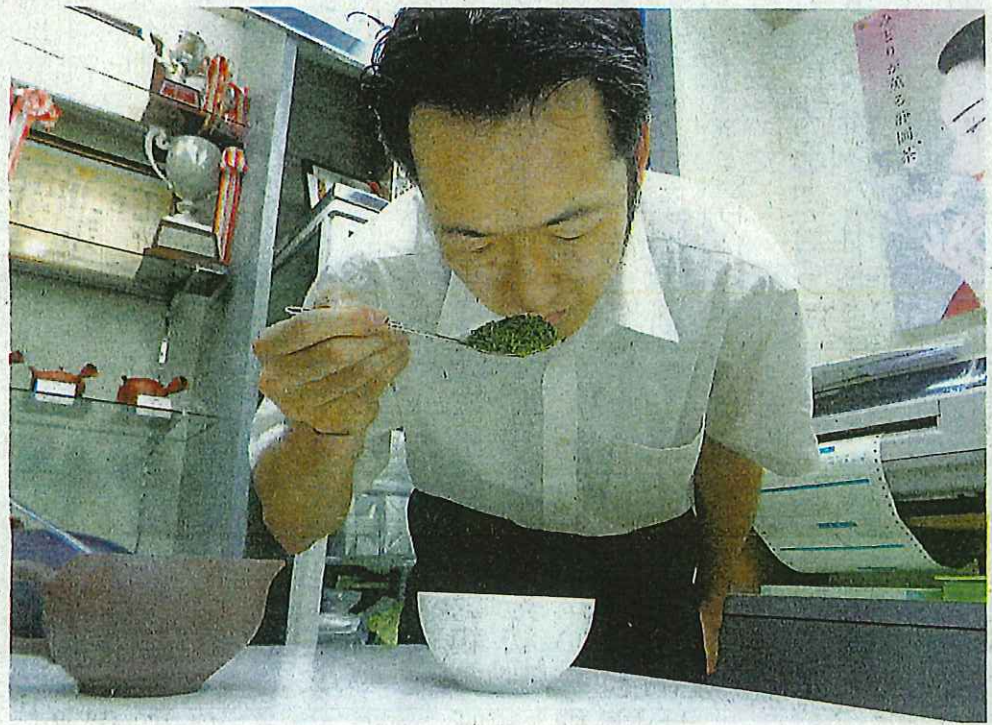


湯飲みから香り立つ香り、口に含んだときの渋みや甘み。茶の仕入れや販売を担うすく腕の茶師は、これらの情報から産地や種類をヒタリと当てる。茶の卸売販売を営む福本園(東京・

すくいぞ!
五感

②



微妙に異なる香りや味などを識別できる

茶の産地鑑定、的中率80%

豊島)の代表取締役、加藤伸之さん(42)は「茶の特徴は香りに最も出る。だから嗅覚が特に重要だ」と話す。

茶の産地を当てる競技「茶歌舞伎」は、5種類の茶が1杯ずつ順に出される。1杯ごとに推定した産地を答え、後から訂正はできない。一般の人ではほとんど正解できないという。

加藤さんは産地によって微妙に異なる香りや味などを識別でき、正解する確率は80%以上になる。お茶の鑑定力を競う大会では東京地区で優勝し全国で2位に輝いた実績をもつ。鑑定力を認められ、大会を主催する全国茶業連合青年団から日本に十数人しかいない九段の認定を受けている。

今後めざすのは最高位である十段だ。鑑定の実力が高まれば茶の仕入れに大いに役立つ。常に行けるだけ多くの茶に触れるよう心がけ、嗅覚や味覚を磨いている。



第3
7