

パリでトレボン!! 和束茶

パリの有名日本料理店「YEN」のメニューに、和束町産の高級せん茶がこの夏から加わった。日本茶は輸出がきわめて少なく、世界の緑茶市場は中国産が9割を占める。和束茶のアピールに取り組む同町関係者は「国際的なブランドに育てる第一歩に」と意気込んでいる。

「YEN」はオンワード壺山が経営。従来から緑茶を出していたが、もっとおいしい日本茶をと8月下旬から和束のせん茶を試験的に出し始めた。値段は3ユーロ約360円)で、コーヒー(2・5ユーロ)より少々高い。客の評判次第で本格的に導入される。和束町内外からメン

バーを募り、和束茶の情報発信を行っている「ほっこりサークル」の中心メンバー竹谷保廣さん(43)は町商工会が今年4月、京都市であった人脈交流会で「YEN」関係者と出会い、和束茶をPRしたのがきっかけ。メン

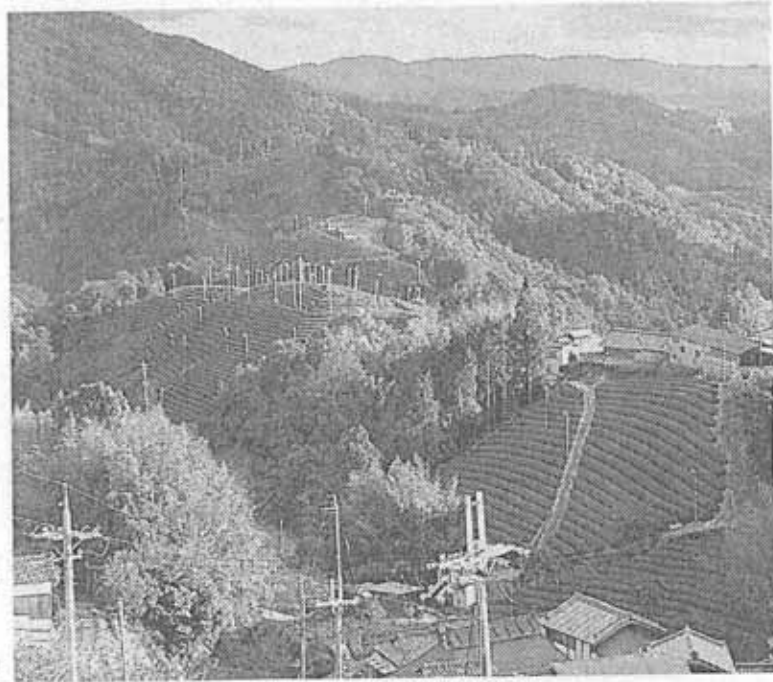
バーの茶農家が有機無農薬栽培で育てた逸品のせん茶など約10キロを送った。9月(ここには、お茶の入れ方の指導などのため、メンバーらのパリ視察も予定している。

日本茶輸出組合(静岡市)によると、日本のお茶はほとんど国内向けに栽培され、国内生産量約9万トン(01年)に対し輸出量はわずか約600トン(同)。府立茶業研究所(宇治市)の杉本則雄所長は「農薬の使用基準が日本より厳しいヨーロッパに送ることは有意義な挑戦だ」と評価している。

【植田薫向】

日本料理店に輸出

国際的ブランド目指す



山間に広がる和束町の茶畑

町内1の216年産...