

# オリジナル茶葉で焙じ茶の魅力にこだわる。 近江茶の深い味わいを発信し、ブランド力を高めたい。



## 焙じ茶が多様な味わいを醸す 「一番」から「十番」の高級茶葉

昨年11月、近江茶の主要産地・土山にオープンした焙じ茶の専門店「丸吉」。選りすぐりの茶葉を扱う日本茶卸業のマルヨシ近江茶が営む直販店だ。

店内には「丸吉の焙じ茶」の癒しの香りが漂う。土山で摘まれた一番茶を中心に、厳選された茶葉を使い、磨き抜かれた焙煎法で焙じられた高級茶葉だ。産地や茶園によって茶葉の味は異なるが、同じ茶葉であっても焙煎法によって多彩な味わいが醸される。深く炒れば玄妙な苦みが生じ、香りも際立つ。浅く炒ると茶葉本来の深い味わいが引き出される。

「丸吉」は茶葉それぞれの持ち味に合わせて焙煎法を使い分け、「近江銘茶丸吉の焙じ茶」では「一番」から「十番」の焙じ茶を作り出す。例えば「一番」は低温で



土山を代表する大茶園「頓宮茶園」

売店へ土山産近江茶などを販売することで歴史を刻み、県内屈指の取扱量を持つまでに業容を拡大してきた。消費需要の減少や後継者難などで小売店が減る時代を迎えると、小売店ルートの販売量は次第に縮小。20年ほど前から供給はペトボトル向けにシフトし始めた。

「当初は救世主かと思えた。ペトボトル需要だが、やがて茶葉の生産と流通の構造を変える黒船であることに気づかされた。影響を最も受けたのは生産農家。日本茶生産農家は高値で売れる一番茶が収益の柱だが、中等級以下の茶葉を使うペトボトルの大量生産は供給側の収益性を悪化させ、土山でもこの数年間で廃業が目立つようになった。」

じっくり浅煎りした最高級の土山焙じ茶。「四番」は高温熱風焙煎のかりがね焙じ茶。飲み比べてみると、焙じ茶といっても、これほど味わいが異なるのかと驚かされる。

日本茶インストラクターの資格を持つ吉永健治社長が薦める「五番」は名物・頓宮焙じ茶。土山を代表する大茶園・頓宮茶園で摘まれた一番茶葉を深煎り直火焙煎で奥深い味わいに仕上げた。

## お茶の消費形態の変化が 茶葉の生産と流通を変えた

「玉露や煎茶よりも安価、日常使いと思われてきた焙じ茶だが、長年をかけて多様な焙煎法を会得してきた私たちなら、その魅力を引き出して、土山の新たなブランドに育てられる。元気を失いかけている近江茶の活性化にもつなげられる。その思いを、この焙じ茶専門店に

## 「土山の産地に活力を与えたい」 高級茶葉を使った焙じ茶専門店を開設

日本茶の栽培には寒暖差の大きい山地が適しているため、土山や宇治、静岡で栽培が盛んになった。品質よりも生産効率を追求するペトボトル向け茶葉栽培は広大な平地が担うようになり、その変化は土山にマイナスに働いた。

当然、ペトボトルの需要増は高級茶の需要減を招き、その流れは流通業者にも変化を迫った。「マルヨシ」では早い段階で収益性が低いペトボトル向けの比率を下げ、相対的に条件の良い食品商社向けに注力することで、経営力を維持してきた。しかし、日本茶生産農家の状況はいまだ好転せず、土山の茶園が高級茶栽培に適した山の方から荒れ始めている。

今春、6代目社長として経営を継いだ吉永社長が焙じ茶専門店を開き、近江茶の新たなブランド戦略に取り組み始めたのは、こんな「土山の日本茶栽培衰退への

込めた。高級焙じ茶といえど近江茶。そんな新しいステータスをここ土山から築いていきたい」と吉永社長は抱負を明かす。37歳の青年経営者らしい近江茶への熱い心情がこもる。

「近江茶が元気を失いかけている」背景には、家庭で飲まれる日本茶の消費量が減り続けていることに加え、ペトボトルの普及と需要拡大がある。

明治35（1902）年創業のマルヨシ近江茶も、以前はどの町にもあった日本茶の小

危機感からだ。

焙じ茶の魅力に訴求し、一番茶の需要を回復させることで、近江茶を元気にできれば。その思いを込めて開発したのが、近江のブランド「丸吉の焙じ茶」だ。贈答品にも選ばれるように高級感を強調したパッケージを採用。伝統工芸調の格調ある葛籠箱は特に好評だ。

## 焙じ茶をゆったり楽しませる 茶房「焙楽」と焙じ茶スイーツ

焙じ茶の楽しみ方を体感してもらうため、焙じ茶専門店「丸吉」の一角には茶房「焙楽」を設けている。4席のカウンターで、インストラクターの手ほどきを受けながら、客が急須で茶を淹れて、自分のペースで「焙じ茶タイム」をゆったりと楽しむ。

新技術の開発や新分野への進出をサポートする「ニュービジネスサポート資金」の融資も活用し、和菓子店、洋菓子店と共同開発した最中やどら焼き、ガレットなどの焙じ茶を使ったスイーツも絶品だ。焙じ茶の魅力に惹かれ、大阪や名古屋など遠方から足を運ぶファンも増え始めている。

「土山に来て焙じ茶を味わってもらおうスタイルで、『丸吉の焙じ茶』を全国に広めていきたい。それが近江茶に活力を与え、浮揚のきっかけになると、吉永社長は信じる。



茶葉の持ち味に合わせて焙煎法を使い分ける

## Profile

### 株式会社マルヨシ近江茶

- 本社/甲賀市土山町大野2723
- 設立/1952年
- 資本金/3,800万円
- 従業員数/18名
- 事業内容/日本茶の卸売、小売業

<http://www.oumicha.jp/>



代表取締役

吉永 健治氏

## Voice

おいしい一番茶の魅力伝えることで、近江茶生産者さんのお力になればと願って、焙じ茶専門店を開きました。厳選茶葉を使った焙じ茶をご提供いたします。日本茶の深い味わいをご堪能ください。



「一番」から「十番」の焙じ茶が揃った「近江銘茶 丸吉の焙じ茶」