

Interview

繊細な紅茶の世界を知ってほしい



「作ることで、やりぬくことのほうが多い」と、語り出す

日本には数人しかいないといわれている、紅茶鑑定士。東灘区内の神戸紅茶に勤務する米山欣志さんは、そのうちの一人です。26歳の頃同社に入り、見習いの鑑定士としてスタートしました。元々紅茶はたまに飲む程度であまり縁がなかったのですが、「入社してすぐにイングリッシュブレックファストを飲ませてもらい、その美味しさに衝撃を受けました」と、振り返ります。その魅力に惹かれると同時に「自分にできるだろうか?」と、不安も覚えたそうです。以来、未知の世界であった紅茶の世界で、先輩の鑑定士を見習いながら舌を磨いてきました。

“ハイカラな町”というイメージの神

紅茶鑑定士 米山欣志さん

神戸は、全国でも紅茶の消費量が多い町の一つと言われていますが、それと同時に味にこだわる人も多いもの。それに応えようと米山さんの会社では、茶葉は世界160カ所の産地から輸入しています。その買い付けからブレンドまでを担うのが、紅茶鑑定士です。もち



神戸市東灘区にある「神戸紅茶」の焙煎工場

ろん農産物なので、同じ茶種で採れてもその年の気候などにより味は微妙に違うもの。その違いを調整し、風味を安定させるのも鑑定士の仕事です。米山さんたちには、その茶葉の良さを引き出せるように作られた独自のブレンドレシピがあり、それが役立っているようです。ブレンドの組み合わせは数限りなくあり、「多い時には1日に400杯くらいテイストングしますよ」とのこと。ただ、本場であるイギリスは硬水が多く、それが基準となっているので、軟水が多い日本に合う茶葉を見つけるのも一苦労です。細かい作業の積み重ねで、一人前になってブレンドした紅茶を製品化するには10年近くかかる仕事。「自分の仕事に絶対の自信がないと鑑定士とは言えないですよ」と、米山さん。そして「この味を守りながら、紅茶の世界を広げていきたい」と、今では後輩の鑑定士の育成にも力を注いでいます。一番のお気に入りには“ミルクティー用のイングリッシュブレックファスト”。出来上がった紅茶は「神戸紅茶」のブランドのもと、市販されているほかカフェなどにも出荷されています。



テイストングの前日は、寒い物などは食べないよう心がけているそうです。「美味しい紅茶を入れるには、茶碗までの100度の熱を使い2分間ゆっゆり戻らすことと、テールアップでも、十分に熱と香りが残ります」とアドバイス



プロフィール

神戸市東灘区の特産紅茶株式会社社長。見習い時代を経て監査部長となる。業種の買い付けからブレンドまで携わる。同時にセミナーや講演会・メディアを通して紅茶の世界を紹介している。現在、同社執行役員・原料企画部長