

現場探 究

紅茶消費量が全国上位の神戸市に本社を置く、神戸紅茶は創業96年の老舗だ。小規模ながら世界各国から茶葉を買い付け、自社商品やOEM(相手先ブランド)による生産を手がける。おいしい紅茶の裏には、繊細な感覚と豊富な経験を持つ2人の紅茶鑑定士が作るレシピがある。

鑑定士の仕事場は本社事務所の2階、柔らかな自然光が差し込む北向き窓に近い一角にある。細長い検査台の上には、茶葉が入ったカップと鑑定用カップがずらりと並び、米山欣志さん(61)と川内雅登さん(30)を待つ。

まず、3gの茶葉に対し150mlの熱湯を注ぎ、5分ほどかけて抽出。紅茶を鑑定用カップに移し、スプーンで紅茶液をすくい、香りや味を確認する。ワインのテイスティングのように、スプーンと舌を立てて口に含み舌で液体を転がし、2〜3秒ほどで飲みや香りを確認し吐き出す。検査台の

五感繊細 最高の味わいに

神戸紅茶の紅茶鑑定士(神戸市)



紅茶鑑定士は味や香り、色など五感を駆使してチェックする＝三村幸作撮影

端から端までカップを並べると最大で46種類。その数だけ同じ作業を繰り返す。検査台には同じ品種で収

穫した茶園の異なる茶葉が並び、カップに残る茶殻も外観形状を自視し、ときには手に乗せて重さを確認す

る。不備がないか、気になることがあればリストにメモする。数十種類の茶葉を鑑定するのにかかる時間は



茶葉の手触りや重さも鑑定する上で重要な(神戸市東灘区)

15〜20分ほど。「時間をかけすぎると味が途中で変わる。同じ品種の茶葉を同じリズムで短時間内に調べることで、公平な鑑定ができる」と米山さんは話す。

神戸紅茶はインドやスリランカなど世界の約160カ所の産地と取引があり、ピークの夏場には週に200〜300サンプルが届く。米山さんは全ての茶葉を鑑定し、買い付け価格を決める。「同じ茶園から採れた茶葉も気候によって風味が変わる。原価を維持しながら品質を落とさないためには、合理的な価格提示が必要」(川内さん)という。

こうして仕入れた茶葉を組み合わせ、市場の需要や顧客の好みに合わせ、茶葉の良さを最大限に引き出せ

るようにレシピを作る。本場のイギリスの硬水とは違い、日本の軟水に合った独自の配合が必要だ。「多いときには1日に400杯くらい飲む」と米山さんは笑う。

神戸紅茶は1925年に創業し、OEMを中心に英リプトン(現エカテラ)などに商品を提供してきた。99年の自社ブランド発売を機に、茶葉仕入れや配合を決める紅茶鑑定士の職種を設けた。現在、自社ブランドだけで、100種類超の製品を手がける。

紅茶鑑定士になるためのマニュアルはなく、細かい作業の積み重ねで感覚を身につける。2代目鑑定士の米山さんは初代を見習い、約10年かけて紅茶の味わいや香りへの感覚を鍛えた。「経験だけでなく、常に物事に好奇心を持つのが必要な素質」と話す。

2022年4月には長年の課題だった若手育成が実り、入社4年目の川内さんが紅茶鑑定士に昇格、米山さんの右腕となって支える。「紅茶の魅力の世界に広げたい」と川内さん。二人三脚で研ぎ澄ました感覚で神戸紅茶のブランドを守り続ける。(松本晟)

テレビ大阪・やさしいニュースでも紹介します。