【特集 千葉の和 再発見!!】其之弐

房総千葉幕末維新グルメ外伝 其の弐

廃藩置県によって失業した佐倉藩士を助けた幻のお茶

佐倉茶

今や世界でも大きな注目を集める日本茶。実は千葉にもかつて、世界でその名が知られたお茶があった。佐倉で生産された佐倉茶だ。維新後の佐倉は、静岡に並ぶ茶処として知られ、良質な佐倉茶が量産されていた。

佐倉茶のはじまりは、廃藩置県によって失職を余儀なくされた武士の救済策にあった。

声を上げたのは幕末の佐倉藩で年寄役を務めた西村茂樹である。西村はペリー来航時より積極的に海外貿易を藩主・堀田正睦に進言していた人物で、幕府の貿易取調御用掛を務めた経験を持つ。

維新後、西村は失職した佐倉藩士のため、会社の設立を計画する。これに佐倉藩の重臣であった倉次亨らが賛同して、佐倉茶は動き出した。倉次は幕末、佐倉藩の司令官として「天狗党の乱」の鎮圧にあたったことで知られる。

倉次が会社の事業として茶の栽培を選んだのは、江戸時代より佐倉に茶が自生していたことや、茶栽培に適した環境が整っていたためだといわれる。

かくして明治四年(一八七一)。印旛沼や鹿島川に囲まれた現在の八街市富山の辺りの開墾をはじめるとともに同志を募り、同年十一月に「佐倉同協社」を設立した。「みんなで同じ心を持ち、力を合わせる」という意味が社名に込められたのだ。

世界に知られる佐倉茶の発展

もちろん茶の栽培は容易ではなく、倉次は全国を視察するなど試行錯誤を繰り返した。そして明治八年(一八七五)、初めて約一七〇キロの茶ができあがり、ここに佐倉茶は誕生した。

佐倉茶はその後も順調に生産量を伸ばし、翌年八月には佐藤百太郎によってニューヨークへも輸出されるようになった。百太郎は佐倉順天堂の二代・佐藤尚中の長男だ。幕末期は横浜のヘボン塾に学び、慶応四年(一八六七)、よ

明治七年、アメリカカリフォルニアのアップジョンズが「同協社」を視察した様子が描かれた軸(小川園蔵)

ニューヨークに輸出した際の佐倉茶のラベル(小川園蔵)

天狗党の鎮圧などに活躍した倉次亨(小川園蔵)

小川園の喫茶「茶粋心」には「同協社」で使用されていた貴重な茶壺が展示されている。

り米国留学を繰り返していた。

当時、アメリカに輸入された日本茶は、ミルクや砂糖を入れて飲まれていたが、甘味が豊富な佐倉茶は、そのまま飲まれるほどに、好評であったという。

こうして海外でも知られるようになった佐倉茶は大きく発展し、最盛期には一二〇〇トンもの茶を製茶。佐倉は静岡に並ぶ茶所となった。倉次も製茶事業における功績を高く評価され、藍綬褒章を受章するに至った。

しかし佐倉茶の繁栄は長くは続かなかった。生みの親である倉次は明治三十八年(一九〇五)に亡くなり、その後は災害や火事などが重なって、ついに大正九年(一九二〇)、「佐倉同協社」は解散してしまった。

以後、佐倉茶は衰退の一途を辿り、やがて佐倉の製茶畑は、落花生の生産へと切り替わっていったのだ。

佐倉茶の歴史を紡ぐ「小川園」

かくして維新後の佐倉藩士を支えた佐倉茶は姿を消した。だが唯一、佐倉茶を継承し、現在にその歴史を紡ぎ続けている茶店がある。明治四十五年(一九一二)創業の「小川園」だ。

「小川園」は佐倉茶の歴史を次世代に伝えるべく、その復活に向けて、様々な努力を重ねてきた。そして平成十八年、倉次らが茶を栽培していた佐倉市飯野町で、佐倉茶の栽培をはじめたのだ。その栽培は、明治の当時を想わせる程の困難の連続であったが、見事に茶葉は育った。

ただし、まだまだ出荷する程の量には至らず、地元の園児たちによる茶摘体験などに利用されるとともに、佐倉茶の歴史が伝承されている。

また嬉しいことに、収穫された佐倉茶は、「小川園」本店に設けられた喫茶「茶粋心」で味わうことができる。日本で唯一、佐倉茶を味わうことのできる喫茶だ。絶品のスイーツとともに味わう佐倉茶は格別で、そこに佐倉藩士の物語が加われば、その味わいは、尚深い。

佐倉茶の歴史を紡ぐ「小川園」の姿勢と覚悟には、倉次亨の姿が重なる。

日本で唯一、本物の佐倉茶を味わうことのできる
「小川園」の茶粋心

佐倉茶を復活させ、現在にその歴史を伝える「小川園」は、平成二十七年、佐倉茶を提供するため、本店2階に喫茶「茶粋心」を開店。レトロな雰囲気の中、絶品の佐倉茶を味わうことができる。

提供される佐倉茶は、茶葉の全てが味わえるようにと、粉末にしてから煎れられる。わらび餅とのセット(600円)や、日替わりのおにぎり(二つ)のセット(500円)もおすすめだが、見逃せないのが佐倉茶寒天と白玉あずきが付いたセット(500円)だ。

佐倉茶寒天は何と、マーマレードを付けて食べる。佐倉茶の深い苦みが、爽やかなマーマレードと重なることで、佐倉茶本来の持つ甘味が、より引き出される。何ともいえない和洋の様子は文明開化のようだ。

日本で唯一、佐倉茶を味わうことができる「茶粋心」。その意義は非常に大きい。地元の老舗茶舗として、地域の歴史あるお茶に挑む姿には、敬意を抱かざるをえない。

TEL 043-484-0127(代)　http://www.ogawaen.co.jp/
11時～16時30　日・祝休み

佐倉茶寒天と白玉あずきが付いたセット(500円)。やはり、あずきも佐倉産