

株式会社マルヨシ近江茶
近江茶丸吉・焙じ茶茶房 焙楽

芳香たたえる琥珀の滴

滋賀県内最大の生産量
歴史と風土が育む土山茶

「季節限定、新米の玄米ほうじ茶です。土山町で栽培された新米を、ほうじ茶と合わせています」。株式会社マルヨシ近江茶の代表取締役社長・吉永健治さんは、物腰やわらかに白磁の湯飲みを差し出した。琥珀色のほうじ茶から、ふくよかな焙煎香が漂っている。少量を口に含むと、上質な旨みとともに、芳醇な香りが鼻孔を抜けていく。

「こんなにも甘いものですか」と、思わず聞いた。従来のほうじ茶は下級茶を強火で焙煎するもので、香りは強いが味は弱い、というイメージだった。緑茶の旨みとほうじ茶の焙煎香を併せ持つ茶など、これまでに出会ったことがない。

古くは「あけぼの茶」とも呼ばれ、東海道を歩き交う人々に親しまれた土山茶。摘採前の7〜10日、木を遮光幕で覆う「かぶせ茶」の生産が盛んである。

そんな土山町に、全国でもめずらしいほうじ茶の専門店があることをご存じだろうか。茶師の最高位十段をもつプロフェッショナルが手掛けた10種類を超えるブレンドほうじ茶と、ほうじ茶のスイーツを提供している。

い。「ほうじ茶に下級茶を用いるのは、20〜30年ほど前の話です。当店でご提供するほうじ茶は、ほうじ茶のために栽培された茶葉です」と吉永さんはほほ笑む。茶の歴史は古い。一説には、天

台宗の開祖・伝教大師最澄が、唐から茶の実を持ち帰って、比叡山の麓（現在の天津市坂本）に植えたのが始まりとされる。長らく高級品とされ、鎌倉時代から戦国時

焙じ茶
飲み比べ三撰
（お菓子添え）
一番から十番まで、個性豊かな焙じ茶から三つを選べる。770円



代にかけて武家の間で流行した。南北朝時代、東近江を拠点に婆娑羅大名として名を馳せた佐々木道譽は、茶の香りや味から産地を推測して競う「闘茶」を好み、莫大な財物を賭けたという。時代は下り、茶が初めて国外に輸出されたのは慶長15（1610）年。以降、重要な輸出品として、わが



一番人気の焙じ茶パフェ 焙楽 (1,045円)。焙じ茶を練り込んだ皮でつくったどら焼きをメインに、ジェラート、あん、クリームを添えてある。皿は、茶の選別に用いる拝見盆をモチーフにしている

国の産業形成に大きく寄与してきた。土山においては、延文元（1356）年に常明寺の僧・鈍翁が、京の大徳寺から茶の実を持ち帰り、寺で栽培したのが起源と伝わる。庶民に広まったのは、後の江戸初期。永雲寺の僧・天嶺が茶を広く栽培し、村人や旅人に分け与えたものが「あけぼの茶」として有名になった。

マルヨシ近江茶の創業は、明治35（1902）年。初代の吉永米吉氏が、庄屋の分家として、茶などの商いを始めた。米に次ぐ主要品の取引を許されるからには、よほど勤勉な人物だったのだろう。「産地があるから商売できる。農家さんを大切にせよ、という精神は、代々当家に伝わっています」と七代目の吉永さんは話す。ほうじ

茶の専門店、近江茶丸吉を平成26年に、焙じ茶茶房 焙楽を平成31年にオープンしたのも、ほうじ茶の魅力を広め、産地を守りたい思いからだった。

五感で選び抜いた茶葉を一番あたり3〜4種ブレンド

焙楽で提供するほうじ茶は、基本10種類。天日干した近江産秋冬番茶を低温でじっくりと焙じた「十番秋冬ほうじ茶」から、土山産一番茶の新芽の上部のみを使った「一番 最高級土山ほうじ茶」まで、実にバリエーション豊かだ。敷地内の加工場では、農家から届いた荒茶を選別し、あらかじめブレンドをしたうえで、焙煎をかける。「焙じてから2〜3週間は、茶葉を寝かせます。時間の経過とともに香りは落ち着き、熟成が進むのです」と吉永さんは話す。国内で栽培される茶樹は「やぶぎた」が7割を占め、残り3割は「さえみどり」「おくみどり」などが占めるが、産地ごとに味や香りは異なる。丸吉では、地元土山産の茶葉を中心にブレンドしている。

茶審査技術競技大会において、成績優秀者のみが取得できる。審査は第一から第四までであり、香り、味、葉の形などから、品種や産地を特定しなければならぬ。大会は年に一度で、一段ずつ昇格できる。66回にわたる大会の歴史において、最高位取得者は15人のみ。滋賀県内では吉永さんしかない。



一番/最高級土山ほうじ茶、二番/最高級かりがねほうじ茶、三番/高級かりがねほうじ茶、四番/かりがねほうじ茶、五番/名物嶺宮ほうじ茶、六番/深蒸しほうじ茶、七番/釜炒りほうじ茶、八番/土山ほうじ茶、九番/深入り棒ほうじ茶、十番/秋冬ほうじ茶

いう。店には吉永さんのほかに、茶師の有段者や日本茶インストラクターが在籍し、いつ訪れても芳醇な味わいを楽しむことができる。鈴鹿山系の豊かな水と、澄んだ空気が育む土山の茶。それを最高峰の感性と技術でブレンドしたほうじ茶は、晩秋の冷えた体をやさしく温めてくれる。



株式会社マルヨシ近江茶 代表取締役社長 吉永健治さん

こうした茶葉の選別には、特徴を見極める高い技能が必要となる。吉永さんは、令和元年に茶師の最高位十段を取得した。茶師の段位とは、全国茶業連合青年団が開く全国

information



株式会社マルヨシ近江茶
本店ショップ

甲賀市土山町大野2723
9:30~18:00




焙じ茶茶房 焙楽

10:00~18:00(L.O17:00) / 火曜定休