【巻頭特集】

土山一晩ほうじ

花香と焙煎香をまとう新感覚のほうじ茶

収穫から、じっくりと一晩。
萎凋を経た茶葉はほの甘い花の香りを放ち、
やがて匠の技で豊かな焙煎香をまといます。

プロジェクト開始から4年 新ブランドがついに製品化

滋賀県で栽培される茶のうち、実に7割もの収穫量を誇る土山町。しかし、他の大規模産地に比べれば収穫量は少なく、寒冷地であるため新茶の収穫時期が遅いなどの理由から、ネームバリューにおいて水をあけられていました。茶の国内消費量は2004年をピークに右肩下がりという状況の中、土山町に300軒あった茶農家は100軒（専業40軒）へと減少していたのです。

2018年、県内最大の茶産地を守るため、滋賀県茶業会議所で新たなプロジェクトが発足します。茶農家、茶商、JAこうか、甲賀市、滋賀県が協力し、「土山ならではの茶」の開発が始まりました。

新開発のほうじ茶に取り入れたのは、萎凋（いちょう）という作業工程です。摘み取った茶葉を風通しのよい場所に保管し、葉を萎（しお）れさせて微発酵を促します。温度や湿度を見極め、一定時間ごとに攪拌（かくはん）するなど手間のかかる作業ですが、萎凋した茶葉は独特の華やかな香りをまといます。この工程に一晩（12時間以上）かけることから、「土山一晩ほうじ」と名付けられました。ブランドの監修は、株式会社マルヨシ近江茶の代表で茶師十段の吉永健治さんが担当。ブランディングイメージは、株式会社エイトブランディングデザインの代表で滋賀県出身の西澤明洋さんが担当し、萎れた茶葉を月に見立てたデザインをロゴに取り入れました。

「土山一晩ほうじ」は、農家が収穫した茶葉を、それぞれの茶商が独自の方法で萎凋し、焙煎します。現在のラインアップは、茶葉とスイーツなどを含めて18種類。各社のオンラインショップのほか、サービスエリアや道の駅などでも販売し、今後は販路を広げていく方針です。

今年7月にクラウドファンディングを開始し、初日に目標金額を達成。茶葉のほか、フィナンシェなども開発されています。JAこうかが販売する深紅のパッケージがフラッグシップ製品で、ほかにも複数の茶葉があります

9月1日に甲賀市役所で開催されたお披露目会。岩永裕貴市長は「新たな地域ブランドが、土山茶の次世代の担い手の育成につながってほしい」と期待を込めました

問い合わせ
滋賀県茶業会議所
☎0748-63-6960

土山一晩ほうじ特設サイト
サイトからは各社のオンラインショップへジャンプできます

熱湯では豊かな香りを、水出しではクリアな味を楽しめます

文／延原正人　写真提供／土山一晩ほうじPR事務局　デザイン／chica