



年頭屋 茶師
増田 泰
MASUDA YASUSHI

1959年 柏崎市出身

柏崎の中でも老舗として挙げられる日本茶専門店「年頭屋茶舗」。江戸時代は旅籠として栄え、茶舗創業の明治元年頃には茶畑を持ち、茶葉の収穫や茶の製造、販売を行った。現在は茶の加工・販売の他、併設された日本茶喫茶店「お茶の実」、さまざまなワークショップや講座を行っている。

年頭屋茶舗で販売している茶は、茶師である増田さんがすべて監修したもの。長年信頼を築いてきた問屋が扱う材料「荒茶」の中から年頭屋の味を作り出す茶葉を決める。そして、その荒茶を火入れ加工し、「仕上茶」として貯蔵する。柏崎の四季による温度や湿度の変化に合わせ、材料の特性を生かす組み合わせを試行錯誤して味、香り、後味などがその銘柄らしいかを吟味し、「合組あはぐみ」して製品としている。茶は摘採されたもの（八十八夜摘み）であれば、そのままいただくのも尊ぶ価値のあるものだが、通常、安定した製品にするには、産地、品種、製造方法（蒸し具合等）異なる特徴を持った茶葉を何種類か組み合わせて造っている。丁度良いブレンドが茶師の仕事の醍醐味。例えば「正喜撰しょうきせん」という煎茶がある。他の店にも同じ名前の茶は存在す

るが全く味いは違う。増田さんがブレンドした正喜撰は年頭屋だけの煎茶になるという具合だ。仕事場では温湿度を低めに保つため冬でも暖房は入れずに作業する。茶は元々保存食。茶葉が酸化しないよう真空にして低温、低湿度にして保存することで長く楽しめる。「熟成させることでお茶が良くなることが多い」と増田さんは話す。

増田さんは三重県の大手製茶会社や茨城県の小売業で修業。東京・アメ横で声をからして茶の販売をした経験もある。丁稚奉公では修業は掃除から始まり、製茶、加工など多くのことを体験させてもらった中で「道具の使い方、間合いの取り方など基本になることを気付かせていただいた」という。仕事に向かう時、増田さんは「まず身の回りをきちんと整えてから始める」という。仕事場をきれいに掃除して時には外の掃除やゴミ拾いをして心を整えてから茶と向き合う。「自分でいいと思わないものは売りたくない。同じような材料だからだいたいこんなもの、っていうことを自分に許しちゃうと今までやってきたことが崩れていくような気がするんです」。

以前は店も広く全部自分がやらないと気が済まなかったというが、「加工について取引先に委託するようになった今もおいしいお茶にしようとする心で向き合う相互の連鎖の上に良いモノはあり続ける。お客様に使っていただけるから次のお茶はどうしていくかという気持ちも出てくる。手前の事に向き合え続けるのはありがたいことですね」と増田さんは少しほほ笑んだ。

お問い合わせ

◆年頭屋茶舗

柏崎市藤元町29-31

☎0257-22-2293

営業 9時30分～19時

休 水曜

*お茶は1000円（税別）以上で配達可

*茶道具のレンタルもあります

◆日本茶喫茶 お茶の実

営業 13時～19時

休 水曜

*予約制・1組6名様まで

*講座の内容は店頭、またはfacebook

などでご確認ください

