連載 中国茶の真髄 第66回

中国茶と水の関係

明山茶業株式会社
取締役中国室長
張　文昕

1988年上海より来日。名門中国料理店等の勤務を経て現在に至る。生涯学習講師、中国茶高級評茶員。特技は卓球、イラスト。好きな食べ物は大戸屋の魚定食。

龍井茶の産地で学ぶ 水と中国茶の関係

先日、家で書類整理していたときのことです。中国茶葉学会で中国茶関連の資格を取得したときの、勉強ノートがたくさん出てきました。懐かしさを感じながら、再度目を通すことに。たくさんの講義を受けましたが、今でも印象に残っているのが、中国茶と水の関係の講義です。

中国茶は世界一品種が多いことで知られていますが、各産地ごとに製法も異なり、できあがったお茶の品質もさまざまなのが特徴です。また、中国では中国緑茶の消費は今でも大半を占めています。中国緑茶の中でも透明感のある美しい黄緑の水色が特徴で、高級品かつ有名なのが「龍井茶」です。

当時、私が資格取得のために訪れたのは、中国茶葉学会の本部がある浙江省杭州市の合宿所でした。ここは、「龍井茶」の産地として知られる杭州市郊外の「龍井村」の近くにあります。あたり一面を龍井茶の茶畑に囲まれた、素晴らしい環境だったことを今でも鮮明に覚えています。

お茶に適しているのは硬水、それとも軟水？

そんな中、龍井村の茶室に龍井茶を飲みに行ったときに、そこの店主から「軟水でお茶を淹れる」という話を聞いたときは大変驚きました。水の硬度（カルシウム塩、マグネシウム塩、塩素、塩化ナトリウム、鉄など）が、お茶の香りと水の色に大きな影響を与えるというのです。

その理由を聞いたところ、硬度が高い水は、お茶の水色に濁りを生じやすく、香りや味わいにも影響を与えるとのことでした。その後、学んだことですが、カテキン類がカルシウムやマグネシウムと結合してしまうのが原因でした。水道水が一般的に軟水である日本とは異なり、中国各地の土地から湧き出る水は、大半が硬度の高い水「硬水」であることは知っていました。

前述の店主は、龍井村の深い井戸から汲み取った水を見せてくれ、さらに、茶碗に入れたところ、面白い現象を見ることができました。この井戸水は、不純物が少ないことから水の表面張力が大きく、茶碗の縁より2～3㎜高く盛り上がったのです。また、比重も一般的に飲まれている飲料水より重いため、店主が中国人民元のコインを茶碗に数枚入れたところ、コインが浮き、水はこぼれませんでした。中国で軟水が飲めるとは思ってもいませんでしたが、この井戸水で淹れた龍井茶は格別においしかったのは、言うまでもありません。

その後、杭州の湧き水の名所「虎跑泉」にも訪れ、中国でも軟水が沸いている場所がかなりあることを知りました。

水とお茶の関係を知り おいしいお茶を提供する

一般的にお茶に適しているのは軟水と言われていますが、意外と硬水に合うお茶もあるかもしれません。水の硬度に好みがあるように、軟水で淹れたお茶よりも、硬水で淹れたお茶が好きな方も少なくありません。

日本の場合、水道水をそのまま飲用できるだけでなく、コンビニやスーパーの飲料水コーナーには国内外のさまざまなミネラルウォーターが並んでいます。それは、水にこだわる人が、いかに多いかを表しています。今後は、水についてさらに学びを深め、水との相性を踏まえた、おいしい中国茶の楽しみ方も提供していきたいです。