元気のチカラ

協和発酵バイオの商品とともに、
日々健やかに楽しく過ごす読者の皆様をご紹介します

奈良県奈良市
湯浅 薫様(66歳)
オルニチンご愛用歴2年

Profile
日本中国茶芸師協会理事・関学ゼミ講師他。ホームページでの情報発信のほか、講演活動も行う。

「中国茶文化の魅力を多くの方に伝えたい」

多彩な楽しみ方と芳醇な香り 中国茶文化に魅入られて

「中国茶文化の世界を、もっと多くの人に知っていただきたい」。湯浅薫様はその想いを実現すべく、中国茶文化に関する情報の収集と発信を行っています。

もともとお茶が好きで、日本茶については造詣が深かったという湯浅様。1996年に初めて上海の家庭で中国茶の味わいと香りに出会って以降は、すっかりその魅力にとりつかれてしまいました。以後、中国茶文化の探求に取り組み、退職後はさらに本格的に打ち込むように。ホームページでの情報発信のほか、中国茶に関する2冊の著書も発刊しています。

湯浅様が感じる中国茶の魅力は、その多彩な楽しみ方。酸化や発酵の度合いや火入れの具合により、緑茶、白茶、黄茶、青茶、紅茶、黒茶など、さまざまな味と香りの茶が生まれます。日本でもおなじみの烏龍茶は、その一部に過ぎないのです。

実用的な茶器から古代の茶道具の復元まで、豊富なコレクション

また茶器も実に多彩です。例えば、手軽にたっぷり味わいたいなら、マグカップ。じっくりと楽しみたいなら、紫砂壺を用いて「工夫茶」という方法で丁寧に淹れることも。また、透明なグラスや蓋椀を用いれば、茶葉が美しく開いていくさまを、目で楽しむこともできます。基本的に厳密な決まりはなく、状況や好みに合わせて自由に組み合わせていいとのこと。この気軽さも、中国茶の魅力の一つです。

さまざまな茶器を巧みに扱う湯浅様。「薫東庵」では、ゆったりとした時間が流れます

そして、なんと言っても、芳醇な香り。茶葉を蒸す日本茶と異なり、中国茶は茶葉を炒ることで酸化を止めます。日本茶においてはうま味が重視されますが、中国茶では特に香りが重視されるそうです。

「継続は力なり」 研究の成果が間もなく完成

現在も年に数度は中国を訪れるという湯浅様。スーツケースにはいつも協和発酵バイオのオルニチンを欠かさず詰めていくとのことです。「地元では薬膳料理で有名なお寺の住職さんが、とにかくいつも元気。『どうしていつもそんなに元気なんですか?』と聞いたところ、協和発酵バイオのオルニチンを紹介していただいたんです。半信半疑で飲み始めましたが、やはり継続は力なり、ですね。毎日欠かさず飲むことでとても調子がいいです」とのこと。今では奥様と、そして92歳のお母様も大ファンだそうです。

現在の湯浅様のテーマは、唐代の書籍「茶経」に記された製茶道具・茶器の再現。こちらも継続が実り、間もなく完成とのことです。

著書「中国茶浪漫紀行」も発売中。
詳しくはホームページ「薫東庵」
(http://kuntouan.com/)へ

募集

編集スタッフがお客様をたずね、取材をさせていただきます。ご趣味や発表会・作品展示会など、ぜひお話をお聞かせください。お手紙、お写真、希望取材場所(テニスコート、プール、公民館など)を添えて、ご応募ください。編集スタッフから、折り返しお電話させていただきます。ご応募をお待ちしております。

〒103-0015　東京都中央区日本橋箱崎町36-2　協和発酵バイオ株式会社　通信販売事業室「元気のチカラ」係
※なお、ご応募多数の場合にはご希望に添えないこともございます。
また、お送りいただいた原稿や写真はご返却できませんのであらかじめご了承ください。