



写真・文 タカヤナギユタカ

加賀棒茶水出し用ポット 容量600mL 2,100円(税込み)
株式会社 丸八製茶場 石川県加賀市動橋町タ1番8 TEL:0761-74-1557 <http://www.kagaboucha.co.jp/>

丸八製茶場の加賀棒茶 水出し用ポット



加賀棒茶の美味しさは今更説明する必要はないだろう。全国各地に多くの加賀棒茶ファンがいる。

棒茶とは、お茶の茎を原料とするほうじ茶のこと。普通は、お茶の茎は雑味がでるからと取り除かれるのだが、かつて昭和天皇もお気に召されお持ち帰りになられたという加賀棒茶は、若芽の茎を摘んで焙じたもの。上品な香り、優しく自然な甘みと旨味が口の中を満たしてくれる。

暑い加賀棒茶も旨いが、暑い季節には冷たいのが嬉しい。水からじっくり淹れることで、渋味や苦味のもととなるタンニンやカフェインを押さえ、甘み成分を壊さずに抽出できるから、さらに加賀棒茶の甘みが際立つ。さて、そこで是非とも欲しいのが、丸八製茶場オリジナルの水出しポットである。

2006年度のグッドデザイン賞を

受賞したこのポットのデザインは、日本工業デザイン界の草分けの一人、川上元美。クラフト、プロダクトデザイン、文房具、家具、空間、環境デザインなど、幅広いデザインワークを手がける川上の手による水出しポットのスタイルはシンプルで清々しい。

そして製造は80年という長い歴史を持つガラス製品メーカーのハリオグラス。2003年に世界で初めてガラス製のバイオリンを製作した事でも話題となったメーカーで、その技術力と製品の確かさでは定評がある。このガラス製品は長い間使っていても他のメーカーより欠けたりすることが少ないように思う。

毎日使うモノのカタチが美しいと、生活に潤いが生まれる。なんだか嬉しくなる。

気のせいかもしれないが、この美しい水出しポットで加賀棒茶を淹れると、お茶の味がさらに美味しく思えるのだ。そして、『加賀日和』2号でも紹介させてもらった、デリカテッセン・レ・アールさんが作る加賀棒茶のムラングやア・ポワンさんの加賀棒茶のロールケーキと一緒に水出し加賀棒茶を楽しむのは、加賀棒茶×加賀棒茶で幸せが倍増するのである。

表紙写真 タカヤナギユタカ
モデル:西田瑠子
場所:竹の浦館(加賀市大聖寺瀬越町)



初夏の柴山湯(加賀市片山津温泉)

加賀日和 vol.3

CONTENTS

- P38 編集後記
- P37 南加賀の12ヶ月
- P32 マップあります
- P30 つくる・人 安斎 新・厚子 (円工房)
- P28 日本酒。その一滴に出会うまで
- P26 南加賀文学散歩 庄野潤三 『紺野機業場』 小松市安宅町
- P24 温泉に入ろう 辰口温泉温泉 たがわ龍泉閣
- P22 立ち寄り湯手形
- P20 プチプチ湯治のススメ
- P18 南加賀「喰いもん放浪記」 Café pub,Siwa あんじゅーく
- P10 北前船。海の男のロマンが残してくれたもの。
- P06 まちのお店屋さん 山下自転車店 山中温泉
- P04 エッセイ「愛しの南加賀」 NPO法人竹の浦夢創塾のみなさん
- P03 これが欲しい! 丸八製茶場の加賀棒茶水出し用ポット