

紅茶と渋み

——紅茶を渋くなく、おいしくいれるポイントは、葉は少なめに、お湯は多めに、そして薄いかなと思ったら、蒸らす時間を長めに。これが「渋くなっちゃわない」秘訣。——

これは以前読んだ雑誌記事の一部ですが、あの、口をキュッと引き締める収斂性（アストリンジェンシー）のある渋みに爽快感を感じて紅茶を楽しんでいた私にはとてもシヨッキンクな表現でした。

どうも「渋くなる」「渋い」はここではマイナス評価の表現として、悪い意味に使われているようです。ほんらい「渋い」という表現は、たとえば「渋い柄」「渋い声」とか「渋い人」というように「趣味のある」といったプラス評価の意味で使われるはずなのですが、紅茶にかんしてはまったく逆の意味になっている。まだまだ日本では、紅茶といえば「色つきのお湯」の延長線上を

さまよっているようです。

紅茶の渋みの中心はタンニンという成分です。上品質の紅茶を正しく抽出すればタンニンがしつかりと侵出し、渋くなるのは当然で、この「渋み」を抜いてしまうと紅茶の滋味そのものがないようになってしまいます。問題は、この紅茶のもつ独特の「渋み」をすべての人が即座に心地よいものとして楽しめる場所に潜んでいるようです。

紅茶飲みにとつて、渋みはたまらなく魅力のあるものです。あるときはその渋みをストリートで味わい、またあるときはその渋みをすこし和らげるためにミルクを入れてじょうずに紅茶とつきあっています。

以前、ある化学薬品屋さんが白い粉末を持って来られて、この粉（あとでお聞きしたらカルシウムとのことでした）を出来上がった紅茶に添加するとちどころに渋みが消え、紅茶の味をよくするとのことでした。わざわざ爽快な渋みを求めて紅茶を飲んでいるのに、なぜあえて渋みを消すための添加物を使用しなければならないのか。

そこで私はその化学薬品屋さんに質問しました。「あなたはふだん紅茶をよく飲まれるのですか」と。その答えは想像していたとおり「あまり飲みません」でした。日ごろ紅茶を飲んでいない人たちには、「渋い＝おいしくない」という図式がどうも確固たるものとしてあるようです。

日本紅茶協会による講習会での手順説明に、「最後の一滴はベスト・ドロップやゴールデン・ドロップといわれて、とくにおいしいとされ、この一滴はその場の主賓に入れるのだとさえいわれ

ています」とあります。

紅茶好きの方を観察していると、ポット1人分（カップ2杯分）を飲んだあとで、ポットに残っている茶葉に染み込んだ、うんと濃い紅茶をとことんしぼって飲んでいるお客さんを見かけることがあります。

BOPの小さな茶葉で約3分、OPの大きな茶葉で約5分が蒸らす時間の目安ですが、このしぼりだして飲んでいる紅茶は少なくとも10分、いやそれ以上の時間が経過しているはずです。そして、それは渋くて飲めないし一般に嫌われているものです。

この飲み手の方は、渋みの虜（とら）になっているのです。渋みに爽快感を感じることができているのです。紅茶が好きになって、この域に達したらもうしめたものです。ブランドとかイメージに惑わされることなく、自分なりにちゃんと紅茶とつきあっている人です。

紅茶を提供する側として、お客さんが帰られたあと、回収されてきたポットを見るのが楽しみです。最近ではポットに一滴の紅茶も残っていない茶殻だけ、というものが大部分を占めるようになってきました。うれしいですね。紅茶の渋みを心地よいものとして味わえるようになってきたのでしょうか。

名糖のインスタントティーで「渋み」をコンセプトにした商品群が2005年、新たに加わりました。驚きました。商品名は「牛乳でつくるおいしい紅茶」で、広告コピーには「牛乳と相性のよい紅茶葉を独自の味わいを出すために渋みを強めにした」と。あえて渋みを強調した、私か

らすると快哉の商品です。

ウチの店では、基本的にポットの紅茶にはミルク添えて提供していますが、紅茶は嗜好品でありますからたまにレモンで注文されるお客さんもいらっしゃいます。でもレモンで飲まれた方のポットを回収しますと、必ずといっていいほど1杯しか飲まれていなくて、渋みの強い2杯目は残されています。レモンのクエン酸と渋みは合わないのです。紅茶の滋味をじゅうぶんに楽しむようになるには、まずミルクとうまくつきあっていくことが第一歩だと思います。

ほんとうに紅茶の魅力を自分のものにしようと思えば、この渋みを自分のものにしてやろうとすこし努力してください。渋みは甘みなどのほかの味覚と違って学習することで心地よいものになってくる。＂大人の味覚＂です。渋みを楽しめるようになれば、きっとあなたはポットの最後の一滴まで飲みほすようになるでしょう。