

昭和初期、ロシア・ソ連向けに輸出されていたお茶は、 どんなものだったのか？

－ 特殊茶再製法(1931年)の手順に従って、現代の静岡茶で再現 －

原料荒茶: 深蒸し製玉緑茶(牧之原市産の2022年製1番茶)



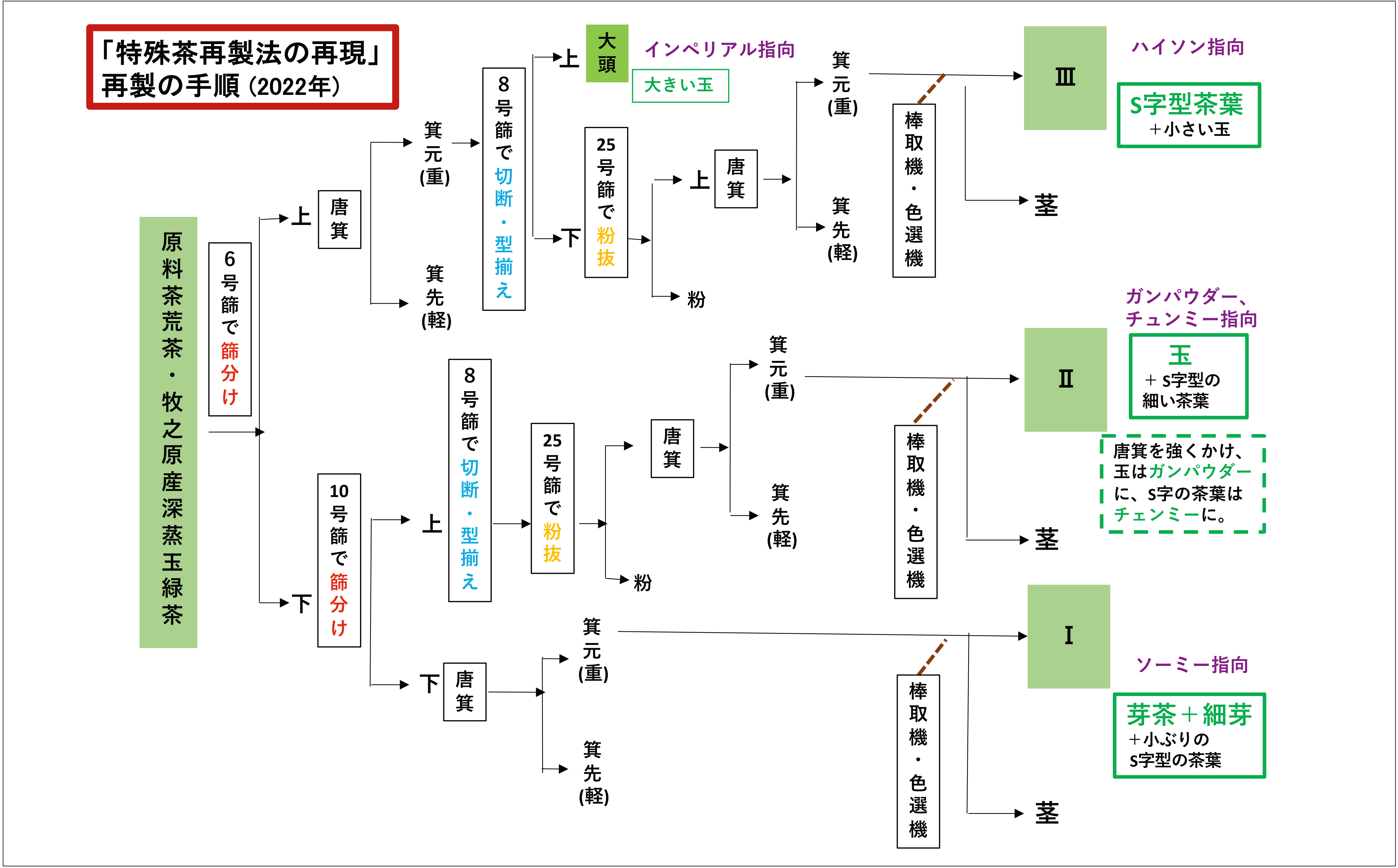
原料荒茶(深蒸し製玉緑茶)



6号で篩いがけした上と下



唐箕先



I. ソーミーを指向して選別した部位



II. チュンミーを指向して選別した部位



III. ハイソンを指向して選別した部位



大頭. インペリアルを指向して選別した部位

I. ソーミー(秀層:SM)を指向して選別した部位

ソーミーは、チュンミーと甚(TIN≡細芽)の中間の大きさ。再現品では、芽茶、細芽茶、小ぶりのS字茶葉が混在していた。CTC、ティーバッグ原料をイメージさせるものである。

II. チュンミー(珍層:CM)を指向して選別した部位

中型の玉緑茶。再現品では、静岡県伊豆地方で販売されている「ぐり茶」に近いもので、日本人にはこのタイプが好まれそう。

III. ハイソン(熙春)を指向して選別した部位

ハイソン(熙春)は、丁寧に揉みこまれた形状の大柄なS字茶葉。再現品からは、九州地方で生産される「蒸し製玉緑茶」がイメージされた。

大頭. インペリアルを指向して選別した部位

8号篩の上に残る程の大きな玉。若く肥沃な茶芽は脂っ気が多く、U字やS字にとどまらず丸く締まる。これが上質と評価される所以であろう。再現品で玉が多く取れたのは、ミル芽でも硬葉でもなく、適期に摘採された荒茶であった。