

## 山寺通信 2月

最近「急須屋」の立場から茶業界を見た現在の状況を書いてほしいと依頼を受けました。ただ急須屋のイメージは、現在とても弱い物になっています。よく急須が無ければお茶が飲めないから必要なものだど・・・実際どうでしょうか。常滑焼や万古焼の急須が基本になっています。機能性と歴史は確かに外国からも認められていますが茶業界に限られ、業会により全く異なったイメージの茶器が売れるようになっています。例えばフィルターインボトルは、茶漉しが付いていて茶葉を器に直接入れます。だから急須の仲間になります。最近つくられた急須で多いのは、破損しにくい樹脂(トライタン)で作った物で、割れないことは今の時代好ましいことです。ただ今の時代、宣伝その物にファッション性が要求されます。インスタのようにビジュアルが説得しやすいです。そのような手段を持っていない場合は、その代わりにどのようなサービスをすることが必要になるか。ホームページで通販することが出来なければ、いままで以上に客が楽しめ、満足できる情報やサービスを提供する。今一番喜ばれるのは、深掘りと言うワードです。アナログ的と言われる新聞やラジオなどの情報源には噂話ではない生活の知恵が掲載されています。チラシも生活情報になります。楽しい、面白い情報は、多くの人が見ているので情報でなく話題です。皆が相手にしないアナログの中に価値ある生活の知恵や情報がありますが、日の目を見ないとより見落としているこれらの事を話題にすることもサービスになります。

### 急須屋の見る日本と中国の 10 年の違い

日本と中国の茶業関係の違いを中国の陶器の大産地で当社の取引会社で急須を作っている宜興市と私が 2000 年と 2001 年にキーマンの国営工場の違いを写真と共に掲載します。

宜興の昔、現在の運河

キーマンの昔事務所と現在の復活した工場



宜興の急須原料紫砂枯渇の恐れ・13年前宜興日本人の工場・叩いて作る製法(現在)復活したキーマン工場

「安徽省祁門製茶工場」は 2005 年に閉鎖され。私は、2000 年に工場に行き 400k の紅茶を税関に高いと言われましたが買いました。キーマンの製茶は全 17 の精巧な工程を経て作られ厳密な等級選別がなされる。製茶工程は次の 3 段階に分けられる。1.原料茶葉の選別 等級によって摘まれる時期、一芯一葉、一芯二葉  
2.初製工程 萎凋→揉捻→発酵→乾燥の 4 工程 詳しくは県茶業所発行 茶 2 月号に掲載