

お茶もいろいろ

「グリーンティ」が、美味しい季節…。

「新茶」の香りと味わいは格別だが、立夏の今どきは、どのお茶もいける。

テレビで、パセリをフライパンで煎り、粉末にした「パセリ茶」を紹介していた。

パセリ好きな私は、さっそく真似てみた。

うやうやしく飲んでみたら、家族の反応は「うーん」「ほーっ」だった。

毎年、3月〜5月頃になると、レイニーシーズンを前に、「桜茶」を愛飲する人々がにわか増える。

桜の葉と緑茶をブレンドした「和」タイプと、紅茶に混ぜた「洋」タイプがある。

そよ吹くミント色の風の中で、過ぎ去った「春の思い出」にひたるのは、心と身体にいいだろう。

コーヒーは、どうだろうか？

仕事やプライベートの区別なく、「琥珀色」のそれを、がぶ飲み（一日に何杯も飲むような感じ）にする人、「香りと味」は好きだが、体質にどうしても合わない人…も少なくない。

若い頃、「心にお茶のない人」の話を、茶道家から教えていただいた。

そのフレーズの意味するところの解釈は、皆さまにゆだねるとして、「お茶の子さいさい」「茶化す」「お茶を濁す」…など

他、「茶」に関連する表現は結構ある。

お茶が、暮らしに根付いてきたからか。

喫茶のルーツは、「漢方薬」の始祖ということもあって中国だ。…長い歴史の流れを通じて、緑茶・紅茶・烏龍茶・花茶（フレーバーティーの源）が生まれた。

お茶は、発酵度や製造工程（製茶法）によって、6分類（緑茶・白茶・黄茶・青茶・紅茶・黒茶）されるという。

「播産館」では、「あさ・ひる・ばん茶」というお茶が、お買い得感とネーミングの面白さに惹かれて購入する方が多いそうだ。

また、地元のJA（農協）から仕入れる「玄米茶」も、美味で人気がある。

いっぱい汗をかく、時節がやってくる。

仕事中でもプライベートも、午後の3時には、お茶とスイーツ（和でも洋でも）が恋しくなるう。

「スコーン」と紅茶での、ブリティッシュスタイルで洒落るのもいい。

〜 商いのエッセイスト

ドミナント代表



C.KO