

産地

産地と主要な名前

puerh は、中国南西部の雲南 yunnan に生まれる。山の茶であり、多くは高地に育つ。

三つの大きな手がかり——

西双版纳 xishuangbanna / 歴史の中心

易武 yiwu (女王) ・勐海 menghai ・老班章 lao banzhang (王)

臨滄 lincang / 近年の隆盛

勐庫 mengku ・冰島 bingdao ・昔歸 xigui

普洱・思茅 pu'er/simao / 歴史的で、多様

景邁 jingmai — ユネスコ世界遺産の古茶林

価格を決めるのは、産地よりも葉そのもの。

— 茶樹の樹齡

低地の若い植栽の灌木 — ありふれて、安い

— 古い茶樹 ・ gushu 古樹

日本のように刈り込まれた低い茶の木ではなく、本物の大きな樹木。稀少で、深く、高価。

— 野生の茶樹 yesheng 野生

別格の一群

— 純度

単一の産地で、ブレンドしないもの (single) は、配合品よりはるかに価値が高い。

そして、puerh は必ずしも餅ではない。毛茶 maocha — 圧縮していない、ばらの葉 — も同じ茶であり、劣るものではない。餅 (bing) に固めるのは、主に保存と熟成のため。

案内

探求をつづける

京都プーアル茶の会

KYOTO PUERH CLUB

www.kumado.net/kpc/

kuma@kumado.net

〒616-8465

京都市右京区嵯峨水尾宮ノ脇町14



若い農家の生茶 sheng

私たちのいちばん好きな茶

farmer leaf

farmerleaf.com

これを扱う唯一の店。

日本語で読む

hojo tea

hojotea.com (販売もあり)

そのほかの puerh

yunnan sourcing

yunnansourcing.com

quiche teas

quicheteas.com

teas we like

teaswelike.com

taetea store

taeteastore.com

道具 — amazon.co.jp で

白い蓋碗 gaiwan 60~100ml ・ ガラスの公道杯 gongdaobei

・ 白磁 茶杯

買う前に — まず少量 (サンプル) から。

よい茶の価格の目安: 1グラムあたり 1米ドル。

味わい、くらべる。名前だけ、うたわれた樹齡だけ、高い値段だけを、信じないこと。

京都 プーアル 茶の会

KYOTO PUERH CLUB

ほこりっぽい古い茶のような puerh を、口にしたことはありませんか。

出会ったのは、黒く、重く、葉めいた puerh — 消化や減量のためと売られるものばかりでは、ありませんでしたか。

日本では、若く、青く、力強く、生きた農家の生茶 sheng に、ほとんど出会えないことを、ご存じでしたか。

puerh は、ひとつの茶ではありません。

若い生茶 sheng は、固定した味としてではなく、ひとつの「変化」として味わうものです。

青 生 氣 韻

四つの顔

puerh の四つの顔

日本では、まだ知られていない顔

若い農家の 生茶 sheng/raw

未発酵の、まだ若い茶。

青く、苦く、幾層にも重なり、生きている。

口の中でも体の中でも、層をなして変化してゆく。

多くは、樹齢を重ねた茶樹から、土地の個性そのままに、ブレンドせずに作られる。

茶を知り尽くした人にとっても、まったく新しい経験。この会が知ってほしいのは、この茶です。

より見慣れた、ほかの三つの顔

老生茶 laosheng / 熟成した生茶

数年、ときに数十年寝かせる。苦みは和らぎ、深く、余韻を帯びる。

拼配生茶 factory blend / ブレンド

複数の産地や季節の葉を合わせた「配合」。均衡と熟成のために。

二大ブランド——大益 daiyi (taetea) ・下関 xiaguan。

熟茶 shou/ripe / 後発酵

黒く、丸く、木のような、土のような風味。日本でよく見かける「消化によい」puerh。

淹れる

淹れて、見つめる

小さな白い 蓋碗 gaiwan を。60~100ml。

湯はほぼ沸騰、100°C近く。

一度さっと 洗茶 し、すぐ捨てる。

よい puerh は、何煎も淹れられる——しばしば十煎を超える。

蓋碗 から、ガラスの 公道杯 gongdaobei へ注ぎ、そこから、お猪口ほどの小さな茶杯へ。

白は色を映し、ガラスは茶の光を追う。

大きな一杯を求めるのではなく、小さな現れの連なりを。

一煎ごとに、見つめる——

— 葉のひらき

— 香りの立ちのぼり

— 衰えゆくもの、残りつづけるもの

味わう

味わう

乾いた葉

色、芽、圧縮のぐあい。湯の前に、茶を香る。

湿った葉

ひらいてゆく茶を香る——花、果実、木、土、香、煙、蔵。

最初の数煎

最初の当たりを聴く。茶はどこに届くか—舌、喉、胸。

苦み・渋み・香り。

中ほどの数煎

茶を体に入らせる——唾液の湧き、戻ってくる甘み（回甘 huigan）、温かさ、静けさ、澄み。

終わりの数煎

層を探す。消えるもの、戻るもの、飲み下したあとに残るもの。

固定した味を求めず、

移り変わりを求めてください。