

11月の季語 山茶花(さざんか)

晩秋から冬にかけての花の少ない季節、白やピンクの花を次々と咲かせる「さざんか」。都心のビル脇の垣根にもよく使われ、短く剪定されても、しっかり花を咲かせる一方、住宅地では目線より高くなって、路面に散る花びらで開花を知ることもある。

山茶花は散り敷く時をよしと思ふ 松尾いほ



山茶花と茶は、照葉樹

さざんかはハラハラと散るが、椿の花は花元からポトリと落ちる。花の時期もさざんかの方が早い、どちらも葉がツヤやかな常緑広葉で、茶、榊などと同じ照葉樹のグループにあり、古くから関東以西～沖縄にかけて広がっていた樹木。夏に雨が多く、冬に雪が少ない関東以西から、中国雲南省や、ブータン、ネパール、ミャンマー辺りまでは、古くから照葉樹林が発達していたことがわかっている。この地域では、もち米を好んで食べたり、茶をよく飲んだり、ウルシ(漆)を利用する、などの共通点が見られる。

私がミャンマーを訪れたのは、国名がビルマだった1987年だが、駅弁売りが汽車内で売る弁当には、笹で包んだ粽そっくりなものがあり、笹の葉を開くとターメリック色のもち米が出てきて、驚いた。ターメリックご飯も赤米も、もちりとした食感で日本のご飯と変わらないものが多く、同じ照葉樹林文化を共有していると感じた思い出がある。

茶の花

茶の花は、小さな白い椿のようでとてもかわいらしい。咲く期間は秋から冬までと長いのに、目にする機会は少ない、と思っていたが、茶の民俗学に詳しい中村羊一郎氏(静岡産業大学教授)が、茶の花を目にしにくい訳を書かれていた。

広大な茶園一面にこの花が咲いたなら、きっと季節の名物になったろうが、そのような茶園風景はまず見られない。花が咲くと茶の木の養分が取られて来年の出来が悪くなる、といわれたからで、花を咲かせることは持ち主にとって恥ずかしいことだった。

(中日新聞 2003/2/25 掲載記事)

カテキン

茶の成分「カテキン」「フラボノイド」が注目されている。カテキン(緑茶) フラボノイド(紅茶)は、ヒトの健康維持・増進に深く関わる健康因子(ヘルス・ファクター)と位置づけられ、殺菌作用、抗ウイルス作用、抗酸化作用、抗腫瘍作用、抗アレルギー作用、免疫増強作用などが確認されている。

「カテキン学会」も発足し、さらに研究が発展すると期待されているが、香りの癒し効果という点からも注目されていて、化粧品等に茶を使った商品が輸入品にも見られる。



左はエリザベスアーデンの「グリーンティー」シリーズ・バス・シャワージェル

下はプロヴァンスの自然派化粧品ロクシタンの「THE VERT グリーンティー」シリーズ・シャワージェル。



グリーンティーの香りは、強い香りが苦手な人にも好かれる爽やかな癒し系として、ギフト用にも人気が高く、コスメネット販売では品薄状態にある。

東京の「茶房」

新宿御苑の一葉(かずは)

日本茶の老舗 丸山園本店が運営する日本茶カフェ。おいしい日本茶+抹茶チョコレートパフェ、抹茶のパバロア、ごまと胡桃のお豆腐などのデザートも充実。新宿区新宿1-8-2 ほかに、茅ヶ崎店もある。

銀座の茶の葉(ちゃのは)

中央区銀座3-6-1 松屋銀座本店
デパ地下にあるお茶屋さんの奥にある茶房。
ほかに、たまプラーザ東急SC内にもある。

銀座の茶房 野の花(ののはな)

野草の花屋さん野の花司(ののはなつかさ)の2階にあり、花の本を多く出版している神無書房が親会社。ギャラリーもあり、ゆっくり楽しめる。

中央区銀座3-7-21

茶筒

京都の開化堂の茶筒は、銀座松屋などのデパートのほか、ユニテッドアローズやスパイラルマーケットでも扱われている。実際、「扱う」という言い方がぴったりな商品というのは数少ないと思うが、この茶筒は、店頭で「扱われ」、家に持ち帰って「扱う」にふさわしい、心地よい品物。

一に、茶を守る密閉性に優れ、二に、ふたの開け閉めの快感に優れ、ふたを閉めようとすれば、上ぶたの重みです〜と落ち、独りで閉まる。三には、素材の変化による美しさ。素材は、銅、ブリキ、真鍮、銀とあって、“手で触れれば触れるほど、色の変化、つやが楽しめる”のだ。

ウェブサイトでは茶筒の手作り工程を見ることが出来る。

<http://www.kaikado.jp/koutei/koutei.html>