

特別編

九州の逸品

KYUSYU NO IPPIN

FILE No.65

九州の「地域ブランド」を
ご紹介致します。

福岡

八女茶発祥600年



八女茶のはじまりから 600年の歴史を迎える

今から約600年前の日本は室町時代の中頃にあたり（応永30年、1423年）、明国（現・中国）で禅の修行を終えた栄林周瑞禅師が、筑後国鹿子尾村（現・八女市黒木町笠原）庄屋・松尾太郎五郎久家に、持ち帰った茶の種子を与え製茶技法とともに一般に伝え広めたことが「八女茶」のはじまりとされています。

毎年、4月の中旬から5月上旬にかけて一番茶が摘採される八女茶は、あまくてコクがあり旨みの強い美味しいお茶という特徴があります。

更に八女茶は、お茶の生産量が全国生産量の3%に満たないにも関わらず、日本茶の最高峰である伝統本玉露の生産量が日本一となっており、高級茶として世界中から高い評価を得ています。

伝統本玉露の生産者と連携しながら、八女茶に付加価値をつけて更なる発展を目指している株式会社 木屋芳友園の木屋 康彦社長にお話しを伺いました。

八女茶発祥600年の
情報はこちら



日本中の茶屋を見て回り 日本茶の奥深さを学ぶ

当社の前身は、祖父・芳友が1930年に中間市で創業した「山城屋茶舗」という茶屋が始まりです。祖父は戦時中に病気を患い、療養のため生まれ育った星野村に疎開したことから、木屋芳友園として八女茶を取り扱うようになりました。

私は、ここ八女で生まれ、幼少時代から当社の後継ぎとして、家業を手伝いながら大学まで進学し、卒業してからは、大阪の麦茶・玄

米茶の素を主に
取り扱う会社に
就職しました。

それから4年間
は、日本中のお
茶屋さんに営業
をしながら業界
の様々な商売形
態や地域性を見
ることで、日本茶
への知見を広げ
る経験をさせて
いただきました。



木屋芳友園三代目 木屋 康彦 社長



創業の「山城屋茶舗」の金箔木製彫刻看板は店内に展示されている



星水庵のカウンター喫茶にて

日本茶の文化に触れる体験が アイデアに繋がる

大阪で働いていた頃は、とにかく多様な経験をさせていただきました。その中で多くの方に専門的意見をもらい、私自身の考え方や知識を深掘りしてきたことで、一芸秀でた人と話が合うようになり、そこで日本茶に対する考え方が更に深まっていきました。

元々、家業を継ぐ予定だったので4年間このような貴重な経験をさせてもらったのち、帰郷して当社でその経験を活かしながら働きました。帰郷してからは、八女市商工会や八女青年会議所等、地域の活動を通して、多くの人脈と経験を得ることになります。

日本茶鑑定士に認定され 日本茶のあるべき姿を考える

2005年に父・宏ひろし(現・会長)から事業を引き継ぎ、社長に就任しました。それから

も日本茶への理解を深めていき、日本茶鑑定士に認定されました。

この頃、多種多様のペットボトル飲料が発売されるようになり、販売しているお茶は嗜好品としての意味合いが強い立ち位置に移り変わっていました。ライフスタイルの変化から急須で淹れた美味しいお茶を飲む機会が減り、このままでは日本人が積み上げてきた日本茶の文化は衰退の一途を辿るのでは、と私の中で危機感が高まってきました。そこで、八女茶を味わうことで心を満たしながら、購入もできる店舗を作り、若い世代に対し、リーフ茶に興味をもってもらおうと、茶の魅力を伝える八女茶販売店「茶房 星水庵」をオープンさせました。

星水庵は木造平屋の店舗で、美味しいお茶を飲んでもらうカウンター喫茶を設置し、外から店内がよく見えるように設計しています。星野村の環境や立地を生かしながら親しみやすく入りやすい店舗で少しでもお茶に興味を持ってもらえるような工夫を施しています。



5 3



1



6 4



2

1.日本茶鑑定士の認定証/2.里水庵の店内/3.4月に採れた八女茶の一番茶/4.コースではワイングラスでお茶を味わうこともできる/5.木屋芳友園で開発された薫る器「香貴」は中に注がれたお茶の香りを高めてくれる/6.注ぐお湯の温度を職人の感覚で調整しながら淹れられたお茶は旨みが引き立つ

これまでの経験から 日本茶の新しい楽しみ方を提供

当社では、少しでも八女茶の魅力を感じていただくために「八女茶の真髄を愉しむ90分のコース」という予約制のコースを提供しています。

このコースは、八女茶の旨みを最大限に感じていただくために、その年に出来た美味しい茶葉を厳選して仕入れ最高の組み合わせを作り、特別なお茶をお客様に提供しています。生産者ではなく茶師だからこそできるお茶の旨みを最大限に引き出す淹れ方で、器にもこだわり、お茶の香りと味わいを楽しんでいただきます。

器においては高取焼 鬼丸碧山様と共に、形状によりお茶の香り・旨みを引き出す「薫る器 香貴」を開発しました。口当たりにも注目しワイングラスの特徴を取り入れ、香りを最大限に楽しむことができる形状にしており、一つひとつ手作りのため世界に一つしかない器でお茶を楽しんでいただいています。器の形を変えるだけでも、

香りの広がり方や舌への落ち方が変化し、それを応用することで八女茶の様々な味わい方が提供できるのです。

お茶の味わい方で 食の魅力を引き立てる フードペアリング

これまでの経験をもとに八女茶の味わい方の研究を続けたことで、シェフが作る料理に合うお茶を提供するフードペアリングも行うようになりました。料理とお茶を味わいながら説明を聞いてもらう体験を通して食の魅力を引き立て、今までにない経験をさせていただいています。

食べ合わせという観点から、お茶のアドバイザリーによるコンサルティング業務も行っています。

企業様とのコラボでは、キリンビバレッジ株式会社 西日本統括本部様の生茶のキャンペーンで、お茶と一緒に食べて美味しい各県の特産品を選定しました。

また、福岡・佐賀にお菓子の店舗を展開



ワイングラスにお茶を注ぐ木屋社長

するパティスリーイチリュウ様では、洋菓子の特性と茶葉の味わいが「どう寄り添うことが出来るか」ということを想定し、特別ブレンドした「旨味茶」を使用した旨味茶プレミアムシリーズを限定販売していただいています。

**八女茶の魅力を発信し続け
ブランド力向上を目指す**

玉露で高級というイメージのある八女茶ですが、煎茶でも旨みが強いのが特徴です。普通

にお湯を沸かしてお茶を淹れても美味しい八女茶。その特徴である「旨味」を最大限に活かした味わい方を提供することで、更なるブランド力向上に繋がることを期待したサービスを目指しております。そうすることで、八女茶関係者の想いが込められた全ての八女茶を味わう機会が増えるように、魅力を伝えていきたいと考えています。

私の八女茶に対する付加価値創造が八女茶の未来へのお手伝いとなるように、これからも発信し続けてまいります。

株式会社 木屋芳友園

- 代表取締役社長 木屋 康彦
- 住 所：福岡県八女市星野村4573-4
- 電 話：0120-44-1563
- ホームページ：
<https://www.horyouen.co.jp/>
- 取引銀行：福岡銀行 八女支店



本社外観

八女茶の真髄を愉しむ90分のコース

- 料 金：お一人様 3,300円～
- お時間：約90分
- ご利用可能時間：
13時～16時30分／19時～21時



茶房 星水庵外観