

玉露とお茶漬け

さいたま市 安藤三郎（東本町三丁目出身）

昭和二十二年二月畳工事の打合せで南本町のWさんを訪ねた時、出されたお茶に口を付け父がよく口にして居た事を真似「アツイ」と云った一言が玉露との出会いとなった。

「オマンわかんなるね。少し待っててくんない」と云われ暫く待つと、色鮮やかな緑と目積表の畳が敷かれ、程よく暖められた座敷へ通された。そこで玉露の栽培、製茶、淹れ方、それを口にするのと一杯に拡がる香り、又その香りが眉間まで透るなどと諸々を聞かされ、茶殻はおひたしなどにして捨てないとも云われた。

大きな急須に針のように細い黒に近い緑の茶葉を半分位迄入れ湯をまじした湯を茶葉がやっと被る位に注ぎ、暫く待つて茶碗に注ぐのだがそれは正しく露の玉が落ちるようだった。お茶は碗底に僅か

しかなかったが、香りが漂い口にした瞬間眉間迄透ると云われた事を実感した。家に帰っても息を吐くとフツと香りが口に拡がりそれが半日も続くと言明されたが、十時間程確かに続いた。

昭和二十五年、研修が終って長野へ戻ると間もなく戦災復旧の蒸気機関車庫の設計を命ぜられ、打合せに東京出張した折芝浦で夕食を頂いた。その時「赤だしになさいませうか。お茶漬けがよろしいですか」と訊かれた。赤だしとは何の事か知らなかったが、お茶漬けなら沢庵でバリバリそしてサラサラだからとお茶漬けにした。大き目の茶碗の蓋を取ると先ず

お茶の香りがして、口をつけると醤油みたいな美味い味がした。こんな美味いものがあるのかと驚いてもう一杯と思ったが、グツと堪えた。醤油とお茶がお茶漬

けの極意と思ひ家に帰ると御飯に醤油とお茶を注ぎ蓋をして、暫くおき夢もよう一度と蓋を取った。すると嫌な匂がして口をつけるにゲーとなりそうな味がした。極意は間違ひだった上に醤油も多く焙茶も濃くした為に一層変なものになったのである。食糧難の時代だから捨てる訳にもゆかず何回もお湯で漉ぎ我慢して喰べた。

長野の料亭の方にその話をしたら「艸節の赤みと塩だけでだしを取るのです。海苔と山葵もあつた筈ですが何れも吟味しなければなりません。今の所私共ではできません。但し、醤油と味の素と熱湯でも可成り近いものにはなります」と教えられた。

私は何年に一度かは玉露を買って居た。昭和年代の茶葉は針のようだったが近頃のは平たくなっている。手揉みから機械揉みへ変わったせいかも知れない。あれから五十年も過ぎたが全国的に名の通つた老舗の静岡のあのお茶屋さんに行けば願ひは叶うかも知れない。何時かは心掛けて居る。

何回か艸節と大根山葵を載せお湯を注ぎ、全部喰べてしまふのだが満点に近いのは一回だけだった。最近何気なく「ほんだし」と云う艸節のフレークの調味料でやつて見たら五十年前のあの味に大変

近いものになった。第一次石油ショックの時来日したヤマニ石油相が天婦羅に塩を振りお茶を注いでサラサラとやつて、日系人をびつくりさせたお茶漬けもある。米糠をタツブリ使つた沢庵でバリバリサラサラもよいし、即席の各種お茶漬けもあるが皆さん一度お試し下さい。吟味された海苔と山葵があれば一層なる程と思われるでしょう。

