東京坂城会メールマガジン　　2026年5月号

坂城町の情報



・大望橋開通の歩み　昭和35年、坂城町と村上村の合併条件の一つに統合中学に通う生徒のため坂城町中之条と村上村網掛を結ぶ橋を新設することになっていました。大望橋は昭和38年に起工し千曲川の川幅500ｍのうち本流の網掛よりの約100ｍに幅2.6ｍの橋が昭和39年に竣工しました。橋の名付け親は名誉町民の鈴木直三氏で、クラーク博士の「少年よ大志を抱け」にあやかり、通学生徒が立派な社会人となるようにと祈りを込めて命名されたとのことです。昭和46年、57年、平成3年の災害復旧工事を経て、平成12年3月に大望橋36年間の歩みで千曲川に架かる約465ｍの橋の工事が全て竣工し全面開通しました。（星哲夫氏の紹介文の一部転載）

東京坂城会からのお知らせ

・つけばの会参加者募集　本会では、今年以下の要領で「つけばの会」を上田市の「鯉西つけば小屋」で開催します。ぜひご参加ください（ご夫婦、ご家族、親戚、友人等の同伴も歓迎です）。

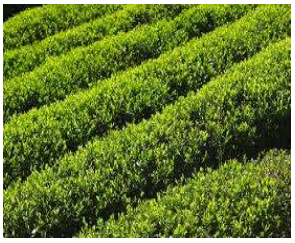
日時：7月10日（金）上田駅（温泉口）11時30分集合（鯉西まで徒歩10分弱、12時開始予定）。

料理の料金：5,500円/1人　参加申し込み：6月10日（水）まで　　上田駅集合上田駅解散です。

申し込みは、事務局アドレス　kasai.t@ginbow.com　電話03-3652-2803（笠井）までお願いします。

連載　食べ物よもやま話（５）　　緑茶と紅茶

新茶の季節となりました。五月晴れに映える野山の木々や、花々の美しさもさることながら、茶畑の新緑の風景は格別です。とりわけ、黄緑色の柔かな新芽を伸ばし始めた茶畑は、うららかな春を代表する美しい風景の一つと思います。その新芽を一番最初に摘み取った茶葉（一番茶）が、新茶となります。さわやかで清々しい香りと旨さを知る人にとっては、店頭で新茶の文字を見ると、買わずにはいられない気持ちになるのではないでしょうか。



一般に、季節ごとに登場するさまざまな初物は、特に美味しいわけではないようにも感じます。むしろ、四季の移り変わりをいち早く、心と五感で感じ取りたい願望や日本人特有の粋の精神、縁起担ぎの心情などが、初物への思い入れを強くしているようです。しかし、新茶には、通常のお茶とは異なる、際立った特有の風味があり、それが他の初物を超える大きな魅力です。もちろん、八十八夜の頃に、摘み取られた一番茶を飲むと、1年間無病息災で元気に暮らせるとの言い伝えもあり、日本人の心情も充分満足させてくれます。ちなみに、一番茶は、他の茶葉に比べ、旨みや甘味のあるアミノ酸が多く、苦味や渋みの成分であるカテキンやカフェインなどが少ないことが明らかとなっています。

一方、茶葉は昔から茶そばやてんぷら、炒め物などの具材としても食され、また最近では、抹茶を使った様々なスイーツが日本人のみならず訪日外国人にも大人気です。茶葉には様々な健康効果や機能性のあることも明らかにされ、現在も多くの機能性研究が進展しています。お茶は本当に優れた植物で、その用途は益々拡大しています。お茶には話題満載ですが、今回は緑茶と紅茶の話を少しばかり。



お茶の日本への伝来は、定かではありませんが、奈良時代には、すでに中国より伝わっていたと考えられています。また、一説には、遣唐使として唐に渡った天台宗の宗祖最澄が、茶の種子を持ち帰り、それを比叡山の山麓に植えたのが始まりとも言われています。その後、宋に渡った臨済宗の宗祖栄西が、帰国時（1191 年）に茶の種子か苗と喫茶の文化を持ち帰り、茶の栽培やお茶の文化の普及につとめたといわれています。栄西は晩年に喫茶養生記も著しており日本の「茶祖」とも言われています。

お茶の木は、葉の大きさや木の高さなどの特徴から、低木で小さな葉の中国種と高木で大きな葉のアッサム種に大別され、その他種々の細かな特徴の違いにより多くの品種があります。日本で栽培されている品種のほとんどは、やぶきた種です。お茶には、加工法の違いにより多くの種類がありますが、誰もが知っているのが緑茶と紅茶です。日本で最も多く飲まれている緑茶[1)]の一つが煎茶です。

煎茶の製造法は、概ね以下のとおりです。①摘み取った茶葉を蒸します（蒸熱という）。生葉を加熱することにより、茶葉中の酵素を失活させて、緑色色素のクロロフィルやビタミン C の分解を防ぎ、同時に葉を柔らかくして、揉みやすくする操作です。②乾燥させながら葉を揉みます（揉捻（じゅうねん）という）。茶葉に圧力を掛けながら揉むことにより、組織細胞を傷つけ、細胞内成分が、茶葉の表面に溶出付着するようにする操作です。また、乾燥しながら茶葉を巻くようにして、煎茶特有の針状の茶葉になるよう形を整えます。③熱風で充分乾燥（水分６～７％程度）させた後、窒素ガスを充填し低温で貯蔵します。煎茶の色と香りと味は、蒸熱と揉捻の操作条件により異なりますので、その条件設定が極めて重要です。



紅茶は、一般に、発酵茶と称されています。発酵というと、微生物が関与しているような印象を受けますが、紅茶の場合は、微生物の作用ではなく、茶葉中の酵素による反応を意味しています。その製造法は、概ね以下のとおりです。①生葉を室内に積み、通風して萎らせ（萎凋（いちょう）という）、茶葉を揉みやすくします。②揉捻・酵素反応工程では圧を加えて茶葉を充分揉みます。茶葉を揉む理由は、煎茶の場合と同様ですが、次の酵素反応にとっても重要な操作です。充分揉んだ茶葉を適切にほぐして棚に積み、20~25℃、湿度 95%以上の条件で数時間放置します。すると、茶葉に含まれる酸化酵素（ポリフェノールオキシダーゼ）が、茶葉のタンニン（カテキンやガロカテキンなどのポリフェノール成分）を酸化し、赤色色素であるテアフラビンが生成されます。しかし、その生成機構は、多成分反応のため、かなり複雑で不明な点も残されています。また、この過程で紅茶独特の香りも生じます。③熱風で乾燥（水分 5%以下）し、仕上げです。



紅茶は茶葉の酸化酵素の働きを巧みに利用し、緑茶は、その酸化酵素の働きを止める加熱操作をしています。その結果、同じ茶葉でも全く異質のお茶がつくりだされるのです。茶葉の不思議もさることながら人間の知恵と技は本当に凄いと思います。科学はいつも後追いです。（中西）

1）緑茶には製法の違いにより、煎茶の他、玉露、番茶、かぶせ茶、玉緑茶、抹茶などがあります。

編集後記

次号６月号の「食べ物よもやま話（６）」は、梅雨の頃にちなみ、梅にまつわる話をお届けします。