

（株）繁田園の繁田氏には、玄米茶に対する並々ならぬ大きな夢があった。「お茶処は静岡だが、米処である岩手から日本一の玄米茶を作れないだろうか」。

岩手は米処であるが、食用米の産地。食用米は食感がよく甘みがあるのが特徴だが、煎るとなると香りが立たずに焦げ付いてしまうため、玄米茶用には向かないとされている。しかし、諦めきれない繁田氏は、協力してくれる米の専門家を訪ね歩く。そのとき巡り会った「純情米いわて」の森口氏は、九州出身でお茶の知識もあり、繁田氏の試みに快く賛同する。ここから岩手発の玄米茶誕生への道が拓かれていく。

森口氏が玄米茶用に選んだ米は、「岩手県南産ひとめぼれ」。これまで財団法人日本穀物検定協会の食味ランキングで15回も「特A」を受賞した岩手を代表する米だ。通常であれば煎る工程に向かないはずであるが、奇跡が起きる。他の食用米に比べて、温度を上げても焦げ付かない。逆に芳醇な香りが米の奥から溢れ出てきたのだ。

「ひとめぼれ」がもたらしてくれた玄米の香りを生かすため、緑茶と抹茶選びにも余念がない。繁田氏は、緑茶は静岡から、抹茶は

京都から最高のものを選び抜いた。

妥協なく作り出された玄米茶は、抹茶の緑が通常よりも色濃く、目にも鮮やか。お湯を入れると、玄米のふくよかな香りがフワッと部屋中に広がる。口に含めばまろやかさが舌を包み込み、心地よい甘みの余韻が残る。

玄米茶というと、1回淹れると味が出きってしまい薄くなるイメージがあるが、「ひとめぼれ」は違う。素材のひとつひとつを選び抜いているため、2回目以降でも同様の味わいが楽しめる。

盛岡が舞台となったNHK朝の連続テレビ小説「どんど晴れ」の放送に合わせて発売され、土産品としてはもちろん、普段使いとしても好評を博した。現在でも、「一度飲むと他の玄米茶には変えられない」という根強いリピーターが全国に存在する。

「日本一の玄米茶」は、盛岡では繁田園各店の他、A-COOP各店、手づくり村で販売している。

盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繫字尾入野 64-102
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212

もりおか
ブランド物語



ひとめぼれ
抹茶入玄米茶

