



紀平真理子のオランダ通信

第21回

ヨーロッパでの 日本食材販売（前編）

プロフィール

1985年、愛知県名古屋生まれ。南山大学外国語学部スペインラテンアメリカ学科卒業後、コンタクトレンズメーカーで国内・海外業務に携わる。夫の駐在帯同で2011年12月からオランダのアムステルダム市に在住。父の家庭菜園を見て農業に興味を持っていたこともあり、すべてにおいて実利的で交渉上手なオランダ人によるオランダ式農業に魅了されたという。

本誌でも取り上げたことのある京都府和束町の京都おぶぶ茶苑（以下、おぶぶ）が昨年、ヨーロッパで行なったツアーと、オランダで日本茶の普及活動に尽力しているGreen Tea & Co.の取り組みを紹介したい。筆者は、昨年9月にオランダで開かれたおぶぶの日本茶ワークショップに参加した。ヨーロッパ、とくにオランダでは日本茶の品質はまだ十分ではない。おぶぶは、海外に「日本茶を広めよう！」という熱い思いで、ほぼ毎年、海外でワークショップを催してファンを増やし続けている。ワークショップでは、日本茶の成分や身体に良い理由、生産者だからこそ伝えられる茶園についての説明に加え、ほうじ茶や緑茶など8杯の試飲が行なわれた。プレゼンには各々の茶葉の収穫時期や茶畑の角度、栽培方法をはじめ、生産者ならではの視点が参加者たちの関心を集めていた。海外での普及活動にあたっておぶぶの強みの一つは外国人インタナーシッパ生にある。京都の茶畑で研修した学生たちが宣伝やマーケティング、ホームページの制作に携わっている。日本文化や日本での栽培に携わったからこそわかる視点と西洋文化の感覚を持ち合わせていることが大きい。ただ、何より重要なことは研修を通じておぶぶのファンを作り、そして彼らが自国に帰っておぶぶの茶

を広めることだという。昨年の成功を経て、今年もヨーロッパツアーを実施する予定だ。今回のイベントを共同で企画したオランダ在住のヘリッツェン知子さんから話を聞くことができた。知子さんは本物の日本茶を広めるべく日本茶アドバイザーの資格を取得し、昨年12月にGreen Tea & Co.というオンラインショップを開設した。日本全国の茶生産者から約200の茶葉を取り寄せて試飲した後、彼女自身がヨーロッパで紹介したいと感じた約30種類を販売している。「フランスやベルギー、ドイツ、スペインでは日本茶に関する知識がある方もいますが、オランダではまだ知名度が低いです。これが私の活動の原動力です」。現在、オランダで販売されている緑茶のほとんどが中国産だ。しかし、今年1月開催のDutch Tea Championship 2015では同社が取り扱っている埼玉の狭山茶を使用したソムリエが優勝、福岡の八女玉露が3位になり、日本茶の品質の高さや味の良さを証明し、注目を集めている。ちなみに、茶専門家やティーンズムリエ、高級レストランではうまみが特徴的な玉露やかぶせ茶が好まれるという。一方で初心者ほうじ茶や玄米茶、茎茶を好む傾向があるそ



詳しい説明をしながらデモを行なう京都おぶぶ茶苑の松本靖治さん

うだ。知子さんがオランダで日本製品を取り扱うにあたって二つこだわりがある。一つは「情報共有は一歩先でなく半歩先」。SNSやワークショップを通じて、消費者にできるだけ近く、難しすぎない知識を共有し、興味を持ってもらうことが重要だと考えている。もう一つは「日本で販売されている、そのままのものを共有する」。味覚を表す表現方法は日本と西洋で異なる。西洋ではより詩的で、似た食材の味を示して表現するが、同社では茶葉ごとに甘さや苦み、清涼感、炒った香り、うまみを5段階評価で表し、日本的表現にこだわっているそうだ。おぶぶも知子さんも「おいしい本物の日本茶の味を海外に伝えたい」という思いは同じだ。