冠婚葬祭総合情報誌
全日本ニュース
発行／株式会社フォトサービス
TEL. 03-5980-0290

※本誌に掲載している情報は、一部インターネットなどに掲載されている文献をもとに編集しておりますので、地域・風習等により異なる場合がございます。

あなたのふるさと紹介
京都府舞鶴市

赤レンガ倉庫群

五老ヶ岳公園

舞鶴公園　田辺城跡

海上自衛隊の艦船が停泊する舞鶴港

市場にて　ハタハタの干物

現在は綾部市にお住まいの齋藤様から、ふるさと舞鶴市のご紹介のお便りを頂きました。

毎号の『あなたのふるさと紹介』が楽しみで愛読させてもらっています。日本にはすばらしい所がいっぱいありますね。

ふるさとはいいものです。私は約十年前に大病をし、今もその後遺症で闘病中のつらい毎日ですが、私の心を癒してくれるのは、ふるさとで過ごした子供の頃の思い出です。

私は、父の転勤などであちこち転居し、十八回目に結婚して、今の住所で暮らすようになりました。だから「あなたのふるさとは、どこ?」と聞かれると困ってしまいます。年数で言えば、現住所の綾部市ですが、やはり出生地で幼稚園から小学四年生の秋まで親の実家で暮らした舞鶴市です。

舞鶴市は、京都府北部に位置し、日本海に面した所です。

勉強をそっちのけで海や山で遊んだり、父と一緒に最後の引揚船を見に行ったり、共楽公園へ重箱を持って家族そろって花見に行ったりした事が、なつかしく思い出されます。

西舞鶴は城下町として古くから開け、田辺城跡が公園となっています。

東舞鶴は海軍のまちとして明治になってから出来た新興地で、京都市のように碁盤の目になっています。そして、南北に走る通りは三条とか七条とか呼び、東西に走る通りの名前には軍艦名が用いられています。

両者は、雰囲気が全然違います。

舞鶴港は戦前軍港でした。だから、日本海大海戦で大勝利をした東郷平八郎の記念館や『岸壁の母』で有名な桟橋の近くにある引揚記念館や、ロケでよく使われる赤レンガ倉庫群（資料館などに活用されています）があります。

舞鶴クレインブリッジ

五老岳からは舞鶴湾が一望でき、その姿は絶景です。貿易船や大型豪華客船の出入港が見られるかも知れません。

舞鶴港から毎日あがる魚は、種類が多いし、とても美味しいです。

岩がきやとり貝は、とても有名です。東郷平八郎が作らせたという肉じゃがや、舞鶴かまぼこは舞鶴市の名物になっています。

毎年秋に「魚まつり」が開催されます。振舞われる大漁鍋は、もう絶品の味です。

映画『海猿』でお馴染みの海上保安学校もあります。

人口は十万人程度ですが、紹介することはいっぱいの舞鶴市です。

ぜひ、日本海側の玄関口として、益々の発展が期待されている舞鶴市を訪れてみて下さい。

齋藤様、いつも読んでくださってありがとうございます!子供の頃過ごされた舞鶴の街に対する愛情が、ひしひしと伝わってくるお手紙でした。現在ご闘病中とのこと、がんばってください。応援の気持ちも込めて、舞鶴市に行って参りました。あいにく曇り空で、雪がまだ残っていましたが、田辺城跡や五老ヶ岳公園、干物を干す風景が印象的な市場、赤レンガ倉庫、引き上げ記念館などを回ってまいりました。齋藤様が子供の頃の風景と変わっていないところもあるのではないでしょうか。

◆　◆

今回ご紹介いただいたふるさとも大変素晴らしいところでした。

皆様のふるさと自慢をお聞かせください。お便りをお待ち申し上げております。

平和を祈る数々のモニュメントが美しい公園と引揚記念館

あなたのふるさとを皆様に紹介してみませんか?

皆様の故郷や第二の故郷の、おいしい食べ物・素敵な場所・歴史などをお聞かせください。ちょっとした些細な事でもあなたの思い出深い事なら大歓迎です。ぜひこの機会に多くの人に知ってもらい、あなたの素敵を皆様に分けていただけませんか?採用させていただいた方には謝礼として1万円をお送りさせていただきます。次号の作成都合上、10月30日までにご応募の方から選考させていただきます。
右記の住所に1200文字くらいを目安に文章にしていただき、お名前・ご住所・電話番号を記載の上郵便などでお送り下さいませ。次号（全国版）第一面に掲載させていただきます。なお著作権を侵害するような物は使用できませんので、あらかじめご理解の上ご応募下さい。

応募先
〒170-0004 東京都豊島区北大塚 2-3-15 B1
株式会社フォトサービス　全日本ニュース係宛

こだぬきポンポコのこれなんだポコ?「たんぽぽ風車に気をつけろ!」の巻

作／つきのしずく
絵／恋林あやこ

中国茶あれやこれや 第四回

中国茶に詳しい青蛾茶房主人が語る、お茶にまつわるお話あれこれ…

お話し／青蛾茶房主人

プロフィール
中国高級評茶師　静岡生まれ
100年続く茶農家の親戚を持つ
中国福建省で無肥料・完全無農薬の中国茶を生産中。

いよいよ対面4本の茶王。

食事の後、いよいよ「茶王」と対面するために車でたどり着いたのは、巨大な岩石に囲まれた、舗装もされていない荒れた道の入口でした。片方の大きな岩には布袋様の像がくり抜かれています。そこから徒歩で進むと、段々道の両脇の岩が迫ってきます。岩壁の上から水がポタポタと滴り落ちていて、その下に茶樹が茂っています。これが岩茶だと道案内の初老の男が話し始めます。「何も肥料は使わない。山の腐葉土が長年積り、その中を武夷山の水が流れることによりこの茶は深淵なる味になるんだ」なるほどこれには納得です。しだいに道は坂になり、片方には澄んだ川が流れ、魚が泳いでるのが見えます。かれこれ40分程歩くと、見晴らしのよい場所に到着。道案内が「あれだ」と指差す先には急な崖に危なげな木製の階段が掛かっています。そしてそこに茂る4本の茶樹、これこそ茶王「大紅袍」です。門番が常駐していて普通はそれ以上近づけないのですが、門番が道案内の男の知り合いで、「ガイド料」を渡せば特別にそばまで行かせてくれるというので二つ返事でお金を渡しました。興奮していたのでいくら払ったのか全然憶えていませんが（笑）。門番の監視の元柔らかな新緑の茶葉に触れてみたり、門番が横を向いているスキに茶葉を2、3枚口に入れてみたり。これで私も皇帝になれるでしょうか。言い伝えによると皇帝が病気になった時に臣下がこの茶を献上し、飲んだところ快方に向かったそうです。皇帝は感激してその樹に赤いケープを被せて謝意を表したということです。諸説ありますが「大紅袍」という名のいわれです。

「大紅袍」の株を超えて断崖の上へ行くと、人の背丈程の茶樹が群生していました。あまり知られてはいませんが「大紅梅」と呼ばれる、樹齢300年を超える野生種だということです。両手で抱えるくらいの新芽を摘んで袋に入れていると「早く戻るぞ」と言われました。この場所にはスーリーという緑色の蛙が沢山いて、この蛙は食事に出てきたあの毒蛇のお好物らしく、それで毒蛇もウヨウヨいるということで…。それを早く言ってくれ（笑）。　摘みたての新芽を持って茶工場へ。深夜に出来上がるから、ホテルに連絡すると言われ、ホテルに戻りました。

大紅袍の株

武夷山の達人が作る茶の味は。

ホテルに戻ると武夷山の茶葉研究所の所長が待っていてくれました。品の良い白髪の老人で、渡された名刺の肩書きは「茶愛好家」。所長さんでは無いのですかと聞くと、この方がいいんですとおっしゃられます。奥が深いなと感心させられました。これからお茶を飲みませんかと誘われて茶葉研究所へ。今年採れた茶が有りますと言われ、見ていると秤で正確に茶の分量を計って、ずらりと並んだ「評茶杯」と呼ばれる白磁の碗に入れていきます。手際よくお湯が注がれ、瞬く間に十数種類のお茶が目の前に揃いました。どうやらただお茶を飲むのではなく、一緒に評茶をしてみないかということらしいのです。評価するのは香り、水色、味、そして回香と呼ばれる「喉越し」が、特に武夷山の茶では重要視されます。次々に口に含み、飲み込むことなく吐き出していきます。口中に残る余韻と鼻孔をくすぐる甘い香り。これだけの茶葉を評茶すると前後の味が交叉して解らなくなってきます。どれが好きですかと聞かれましたが、残念ながら真っ当な答えをする事ができませんでした。「武夷山の茶が解るまでは10年以上かかりますよ」と軽く言われてしまい、ガックリ。

大紅梅の株と若き日の青蛾茶房主人

武夷山茶葉研究所にて、ずらりと並ぶ評茶杯

これぞ本物の大紅袍

研究所で身体中から茶の香りがする程試飲して興奮状態になりながらホテルに戻ると、あと4時間程で大紅梅が出来上がるから工場に来いと連絡がありました。車を用意してもらい工場に着いたのが深夜0時頃。仕上がりを待っていると、パンケーキ程の大きさのねぎ入りの薄い餅が山のように机の上に置かれました。工場で夜働く工員の夜食用だそうです。この工場で作られた茶を飲みながら餅を食べ、工場長と話をしていると、工場長が「この茶は何かわかるか」と聞いてきます。これはさっき茶葉研究所の所長が勧めてくれた水仙の味だ。「水仙ですね」と答えると中国語でリーハイ（すごい）と言ってくれたので、少しだけ鼻が高くなりました。

眠気覚ましに外に出ると空は満天の星。時計を見ると2時を回っています。すると工場長の「出来たぞ」という声が聞こえました。喜び勇んで試飲をしてみると、非常に上品な味です。香りも良い。この最初のお茶は毛茶（マオチャ）と呼ばれますが、これから何度も焙煎を行い、最終的な仕上げまでには数か月もかかりました。この岩茶は今でも大事に保管しています。30年たったら飲んでみようかと思っています。新芽を摘んだ大紅梅は枯れてしまったという話を昨年聞きました。大紅袍は4本の茶樹から移植された茶樹を18年後に亀岩という場所で再度見る事が出来ました。再見。

青蛾茶房
http://www.seigasabou.com
email: t@seigasabou.com