

OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.

杉林溪龍鳳峽訪問記

— 台湾 貴妃烏龍茶のふるさとを訪ねて —



杉林溪龍鳳峽

台湾・南投県竹山鎮にある、台湾を代表する烏龍茶の産地。竹や杉で覆われた山は森林浴やハイキングのメッカとしても高名。

特集：

— 台湾 貴妃烏龍茶のふるさとを訪ねて —

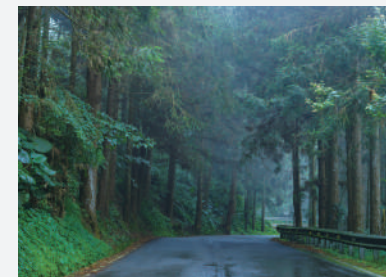
杉林溪龍鳳峽訪問記

台湾の霧深き高山に青々と広がる茶畑。大自然の多様な生命の営みから生まれる蜜の香りはあまりにも美しく、楊貴妃と彼女が愛した甘美な果実を想わせる。自然の恵みを受けて育ち、職人の丁寧な手仕事によって醸される台湾の誇り「貴妃烏龍茶」をめぐる物語。





ち込める茶畑。同時に、たくさんの茶摘み職人たちがどこからともなく現れ、一斉に仕事を開始しました。強い日差しの中、頭にのせた菅笠を日除けに、急斜面の茶畑を昇り降りしながら、茶の木の先端部の柔らかい葉のみを素早く摘んでいく職人たち。研ぎ澄まされた手際で収穫かごに瑞々しい葉が溜まっていくさまに感動し、写真に収めようと夢中になっていると、いつの間にか茶畑周辺が白く霞んでいました。すぐに小雨が降りだし、オーナーの声掛けによって、あっという間に作業は終了。職人たちが収穫した茶葉と日当を交換している間に、茶畑は霧の中へと消えていきました。夜明けとともに茶畑が姿を現してから消えるまでわずか数時間のことでした。



標高1800メートル地点の龍鳳峽は杉林溪の最奥部にある神秘的な茶の産地。寒暖差の激しい気候と独特の地形を活かし、茶の栽培が行われている。

いのちの輝き満ちる

杉林溪龍鳳峽の烏龍茶は白ユリやクチナシ、ライチを思わせる甘く爽やかな

世界有数のお茶大国として名高い台湾では、アジア各国から出稼ぎ労働者が集まり、職人として働く。多様な言語と笑い声が飛び交わされる快活な雰囲気の中、ものすごい速さで茶摘み作業が進行する。往年の酒蔵の繁忙期における、季節工がやってきて蔵内が賑やかになるさまと、少し似ているかもしれない。



幻のひととき

2025年5月、まだ寒さが残る奥丹波の地を離れ、海を越え台湾へ向かいました。熱く湿った空気の台北・桃園空港にて車に乗り換え、長時間のドライブで辿り着いたのは中部の高山地区・杉林溪（さんりんしー）。原始林を更に奥まると、視界は徐々に白く霞み、ついには一寸先も見えぬ濃霧に包まれました。今回の旅の目的は、この霧深き山頂部・龍鳳峽（りゅうほうぎょう）。

台湾でも指折りの高級茶の産地です。

到着日はあまりにも霧が濃かったため、現地のスタッフに危険と判断され、取材がストップ。泣く泣く下山し、翌朝の日の出前に再度登頂しました。この日は視界も鮮明で、空が白むとともに、茶畑に覆われた高山が徐々に姿を現していきます。美しい景観に息をのんでいると、山を照らす陽の光によって気温が急上昇を始めました。日の出前は肌寒く上着も着込んでおりましたが、ものの一時間で30度近い熱気が立



まるで宝石のように透き通った黄緑色のウンカ。かつて、食害を受けた廃棄用の茶葉をたまたま製茶したところ、お茶からそれまでにない豊かな花蜜の香りが放たれたと伝わる。





な香りと、原始林を想起させる透き通った味わい。とりわけ、この「蜜香」と称されるアロマが最大の特徴です。実はこの香り、茶葉が元来備えているものではなく、温暖な台湾に生息するウンカ（小緑葉蟬）という、ゴマ粒ほどの大きさの昆虫の働きによるものといえます。ウンカは茶樹の柔らかい芽の部分に取り付いて樹液を吸います。樹液を吸われた茶の木は緑茶などにすると色の悪さや渋みの原因となるため、一般的には害虫として駆除される対象。しかしながら、このウンカに噛まれた際に茶の木から発される独特の香り成分には、ウンカの天敵である蜘蛛をおびき寄せる働きがあり、最終的に茶の木はウンカの被害を最小限に免れることができます。また、この香り成分を杉林溪独自の製法で上手に製茶すると、蜜のような甘い香りになるということです。上記の理由から、この地域ではウンカを科学の力で過度に防除することなく、生命の連鎖を活かし、あるがままの自然の中で茶の木を育成しています。貴妃烏龍茶の香味は、ウンカの働き、茶の木の自然治癒力、人の手仕事合わさった奇跡なのですね。

大量に収穫された茶葉は太陽光による乾燥工程や発酵工程、焙煎工程を経て独自の香味を醸成する。杉林溪龍鳳峡のお茶は軽発酵・軽焙煎。花蜜の甘さとともに広がる冷涼かつクリアな味で、杯を重ねるほどに美味しく、その真髄を感じることができる。



海を越えて醸す

今回、当蔵のスパークリング酒「ぴちか」のリニューアルに伴い、ぴちかの流通市場でもある台湾の特約店とともに、台湾の誇りでもある「台湾茶」を副原料に使用した新商品の開発に取り組みました。目指した酒質は「骨格＝米、輪郭＝茶葉」。三年の歳月をかけ、

様々な産地の数十種類の茶葉で試験を行い、最終的に満場一致で選ばれた「貴妃烏龍茶」。その産地における山・いのち・人が紡ぐ輪は、我々の酒造りの根幹である土・蔵（微生物）・技の関係性と深く通ずるものがありました。いにしえから続く人知を超えたそれぞれの世界、その浪漫に心打たれながら、奥丹波への帰路へと着いたのです。

ご予約多数につき蔵元直販は行いません。
お取扱店は当蔵 SNS をご確認ください。

for zero

台湾
高山貴妃烏龍茶

烏龍茶の茶葉を漬け込んで味わいを抽出した、新しい
びちか。笹の葉やライチを想起させる香り、マスカット
の甘みに柑橘の酸味が広がり、葡萄の皮をかみしめた
ようなほろ苦い余韻に展開します。

生産者：照起工茶葉 生産地：杉林溪龍鳳峽
茶葉品種：青心烏龍 容量：375ml



ささみ澄み

真夏の夜を彩る

Sasazumi



Renewal
リニューアル
しました。

ささみにぎり

白く立ち上る打上花火

Sasamigori



Renewal
リニューアル
しました。

Hyogo Sake 85

新時代の幕開けを告げる



Hyogo Sake 85 本生

青く芳しい



夏の版画ラベルがこの夏よりリニューアル。爽やかな酒質を目指して製法を変更し、原酒での低アルコール化を実現しました。爽やかな青りんこの香りにみずみずしい甘み、穏やかなキレが楽しめる仕上がり。

〈酒質〉純米〈生産地〉丹波市〈精米歩合〉65%
〈ALC〉14度〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵

夏仕様の軽快なにごり酒。穏やかな米の香り、柔らかな甘みと旨味が広がり、瓶内発酵によるガス感とともに深くキレあがります。アルコールの軽さとドライな後口で、杯を重ねても飲み疲れしない酒質に。

〈酒質〉純米〈生産者〉中野産業(山南町)〈精米歩合〉65%〈ALC〉13度〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵

次世代酒米HyogoSake85による吟醸仕込み。酒通の皆様からの支持が厚い均整の取れた味わいは今期も健在です。きめ細かく穏やかな旨味とコクで適度な飲みこたえがあり、夏の食中酒におススメ。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉Hyogo Sake 85〈生産者〉ひょうたん農場(市島町)〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml / 1.8L〈保存〉冷暗所

兵庫県が次代を担う酒造好適米として開発した新品種を最も冷え込む睦月に小川明利酵母で低温発酵させ、上槽後はすかさず氷温環境で貯蔵。青林檎を想わせる口中香、透明感のある甘みとすっきりとした喉ごし。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉Hyogo Sake 85〈生産者〉ひょうたん農場(市島町)〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵

春から秋は稲を育て、冬は蔵に籠って酒造り。杜氏・青木卓夫が原料米の栽培から醸造までを一貫して手掛ける特別醸造品。愛する地元への想いが結実した究極のプ
ライベート純米大吟醸。



丹波杜氏の
粹を堪能
卓
Taku

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉五百万石〈生産者〉青木卓夫(春日町)〈精米歩合〉50%〈ALC〉16度
〈容量〉720ml〈保管〉冷暗所



当蔵のスタンダードな仕込みに、真夏限定の爽やかな「本生」、洋酒のニュアンスを纏ったアバンギャルドな「Sherry Cask」。三つの世界観をもった個性的な三本を堪能できる酒通向きのセットです。

前衛と伝統を味わう
三本の
次世代酒米
New Generation Sake Rice

〈精米歩合〉60%
〈容量〉720ml×3本
〈保管〉冷暗所

純米大吟醸
王道を行く
珠玉の一品
Jummai Daiginjo



〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉山田錦〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉40%〈ALC〉16度〈容量〉720ml/1.8L〈保管〉冷暗所

酒米の王者「山田錦」においても、検査段階で特等以上に格付けされたもののみを使用し、時間をかけて丁寧に醸しました。凛とした香り、絹のような舌触り、甘露な味わい。素材のすばらしさと職人技をご堪能いただけます。

完熟果実に
酔いしれる
山名之梅セツト
Yamana no Ume
紀州産南高梅を100%使用した、美しい琥珀色の梅酒。蔵内で6年間寝かせたアルコールに梅を漬けこみ、更に2年間、瓶とシェリー樽でそれぞれ熟成させました。豊潤な梅の香りと、まろやかな口当たり、重厚感のあるリッチな味わい。
〈セット内容〉山名之梅酒、シェリー樽貯蔵〈容量〉各720ml×2
〈保管〉冷暗所



OKUTAMBA NEWS

山名酒造からのお知らせ

新発売の
お知らせ



「ぴちか」が新しくなりました
天然の泡とともに果実味が弾ける！

奥丹波の米から生まれる発泡酒シリーズ「ぴちか」が、デザイン・香味ともに真新しくなりました。定番品「ORIGIN」と限定酒「貴妃烏龍茶」の2タイプを6月6日に同時リリース。例年蔵出し後すぐに完売となりますので、お早目のご注文をお願い申し上げます。

※貴妃烏龍茶は事前予約多数につき、当蔵の直売はございません。当蔵のInstagramにお取扱店を掲載しますので、小売店様にお問い合わせください。

【 pizzica(ぴちか)について 】

2020年夏に当蔵初のスパークリング酒として発売。発売後すぐに国内外で人気商品となり、近年は蔵出しと同時に完売になるように。リニューアルによって、今後の生産体制を整えるとともに、従来の清酒タイプ (ORIGIN) だけでなく、これまでにない副原料入りタイプが新登場。

昨 秋に13代目（候補）
がそれぞれ7歳と
5歳になりました。記念
写真を取めたかったの
ですが、酒造りが最盛期の当
家にはその余裕がなく、近
所の神社へのお参りのみ
に。5月によりやく酒造り
がひと段落し、半年遅れで
撮影を行いました。酒蔵の
中に暮らす我が家にとって
は、酒造期間は良酒醸造の
ために節制を強いられる時
間。外出はできませんし、
食卓に出せる食材も限ら
れます。納豆が食べられ
ないことに対しては、子
どもたちもとりわけご不
満の様子で、皆造の日は
例年納豆を思う存分ご飯
にかけるのが最高の贅沢。
そのような暮らしから、
蔵元では夏に集中的に家
庭行事を詰め込みがちで、
夏は夏で忙しくなるので
す。今年の夏も短いぞ。

蔵元の
徒然後記



Online Shop



Website



Instagram

OKUTAMBA 26号 2025年6月6日発行 669-4322 兵庫県丹波市市島町上田211
電話：0795-85-0015 E-mail：kuramoto@okutamba.co.jp
Website：https://okutamba.co.jp Online Shop：https://okutamba.shop-pro.jp