

多くの著名人もひいきにする金沢の定番茶

棒茶とは棒状のほうじ茶のことで、お茶の茎の部分だけを炒り上げて作られたもの。金沢をはじめ石川県内で広く愛飲され、「加賀棒茶」として知られている。江戸時代に加賀藩領内の茶舗が商品になりにくい二番茶の茎を使い、庶民向けのお手頃な茶として開発。明治中期頃には、広く飲まれるようになったという。棒茶は、熱湯を一気に注げばよく、煎茶のように湯の温度や蒸らし時間などに気を遣わなくとも、簡単においしく淹れられる手軽さも普及の理由と推測される。

棒茶をいただく時は、まず甘くふくよかな香りを堪能したい。口に含めばすっきりと軽やかな飲み口で、あっさりとした後口も特徴といえる。どんな料理や菓子とも相性がよく、カフェインやタンニンが少ないので、お年寄りや子供も安心してたっぷり飲めるのも魅力だ。水出しにすると苦味が出ず、より飲みやすくさっぱりした味になる。

県内の製茶店にはオリジナルの棒茶を製造している店が多く、原料や産地、品質、製法によってお手頃品から高級品まで豊富な種類がある。コーヒーの焙煎のように深め・浅めと焙じ方にも各店のこだわりがあり、棒茶通の地元客はそれぞれにひいきの店がある。なかには、有名アーティストがわざわざ取り寄せているものもある。

雑味がなく、香りや味に独特の透明感がある加賀棒茶は、ふだん飲むお茶にもこだわる金沢人らしいお茶といえる。



淹れる前の棒茶



棒茶の一例

メモ 棒茶の購入は石川県茶商工業協同組合加盟店で。市内にはロールケーキやドーナツ、ブリュレなど香りのよさを活かした棒茶スイーツを販売する菓子店や、棒茶の茶飯を提供するカフェもある。JR 加賀温泉駅構内では、棒茶の茶飯が入った駅弁を販売している。

問い合わせ先 市内茶店・スーパー・デパートなど