

## 奈良から「擂茶」文化を全国に発信する

株式会社 おちゃっチャ 奈良県奈良市

中国の客家と呼ばれる人々の間で代々受け継がれてきた擂茶という飲み物がある。三国時代（紀元3世紀ごろ）から伝わるとされ、その名の通り「擂る」お茶のこと。幾種類もの雑穀や豆、茶葉などをすり鉢ですりつぶして湯に溶かして飲むというもので、独特の香ばしい香りが特徴である。

この擂茶文化は客家の移住とともにアジア各地に広がり、現在台湾では砂糖を加えて甘い飲み物として飲まれることが多いが、シンガポールやマレーシアなどでは野菜のたっぷり入ったお茶漬けのようにして食されるなど、様々な受容のされ方をしている。

奈良市で台湾茶・中国茶などの販売を手掛ける『おちゃのこ』（社名：株おちゃっチャ）は、この擂茶を取り扱う日本でも数少ない専門店である。もともと台湾茶や中国茶に興味があったオーナーの岡田桂子さん（現在の社長は夫の英一さん）は、会社勤めをしていた2004年、ある商談会で台湾の擂茶に出会った。健康マニアでもあった岡田さんは、雑穀や生薬を配合した健康食としての一面も持つ擂茶の魅力のとりこになった。

「自分の力で何か新しいものを広めるビジネスをしたい」と考えていた岡田さんは、当時日本ではほとんど知られていなかった擂茶を取り扱うことを決意。翌年2005年にオンラインショップ『おちゃっチャ』を開設し、台湾からの擂茶輸入を開始した。2007年4月には『もちいどの夢 CUBE』（奈良もちいどのセンター街に賑わいを取り戻そうと企画された、若い起業家のための小型店舗モール）の第1期生として店舗を出店。2009年4月



原料となる二十種類以上の雑穀・豆・生薬（中央）  
原料をすりつぶした後の粉末をバックにして販売（左）

に現在の広い店舗に移転し、店名を『おちゃのこ』に改称した。

擂茶の原料の配合は作り手や店ごとに違うが、おちゃのこでは、粟・黒米などの雑穀、大豆・黒豆などの豆類、オニバスの実・山薬（山芋）・杏仁などの生薬を、合計二十種類以上も組み合わせたオリジナルの配合を採用。いずれも本場台湾の厳選された素材を使用し、とてもヘルシーなものだという。

現在同店では、擂茶のほかにも台湾茶・中国茶・大和茶や、擂茶を利用したスイーツなどを楽しむことができる。とくに食材としての擂茶利用の提案に力を入れており、擂茶をかき氷にかけた“擂茶氷”や、くるみもちに練り込んだ“擂茶くるみもち”などの人気が高い。



擂茶以外にも様々な商品を取りそろえる店内 糖蜜をかけていただくふわふわの“擂茶氷”

日本での擂茶の知名度はまだ低いですが、同店の擂茶のヘルシーさが、ある高級ホテルの担当者の目にとまり、同ホテルのスパの飲み物として採用された実績もあるという。また、お客さんを集めて実際に擂茶のすりつぶし体験を楽しむ茶話会イベントなども企画・開催している。

「ただ単にビジネスを大きくするだけでなく、自分の店から発信して擂茶文化を全国に広めていきたい」と語る岡田さん。遠路はるばる「この店を訪れるために奈良に来た」と言われる時がなによりうれしく、そうしたお客さんを増やすためにも、『ここにしかないもの』の提供をこれからも続けていきたいという。（吉村 謙一）

株式会社 おちゃっチャ

〒630-8226 奈良県奈良市小西町 35-2 コトモール内  
TEL・FAX：0742-24-2580

URL：http://ochanoko.jp/

http://www.ocha-cha.com/(ウェブショップ)