



「沃野を駆ける風」1個270円
熊屋にて季節限定(5月~8月)で
販売しています。(問合せは22頁)

東坂茶園
東彼杵町坂本郷1385
TEL.0957-46-1337

伝統を大切にしながら 新しいものを生み出す、 若き二人の思い

〇一八年、お茶とお菓子がひとつ
になったユニークな商品が誕生し
た。手掛けたのは平戸の老舗菓子店「牛蒡
餅本舗 熊屋」の八代目・熊屋誠一郎さん
と、東彼杵町で三代にわたって茶農家を営
む東坂幸一さん。二人はその年の二月に開
催された「MONO JAPAN」で知り合っ
た。MONO JAPANとは毎年オランダの
アムステルダムで開催される日本のモノづ
くりで特化した展示・即売会。二人はこの
イベントに出品者として参加していた。
熊屋さんはこのとき東坂さんが淹れたそ
のぎ茶を飲み、価値観が変わったという。
「お茶というよりは出汁やスープのような
味わいで、今まで飲んでいたお茶とは次元
が違うと思いました」。自分と同じように
本当のお茶のおいしさを知らない人たちが
まだまだいるのではないかと考えた熊屋さ
んは、お菓子を通じてお茶のおいしさを伝
えようと、帰国後、新商品の開発に取り組
んだ。原料はもちろん東坂さんが作ったお
茶。熊屋さんは東坂さんにアドバイスを受
けながら、納得のいく味を探し続けた。
そして半年後、完成したのが緑茶のゼ
リー「沃野を駆ける風」。その名の通り、
口に入れた瞬間に茶畑に吹く風を感じるよ
うな爽やかな味わいで、これまでのスイー
ツのイメージを一新している。熊屋さんは
「お茶をお菓子にする難しさはありまし
た。自分が感じた旨味を表現できたと思
います。味で風景を連想させるお菓子はな
かなかできないので、食べた瞬間に、頭の中
に茶畑の風景が広がるようなものができ
てきました」と話した。東坂さんはこの
商品に「アート作品」だと話す。「手間が
かかるために量産できず、賞味期限も当
日。まさに一瞬だけのおいしさを楽しめる
アートだと思っんです」。
二人はお茶とお菓子という別々の道を歩
きながらも、よく似たところがある。例え
ば、熊屋さんが平戸について「西洋と交流
していた歴史があるから、和菓子に西洋の
ものを自然と取り入れることができる。こ
れは平戸だからこそできることです」と語
れば、東坂さんは「長崎はお茶発祥の地。
そうした歴史ある土地でお茶づくりができ
ることを、本当にありがたいと思っていま
す。先祖がつないできてくれたものを生か
しながら、新しいことにもどんどん挑戦し
ていきたいです」と、地元への思いを語
る。受け継いだ伝統に自分らしさをプラス
して新しいものを作っていく覚悟を持って
いるところも同じだ。
二人はこれからもこの縁を大切にしてい
きたいと話す。そのぎ茶と平戸のお菓子。
一流同士のコラボレーションで、次は何が
生み出されるのか、とても楽しみだ。

熊屋誠一郎さん

東坂幸一さん