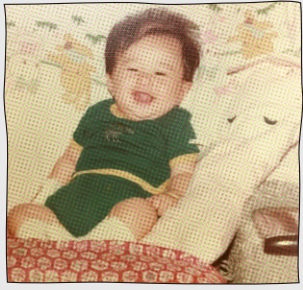


# HISTORY SUGOROKU



▶ 1976 ▶

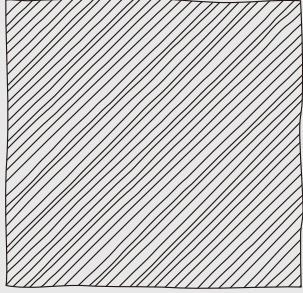
新宿区高田馬場、ひいおじいさんが営むお惣菜や魚、お肉を扱う小さなスーパーの4代目として誕生。

1 コススム

▶ 1995 ▼

東洋大学インド哲学科入学  
東洋の文化に興味をもつも  
精進料理の店舗をニュー  
ヨークなどで持てばいいか  
なと思中退。

2 コススム



▼ 1997 ◀

実働か学ぶか迷いがあつたが、1年半、和食店の厨房で働き現場体験をする。

1 回休み

◀ 1996 ◀

武蔵野調理師学校に転入し、和食を学ぶ。調理師免許を取得して卒業。

2 コススム

▼ 1999 ◀

国際中醫師（漢方医）の資格取得。漢方（薬学）、方剂学、気功、薬膳、東洋の栄養学を学ぶ。

1 回休み

◀ 1999 ◀

北京中医药大学に通いながら、薬膳学院に就職。平日は国際薬膳師として働きながら夜は飲食店でアルバイト。土日に大学で学ぶ生活。



▶ 2002 ▶

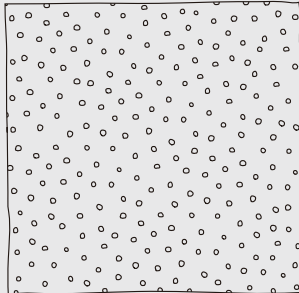
大学卒業

もう1回サイコロをふって  
奇数が出たら1コススム

▶ 2003 ▼

NPO法人を知人と立ち上げて、日本人向けの薬膳の講師をする（2~3年）。

1 コ戻る



▼ 2007 ▼

渋谷区広尾に中国・台湾茶専門店「茶通」をオープン。異常なほどに、試飲として茶を振る舞う。また2012年頃からティーペーリングのイベントをスタート。



▶ 2012 ▶

SUTの前身となる（トコゴジシ）との出会い。そして夜の茶会の前身「昼の茶会」を開催。

1 コススム

▶ 2015 ▼

9年間続けた「茶通」を、店舗の更新のタイミングで活動終了。ここでたくさんの出会いがあり、お客様同士でご結婚するなどまさに「茶縁」を実感した日々。

▼ 2017 ◀

台湾でお茶作り（東方美人）の修行を終え、帰国したが日本に受け皿がなく普通の勤め人をしてきた茶師 渡邊拓哉さんに田島さんが声をかけ、メンバー4人が揃ったところでThe Tea Company（ザ ティー カンパニー）を立ち上げる。

◀ 2015 ◀

「茶通」を辞めて2週間後、偶然BARでのちのThe Tea Companyの会長となる原田氏と、同じく代表となる岡崎氏と出会う。ポテリングティーの展開を考えていた二人と、新しい日本茶（発酵茶）を作るプロジェクトを目指すことになる。

▶ 2017 ▶

The Tea Companyより、国産無農薬茶葉使用のボトル入り茶飲料の発売。老舗ホテルから、人気の飲食店などへ展開。

3 コ戻る

▶ 2018~

SUTとのコラボ企画「夜の茶会」がスタート。年に5回のペースで開催され、2022年12月に第25夜が開催。また「昼の茶会」も定期的に開催していく予定。



## 茶師・薬膳師 田島庸喜

北京中医药大学日本校卒業。和食の板前を経験し漢方医の資格を取得後、東京広尾にて中国・台湾茶専門店を経営。中国茶の奥深さ幅広くに魅了され、中国茶文化の研究をライフワークとし、セミナーなどを行っている。また、日本国内のお茶生産農家を巡り、日本茶の可能性について探っている。

## The Tea Company

国産の茶葉を使用したボトルティーの製造と販売を行っている。また、台湾の農家に住み込みで修行をし、圃場管理から製茶、焙煎技術までを学んだ茶師 渡邊拓哉と「Konohana Tea Institute」を立ち上げる。生産者の高齢化などで耕作放棄された茶園を再利用して、新しい日本茶=世界に通用する発酵茶づくりを目指している。



# SUTPAPER

VOL.5 / 茶師・薬膳師 田島庸喜  
2022.12.05  
Space Utility TOKYO  
FREE PAPER



夜の茶会。  
夜に愉しむ  
茶の会。

## 夜の茶会

夜の茶会 中目黒 検索

開催日程など詳しくは



世界に通用する日本の発酵茶づくりを目指し  
取り組んでいるThe Tea Company  
そして日本国内のお茶生産農家を巡り、日本茶の可能性について探っている  
茶師 田島庸喜氏の淹れる茶をじっくり時間をかけて愉しむ贅沢なひとときです。



〒153-0061 東京都目黒区中目黒3-5-3  
03-4400-5038 / time@space-utility.com



SUTPAPER Vol.5  
発行：SUT (Space Utility TOKYO) 2022.12.14  
企画・制作：東京ペンペンデザイン室

茶師・薬膳師 田島庸喜



Special Feature

◎日本におけるお茶の生産動向 ※参考：農林水産省「作物統計」  
栽培面積は緩やかに減少中。15年間（2007~2022年）で、48から38  
（千ha）へ、およそ10（千ha）の減少となっています。  
◎日本におけるお茶の消費動向（年間） ※参考：農林水産省「総務省統計」  
緑茶（リーフ茶）は減少、緑茶飲料は増加傾向にあります。1世帯当たりリーフ茶  
消費量は15年間（2007~2022年）で、1.14kgから759gまで減少しています。

「夜の茶会」は、お茶の生産者、茶師、消費者が一堂に集まり、お茶の魅力を語り合う場です。お茶の生産者から直接お茶の産地や製法について学び、茶師から淹れ方について学び、消費者からお茶の楽しみ方について学びます。お茶の魅力を最大限に引き出すために、お茶の淹れ方、淹れ道具、淹れ時間などについて学びます。お茶の淹れ方、淹れ道具、淹れ時間などについて学びます。お茶の淹れ方、淹れ道具、淹れ時間などについて学びます。



日本の風土に根ざした  
高品質な日本茶を  
守りたい。大切にしたい。





# SUTPAPER 005 SPECIAL INTERVIEW

茶師・薬膳師 田島 庸喜

Interview: Rika Watanabe

Photo: Ryo Inoue

2022.08.03 wed.



東洋の自然科学の  
なかにこそ、  
求める「何か」が  
あるような気がした。

茶師になるまでに、何を学び、  
どんな道のりを歩いて来られたのでしょうか。

中学・高校生時代が、ちょうどバブル景気の頃だったんですね。ふわふわした時代になんとか馴染めなくて、孤独感というか虚無感というか、そういう感じを持ちました。それで、東洋大学文学部のインド哲学科に進学しよう、と。ネイティブサイエンスの中に、生きる答えがあるような気がしたんです。授業自体は興味深かったものの、もっと、実践的な“学び”を得たいと思い、武蔵野調理師専門学校に転入しました。

卒業後、和食の板前を経験し、さらに北京中医药大学日本校（現日本中医学院）に入学したのですが、それは薬膳の知識を深めたいと思ったからです。調理の現場では、焼き方とか揚げ方とか技術的な経験は積めるのですが、なかなか体系的には学べない。北京中医药大学日本校では、薬膳はもちろん、中医学（漢方）から鍼灸や気功まで総合的に勉強できました。心と身



体を分けずバランスを重視する「陰陽五行」の考え方は、僕には非常にしっくり来るもので、結果、国際中医師、国際中医薬膳師の資格を取ることに。その後、中国・台湾茶に出会うことにもつながったように感じます。



「茶縁」とは  
お茶が結んでくれる  
縁のこと。  
それは偶然ではなく  
必然だと思う。

薬膳師から茶師へ。  
そのきっかけ、経緯はどのようなものでしたか。

「日常茶飯事」という言葉でもわかるように、「食」に寄り添うものとして、あたりまえにお茶はあります。薬膳を追求しているうちに、ごく自然に中国・台湾茶の世界に入っていく、2009年には専門店「茶通」をオープンすることになりました。中国・台湾茶は、工夫茶芸という独特の作法がありますが、僕の店では、形式にはあまりこだわらずに、いろいろな種類のお茶をおしゃべりしながらゆっくりいただく、というスタイルで試飲していただいていたんです。そんなふうにお茶を通じて人と向き合っていると、現代人が忘れがちな“心の豊かさ”みたいなものを感じられるようになり、僕の進む道はこれだな、と思ったんです。



SUTギャラリーでお話いただく田島氏

「茶通」をオープンしてからまもなく、日本料理のシェフと知り合ったことから、ティーペアリングの仕事もスタートします。専門店でお茶を提供するだけでなく、レストランで料理とペアリングさせるのも面白そうだな、と。特に烏龍茶はさまざまな種類があるので、ワインのマリアージュのように料理に合わせて相性のいいものを選ぶことができるんですね。それからだんだん烏龍茶以外のお茶にも範囲を広げていきました。



茶器はお茶の種類、テーマ等によって変える

お茶によって結ばれた縁、という意味で、僕は“茶縁”という言葉をよく使います。このシェフとの関わりもそうですが、お茶を通じて出会うべくして人と出会う。実は、僕の親友がこの“茶縁”で結婚したんです。お茶を通じて知り合った二人が結ばれるなんて、なんだか、ほっこりしませんか。恋愛や友人関係、ご近所づきあいの縁や、仕事につながる縁。僕にはすべてが必然のように感じられます。

流れるように穏やかな所作で供される、上品な香りと豊かな味わい。

その滋味深さには、思わず顔がほころんでしまうほど。

茶師であり、薬膳師でもある田島庸喜さんは、

お茶と料理のペアリングを提唱しつつ、

次世代に受け継ぐべき日本茶の可能性を探っています。



日々の暮らしに  
馴染む「茶と食」。  
その新しいスタイルを  
模索していきたい。

お店をクローズしてから取り組みと、  
これからの展望をお聞かせください。

「茶通」は、丸9年続けました。クローズしたときは、何か確固たるものがあつたわけではなく、店舗の契約が3年更新だったこともあって（笑）、次に進んでもいい頃かも、と漠然と感じたというか…。予定なんて全然ありませんでしたよ。でも、本当に不思議なもので、クローズのわずか2週間後に出会った人たちが「The Tea Company」を立ち上げるようになったんです。これぞ、まさに“茶縁”ですね。

「The Tea Company」は、ひとことで言えば、国産の無農薬栽培にこだわった茶葉を選び、それを高品質のポルドティーに仕上げ提供する会社です。とはいえ、ひとことで言えるようになるまで3年ほどの年月がかかったのですが…。まず、おいしいポルドティーをつくるためには、品質の高い茶葉を見つけなければなりません。自分たちの足で生産農家を訪ね、自分たちの

まず、僕自身の役割は、茶師・薬膳師として商品開発をするほか、レストランへのお茶のコンサルティングや、料理とのペアリングの提案などを行なっています。加えて、日本各地の生産農家を巡って、畑で作業することもあるんですよ。また「The Tea Company」は、日本初の発酵茶づくりにも取り組みはじめました。日本の緑茶は、ご存知の通り発酵茶ではありません。本場台湾で発酵茶の修行をしたスタッフが、発酵茶に合う日本品種を選定し、栽培管理から製茶・仕上げまで手がけています。



蒸した釜に茶葉を入れて発酵を止める作業



茶葉に鼻近づけて仕上がりを確認

目で茶葉を選び、それから、茶葉ごとに最適な抽出条件を検討し、試作を重ねて、やっと1本のポルドティーが生まれるのです。せっかく日本人に生まれたのだから、お茶という日本文化を伝えていかなければ！ 使命感ともいえるべき、そんな気持ちが強くあつたように思い

そして、この発酵茶づくりに伴って力を注いでいるのが、耕作放棄茶園の再生です。日常的に緑茶を飲む習慣が減ったことや、生産者の高齢化が進んだことなどの理由により耕作が放棄され、現在、多くの茶畑が失われつつあります。しかも、耕作放棄された茶畑は、イノシシやシカなど野生動物の棲家となり、農作物を荒らす被害を発生させてしまいます。けれども一方で、耕作放棄されることで、土壌から化学肥料や農薬が抜けていくという利点もあります。緑茶とは違って、発酵茶は窒素肥料を控えたほうがその特性を引き出しやすいことから、耕作放棄茶園を再利用し、発酵茶専用の茶園へと再生するプロジェクトをスタートさせることになったのです。このことで、若い人たちが農業に戻ってくる可能性もありますし、次世代につながる有意義な取り組みだと考えています。



一人ひとりの身体に  
マッチする  
薬膳とお茶を  
掘り下げていく。

茶師・薬膳師として、  
今後のことをお聞かせください。

僕個人のこれからの活動の目標は、一人ひとりの身体にマッチする薬膳とお茶を掘り下げていくことですかね。今は、ものごとの根本を見つめ直す時代。だからこそ、予防医学としての薬膳や漢方をきちんと知り、という人が増えています。そういう声に応えて、東洋の自然医学を毎日の暮らしにとりいれる方法を発信していきたいらな、と思います。日々食べたり飲んだりしているものが身体をつくるわけですから。あと、今まで24回に渡って開催してきた「夜の茶会」を継続していきたいです。楽しみにしていただくリピーターの方もいらっしゃるし。夜といえばお酒、と考える人も多いが



「夜の茶会」会場のSUTギャラリー。夜の街にほっこりします。

もしもですが、夜とお茶は意外と波長が合う。仕事のあと、リラックスしてお茶をいただくのは、疲れた心身をゆるめて中層に戻すってことなんです。きっと気持ちよく明日を迎えることができると思うので、時間が合えば、皆さんにぜひ参加していただきたいですね。