

百年以上続く老舗のお茶屋

(有)年頭屋茶舗



代表取締役 増田泰氏
柏崎市藤元町 29-31
Tel.22-2293 Fax.22-2147

は、八名の社員がいたそうだと。

暑い日が続いた五月の終わりに、藤元町にリニューアルオープンした年頭屋茶舗・増田泰氏取材した。

茶店としては明治の初めに創業。氏で五代目、かなりの老舗である。

東本町のご出身。現在の北越銀行東支店の場所に店舗と自宅があった。

柏崎高校卒業後、修業のため三重県四日市市の製茶工場に丁稚奉公？

二年間勤めた。ここでは主に、製茶の技術や工程を学ぶ。また、アメ横の茶店で暮れの繁忙期に手伝いもしたそうだと。

四日市から茨城県神栖町（現在かみす市）のお茶屋に移り、更に二年間、家業と同じ小売りの勉強をした。

県外での四年の修業の後、二十歳で柏崎に戻り、お父様が社長を務める年頭屋茶舗に入った。その頃

その後、跡を継ぎ社長に就任。平成九年には、半田一丁目店舗を新築移転した。「新店舗では、お茶の

販売に加え、再製問屋の空気のお店で静かにゆっくりとお茶を楽しんでいただきたい」という思いから、喫茶茶お茶の実とお茶室を設けた。そして今年、藤元町にある自宅を増改築し半田から移転、五月にリニューアルオープンした。

以前の店では工場を併設していたが、現在はスペースの関係上工場はない。これに伴い、「他社の工場へ入る機会が増えた。若い技術者と関わることで楽しい」と、環境の変化を前向きに捉えている。

現代は、農作業の効率化、工場の機械化が進んだ。その結果として、以前と比べてお茶の特色がなくなってきたという。茶産地静岡や三重へ自ら足を運び、選び、加工して美味しい茶になるよう追求している。

商工会議所が行うまちゼミには、一回目から参加している。日本人にとってお茶は身近な飲み物であるが、お茶の製法にあった淹れ方や、

その楽しみの要点は匂いを嗅ぎ味わってみて気づくこと。様々な茶を喫茶する機会は中々無い。

人と人、お茶を淹れ合う仲に、互いに新たに通じる何かを感じられる講座として、毎回人気を博している。

プライベートを伺った。

お母様、ご自身と奥様、長女、長男の五人家族。

以前は、溪流釣りやヨットなどを趣味としていたが、最近は無沙汰とのこと。

また、青年会議所やMG（経営体験ゲーム）などで交流の輪を広げたり、柏崎市倫理法人会では、初代会長を務めるなど、幅広く活躍されている。素直な行動を大切にしていきたいという氏。この先二百年、三百年と、この柏崎で事業を繋いでいきたいなあと、取材を終えた。

（編集委員 飯・笑取材）

