

お茶の間に...

秋更の  
あじろ茶  
りぼんが  
女傑が  
作るお茶  
は白ゆ...



### 今年のお茶づくりの特徴。

- ①お茶の新芽の柔らかい部分だけを刈りとることにより一層風味良く、すっきり感が増しました。
- ②3日～5日間程度のかぶせを行い緑濃いうまみを引き出し若い芽の香りの良い部分とを両立させてバランスのとれた味に仕上げました。
- ③5ha(東京ドームより広い)の広々とした茶畑から今年一番の出来の良い茶畑を選び人気の煎茶を製造しました。
- ④農薬の使用を半分におさえた、減農薬(特別栽培茶)の安心安全なお茶です。



### お茶豆知識

#### 蔵出し茶とは。

春に摘んだ新茶を茶壺に入れて密封し気温の低い山間地のお茶蔵に保存して夏の暑さをしのぎました。そして空気の乾く陰暦の彼岸のころ蔵を開け、初めて飲むその年のお茶を蔵出し茶と言ったそうです。

さてさて、今年の市川大楽園の蔵出し茶の状況。さわやかな新茶をていねいに保管。さらに旨みを増しまろやかに味がのっています。お茶のおいしい季節と相まって、一層おいしく味わっていただきたいです。



本年度品評会出品茶手摘み風景

**特別栽培農産物**の認証取得  
化学肥料・化学合成農薬の使用回数を  
慣行レベルの5割削減しました。

「みえの安心食材」の認定も継続中  
化学農薬の使用回数を  
一般栽培レベルの4割以上削減しています。



ご注文は TEL 0595-85-0321 FAX 0595-85-3005  
〒519-0221 三重県亀山市刃法寺町811 <http://oishiocha.com>

日曜日、祭日は定休日になっておりますがお電話のご注文は毎日受け付けいたします。  
水、木は配達のため店を空けることがありますので、ご来店の際はお電話でご確認ください。

# そろそろ温かいお茶のおいしい季節です

# お茶新聞

2016年  
秋号

発行元  
亀山市辺法寺町  
811  
市川大楽園製茶

電話  
0595-85-0321

FAX  
0595-85-3005

## まちゼミやりました。

まちゼミとは、亀山市内のお店や飲食店が専門知識を無料で教えてくれる講座です。今年2月に続いて2回を開催させていただきました。私の講座は亀山のお茶と紅茶の美味しい淹れ方教室というストリートなものです。亀山以外にも津市などからお茶好きな方に集まっていたので楽しい時間を共有しました。毎回少しづつ工夫をして、わかりやすくお話しています。少人数とはいえ毎回緊張してしまいます。汗と笑いです。



まちゼミの様子

## 子供たちのイラスト

一番茶の前ぐらいから町内の子供たち、ちがたまにお店にやってくるシール貼りや掃除などのお手伝いをしてくれるようになりまして。

ある日、入り口に告知を書いてもらう事にしました。亀山のお茶「のイラストの他、ペットの猫や思い思いのお絵かきしてもらいました。中には営業日を一覧表にしてくれぬ子もいました。お店屋さん「が田舎では珍しく、子供たちの興味を引くのでしょね。子供たちのイラストはお店の入り口に貼っております。とっても味がありかわいくつわよ。



子供たちのイラスト

## 亀山市の教職員研修でお茶の淹れ方教室行いました。

8月には80人以上の学校給食に関わる教職員の前で、お茶の淹れ方教室を行いました。食育というテーマでまさに釈迦に説法でした。小学校での淹れ方教室の倍以上の人数で、急須も各テーブルに1つしかないので何回も洗いに行ってもうったり、氷を配ってもらったりで、聞いているだけの講演会より眠くならなくて良かったという声もありました。笑。温かいお茶に水出し冷茶、紅茶のアイスティーと色々なお茶を淹れました。お茶クイズのプリントもやっていたいたりとながら盛りだくさんの楽しい内容でした。充実の経験でした。



過去最大の大人数の淹れ方教室でした。

## 茶畑だより

秋は、夏から芽を伸ばしている秋番茶を刈る時期です。今年の気候は8月から9月にかけては、雨が降らない時期があったり台風前後の長雨があったりして天候不順でした。6月の刈り落とした時期によつて、秋の芽の伸び具合に差がでます。良く伸びた秋の芽は刈りにくく大変です。



良く伸びたお茶の芽

嫁よめ日記みなぎゅん！お元氣ですか。早いものでもうすっかり秋になりましたね。秋は暑い日小寒い日いろいろですがお茶で健康的に乗り切りましょう。私も温かい日干茶葉にやぶきたティーバッグの水出し茶などいろいろ飲んでいきますよ。ひと手間かけておいしいお茶で毎日笑顔でがんばります。

