

お茶新聞

No4 6月号

発行元
亀山市辺法寺町
811
市川大楽園製茶
お茶新聞編集部

電話 0595-85-0321
FAX0595-85-3005

<http://www.shopmie.com/dairakuen>

今年もお茶の手摘みをやりました。

一番茶が手摘み茶からスタート

八十八夜にあたる、五月二日から市川大楽園製茶の、茶の手摘みをやりました。今回は、いつも十人ぐらゐのところ十五人の摘み子さんに手伝っていただきました。なれた手つきで、たくさん芽を、親葉を入れることなく、摘んでいきます。すぐに、亀山市茶業組合の工場を借りて、製造にかかりました。ここは品評会に出品するための茶を、よりの工場です。少ない量の茶を、よりにいねいに製造できます。機械が小さく、手摘み茶の製造は2日間、朝方までかかりましたが、午前3時くらいまでは、家族が手伝ってくれたこともあり、予定よりも、たくさんのお茶を製造できました。すつきりとした、これぞ新茶！という味でした。新茶の時期も、たくさんの人に買っていただきました。まだ少し、保管してあるので、これからどんな風に、味がのっていくのか、楽しみにしています。

亀の市で健康を実感！

去年から、亀の市（かめのいち）という、農産物の産地直売の市に参加しています。羽若町の亀山市総合保健センターあいあいで、毎週土曜日の朝から、午前中を基本に開かれています。温泉が、人気のため、たくさんの方が訪れているようです。私も、そこで、お茶を飲んでもらいながら、即売もしています。いろいろお客さんとお話ができます。面白いです。屋外で、夏は暑く、冬は寒いのですが、お客さんが、わざわざ足を止めてお茶を飲んでくださいます。なにより、自分自身が、より多くお茶を飲むようになりました。お客さんに出すお茶で残ってさめてしまったのを、ちびちび飲んでいきます。販売が終わる頃には、茶を腹いっぱい飲んで、頭もさえまくりです。そのせいか、昨年から風邪をひきにくくなったなと実感しました。たとえひいても、軽くすんでいるようです。お茶の効能はテレビ番組や健康雑誌に何回も取りあげられています。まだまだいろいろな効果があるのではと実感いたしました。

お茶のいれかた裏街道その4

茶殻のでない手軽さから、ティーバッグを愛用なさっている方も多いと思います。暑さが増してくると、冷茶や、水出し茶で、ますます使うことが多くなってきました。ティーバッグは、お湯の温度、浸出時間以外に、お茶がどうやって、網目をくぐってくるかという、物理性が、問題になります。湯を入れると細かい茶の粉が、はじめに出てきます、その後、網を通らないお茶の味が、浸出されて出てくると思われれます。すぐ出せば、より細かい部分の味、時間を置けば、粒の大きい部分の味も出ます。そこで、いま飲んでいるティーバッグが、濃すぎる、味がきつすぎるという場合、お湯を入れる前に、ティーバッグをよく振って、細かい粉を振り落とすと、やさしい味になります。逆に濃くしたい、味が薄すぎるとい場合は、お湯を入れてから、はしなどで、軽くつつくとよく出ます。お好みでお試しく下さい。



茶畑便り

夏を迎え二番茶の始まる時期となりました。一番茶を摘み取ってから、約四十五日間で、二番茶が、摘み取れるといわれています。その間に、一番茶を刈ってからは、十日後ぐらいに遅れて出てきた芽を取り除くため、刈ならしをします。一番茶後も一息つけないぐらい忙しいです。二番茶の時期は、本格的には六月下旬から、七月上旬にかけてになります。前半は、梅雨で、雨の日は、摘み取りができませんので、天気予報を聞き、微妙な天気の具合を心配することになります。私のこの時期の天気格言、「ミルクの中にいるような、感じになったら、突然大雨が降る。」ある年、まだ降ってこないだろうと、お茶刈りを続けていたら、茶袋が流されるぐらいの、大雨に見舞われたこともあります。梅雨明け後は、暑さが厳しくなり、畑でも、工場の中でも、暑く大変です。二番茶が、終わる頃には、雨が極端に降らなくなり、

