

お茶新聞

2004年
12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
FAX 0595-85-3005
<http://www.shopmie.com/dairakuen>

茶食のすすめ

テレビや新聞、ラジオ、雑誌とあらゆるもので紹介されていますが緑茶には健康にいい成分が多く含まれています。ただ緑茶の成分には、お湯に溶け出すものと溶けないものがあります。お茶の成分をそのまま体内に取り込むためには、お茶をそのまま食べるのが良いのです。私もお茶新聞で、緑茶ヨーグルトを紹介しましたが、それまでお茶を食べるといふ習慣がなかったの、実はあまり長続きしませんでした。そこで本格的に習慣づけようと、値段が高くて手の出なかった、お茶ひき機を買ってみることにしました。ある会社のお茶ひき機がラジオや新聞などで、盛んにコマーシャルされています。それだけ本当に、お茶の栄養が健康にいいということなのでしょう。おいしく食べられる食べ方や、健康への効果を実感できたらこの新聞でも紹介します。生活習慣病にならないためにも、健康によいといわれ、歴史もあるお茶を徹底的に利用しようと思います。

お茶の淹れ方裏街道 お茶の葉の量を変えてみる

今回も、日本茶インストラクターの研修に参加して気が付いたことを書きまします。お茶の葉の量についてですが、同じ大きさの急須にお湯の量200CCでお茶の量だけ二グラムから一グラムまで、二グラムずつ変えていったら私の場合、標準的とされる六グラムより八グラムのほうが好みで、十グラムまでおいしく飲めました。私は普段からお茶の葉の量を入れすぎているのだなと思いました。お茶の葉の量が多いと当然濃くなり、火香（ひか）という再製加工したときの火入れをした香りを強く感じました。これはいい香りです。一二グラムまで入れると味がきつすぎておいしくのめませんでした。少なすぎた場合は、私にとっては、薄く感じましたが、逆に言えばすっきりした味といえますね。このようにお茶の量の多い少ないを調節すれば、より自分の好みのお茶を出すことができます。一度お茶の葉の量をいつもと変えてみたらいかがでしょう

今までのお茶新聞 が、市川大楽園製茶 ホームページで読 めるようになりま した。

ホームページのお茶新聞のところをクリックしていただくと、今までのお茶新聞が読めます。その場の思いつきで書いたつもりですが、通して読むと、お茶のおいしい淹れ方や、お茶農家の作業などがわかりやすく紹介してあります。インターネットをお使いの方は是非ご覧になってください。なおインターネットが見られない方も、当店にご連絡いただければプリントしたものを無料で送ります。これから興味深い記事が書けるようがんばります。

茶畑便り

早いもので秋番茶が終わったと思ったら、もう年の瀬です。秋整枝（あきせいし）といって秋番茶を収穫した後、茶園の表面をならすように刈ります。平均気温がある程度下がると、お茶の木は休眠状態に入っていますので、もう芽は出てきません。刈ってまもなく霜が降りると、切れたところがいたむので、秋整枝を普通は十月いっぱいまでにします。三月ぐらいに、その高さから飛び出たところだけ刈って、新芽の出てくるのを待ちます。新茶は、今の高さの少し上を刈ります。硬くて深緑色した親葉や、茶色の木茎が決してはいらないようにします。今は、乗用摘採機もあり、決まった高さで刈るのは簡単ですが、二人で片方ずつを持つて刈る、可搬式（かはんしき）摘採機では、親葉や木茎が混じらないように刈るのは、二人の息が合わないとい、うまくいきません

夫婦での作業の場合、しばしば、夫婦ゲンカの原因になったようです。



二人で刈る可搬式摘採機