

お茶新聞

2005年
夏号

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>

夏本番、ほんとの渴きにお茶

ほんとの渴きにお茶

今年は、6月にも各地で、観測史上最高気温を記録し、夏を前に本格的な夏を経験してしまいました。私も、ボイラーやバーナーといった工場の内、茶園の照り返しで、ほんとに渴きすぎて作業していません。「汗のプロ」といっても過言ではありません。そんなときは一日中飲み物ばかりのんでいます。自宅で作ってもらった水筒のお茶がなくなると、工場の前にある自販機の缶ドリンクを飲んでいきます。やはり糖分の入ったドリンクを大量に飲むと、体調を崩すし、体はキツク、やせてきたのに、おなかだけぼつかりと出てきたり。大量に水分補給が必要なこれからの季節は、少なくとも、糖分の入っていない飲み物を用意したほうが、良いと思います。その点、お茶はお勧めです。

もちろん糖分は無く、適度な渋みが飲み飽きず、涼を感じます。栄養成分も豊富です。いくら飲んで、コーヒーのように、胃に負担がかかるということもありません。どんな食事やどんなデザートにも合う。それに簡単にたくさん作ることができます。汗をかく季節になって、またお茶を見直しました。



お茶の入れ方裏街道 冷茶をつくる ほうじ茶編

夏になると当店でも、冷茶の作り方を書いた紙を配布しています。ティーバッグなどで水出した緑色のお茶もいのですが、ほうじ茶の冷茶もおいしいものです。作り方はいたって簡単で、やかんで湯を沸かして、ほうじ茶を適量放り込み、少し煮立てるだけです。麦茶を作るのと同じ要領です。麦茶よりも体にいい成分が豊富です。カフェインが少ないので、夜中に小さいお子様が、がぶがぶ飲んで、寝られないくなるということもありません。色が変わらないので、たくさん作りおきして、急なお客様にも、水筒などに入れて外出するのにもむいています。何よりあの適度な二方渋みとほのかな甘みが夏向きかなと思います。



ほうじ茶、きれいな琥珀色になる

今年のカラ梅雨

いつもは、二番茶の時期は、3日おきぐらいに、雨にはさまれ、刈ってる途中でも、大雨が降ってきたものでした。それが今年、雨の日がほとんどない上に、たまに降っても、量が少ない。さらに、気温も真夏のように暑く、二番茶の製造をしていても、そんなに無理してないのに、体にこたえました。人間というのは、勝手なもので、こうなるとあのじめじめした季節が恋しく懐かしい。などと思っていたら、雨が降ってきました。しかし、夕立か通り雨程度でした。わずかの雨でしたが、うれしくて、雨の中しばらくじっと立っていました。7月になって二番茶が終わっても雨が少なく、茶園に水やりをしなければなりません。毎日晴れて、恵みの雨を待ちこがれる、ような夏にならないように、と思っています。

茶畑便り 「フタをする。」

二番茶の緑色に覆われていた茶園が、急に深緑色、もしくは赤くなっている、驚いたことはないでしょうか。三重県では二番茶を摘採後に、すぐに低く刈りならします。お茶農家の間では、「むく」といい、葉がほとんど残らないぐらいに刈るのを、「赤く、むく」といいます。二番茶の後に、ここまで、深く刈るのは三重県お茶作りの特徴です。どの程度刈るのかは、時期が、早目か、遅めか、天候によっても違います。遅めですと、三番茶が出る期間が、短くなるので、浅く、早いうちは深く刈ります。今は赤く見えている、茶園の表面も、夏には、三番茶の新芽で、埋まり「フタをした」といいます。ただ、7月に雨が少ないと、三番茶の目の成育が悪く、なかなか「フタをしない」場合もあります。どのぐらいの深さで茶園を刈るかは、お茶農家の判断によります。



赤くむいた茶園と二番茶摘採後の茶園