

# お茶新聞

## 新茶 特別号



# 新茶のシーズンがやってきました。

### 新茶の楽しみは期間限定

季節感が、薄れつつある中で、新茶は、今では、季節を感じられる数少ないものとなりました。新茶は、文字どおり、摘みたて、つくりたてです。したがって、それまで、飲んでいた、つくってから、一年近くたったお茶とは、味の質が、かなり違います。高い新茶を買ったのに、味が薄くて、おいしさがわからなかった、ということはありませんか。お茶は、新茶の時期から秋になってようやく、味、香りがまろやかになっていくのです。それに、どんなに、きちんと保存がしてあっても内容は変わっていきます。新茶の味は、その時期だけのものです、他の時期では味わうことはできません。だからこそ、この時期に新茶を味わう楽しみがあるのです。



### お茶のいれかた裏街道その3

#### 新茶のいれ方、味わい方

基本的には、同じですが、ちよっと違ったやり方も試してみてください。新茶は、その新鮮な香りが魅力ですので、湯冷ましをしすぎず、浸出時間は、短め、1分ぐらいを目安にします。茶葉は、ちよっと多めに入れてみます。値段の高いお茶なので、低い温度で、じっくり入れたほうが、おいしそうです。新鮮な、香りを、立ち上げたいので、あえて、さっと出します。前回ご紹介した急須の中の茶葉が半分開いた状態を目安に注いでください。新茶のときの味と香りは、ほのかなものですので、舌の奥でよく味わってください。のみおわったあと口を閉じて、鼻から、息を出し、口の奥のわずかな、うまみと清涼感を感じてください。余談ですが香りの微妙さを考えれば、新茶を飲む前に、急須の網目もよく洗って、茶渋をとっておいたほうがよいでしょう。

### 茶畑便り

あつという間に、4月になりました、茶農家の間では、正月過ぎると、新茶まで、すぐとよく言います。また、八十八夜は、茶農家の正月とも言います、私も、5月を年の区切りと考える癖がついています。最後の肥料入れを終えると、新芽の伸びるのを待ちます。5日間で、だいたい、一葉出るといわれています。しかし、引き続き霜の心配をしなくてはなりません。「八十八夜の別れ霜」という言葉があるように、摘み取り直前まで気が抜けません。茶園の中に柱が立っていて、その上に扇風機みたいなものがのっているのを、見たことありますか。あれは、防霜ファンといって、一定の温度以上になると、ファンがまわって、高いところの、比較的湿度の高い空気を茶園に吹きつけ霜の被害を防ぐのです。それが確実に動いているか、確認のため、霜の降りそうときは、茶農家は茶園を朝晩みて回ります。茶農家にとってまさに期待と不安が入り混じった時期です。

東海テレビスーパーニュース  
— 宮沢桃子アナウンサー  
— お茶の取材で  
市川大楽園製茶に。

四月八日、スーパーニュースの緑茶特集に店長の私と、私の家族が出演。私が、お茶新聞でも紹介したように、すり鉢で緑茶ヨーグルトをつくるシーンが取り上げられ、当店オリジナルレシピによる、緑茶料理も紹介されました。

宮沢アナは、実物はとってもキュートで気さくな方でした。「芸能人と付き合ってスキャンダルで一気に全国区になってください。」とヘンな激励をされると、「地方局では、そんなことないですよ」と。撮影は、三月三十日、朝から夕方までじっくり。放映日には朝から、番組の宣伝で、うちのおふくろや、ばーさんが、いきなり画面に登場、びっくりした人も、いたのでは。



番茶で消臭実験中の宮沢アナ