

お茶新聞



2004年
あき号

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.shopm>

[ie.com/dairakuen](http://www.shopm.com/dairakuen)

温かいお茶のおいしい季節です。

フランス緑茶ブームの

話
九月二十一日朝のニュース番組でフランス緑茶ブームの特集をしていました。フランスの老舗の紅茶専門店が最近緑茶がよく飲まれてきているということでした。特徴は、他のハーブと混ぜたのが人気ということでした。緑の色よりも、香りや味を重視して飲んでいるように使った。料理にも積極的に使われていて、「スズキの玄米茶ソースがけ」という料理が紹介されていました。ピネガーと玄米茶が良く合うということでした。私たちに、あまりにも身近で考えられない使い方を、海外では積極的にしているようです。



お茶の淹れかた裏街道9 お湯の温度の目安

今回は、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す。同じお茶（上級の煎茶）を、いろんな温度、いろんな浸出時間、いろんなお茶の量で淹れてみました。この中で、一番おいしくないと思ったのが、90度の熱いお茶で淹れたお茶です。香りと味が飛んでしまっている感じがしました。70度の湯を急須に注いだときが一番、お茶らしく感じました。では70度のお湯とはどんな温度なのでしょう。熱い味噌汁のように、口で吹いてやっと飲める温度が、約75度です。熱めのお茶が好きな人でも、約70度でやっと飲める位です。お茶を出すお湯と同じように、自分の器にお湯を取り分けて、飲んでみたら、だいたいのお湯の温度がわかります。やっとのめるぐらいの温度で、急須に注いだら、温度はぴったりだと思えます。私もやってみましたが、お湯の温度の目安になりました。お茶の淹れ方は、お茶の種類、その人の好みにもよりますが、お茶の量6グラム、浸出時間一分、お湯の温度70度、お湯の量200ccという目安を、感覚で、覚えることが大切です。（舌のやけどに注意）

手もみ茶競技会で

三重県チーム

昨年に続き堂々2位

九月十四日、十五日に鹿児島県松元町で、手もみ茶競技会が行われました。毎年静岡県、茶市場で行われているものです。そこできんと三重県のチームが、昨年に続き2位の成績でした。本場静岡からの熟練者のチーム、今、最も手もみに力を入れていく埼玉のチームを押さえて、連続2位ですから、大変価値があると思います。私は残念ながら、年齢のせいもあり、付き添いで、手伝いをしていただけでした。と言つのも、三重県のチームは若い人が多く、二十代が中心です。お茶の手もみというと、お年よりというイメージをくつがえすものです。私を含め彼らが、このさきもお茶の手もみを続けていけば、三重県は、手もみ茶の王国になるでしょう。まったく将来が楽しみです。

茶畑便り

九月下旬から、十月中旬にかけて秋番茶の製造です。「番茶」といわれる茶は、ほとんどこの時期につくられるものです。お茶の食品の原料になる「モガ茶」（たぶんモガモガした大きな形からこの名前がついたのだと思います。）もつくられます。番茶が終わった後は10月下旬から11月にかけて、秋の整枝といって、茶園の表面を、何センチか、刈ならしをします。このとき、どのぐらいの深さで刈るかによって、来年の一番茶の芽の数や大きさが変わりますので、それによって味や、とれる量が、決まります。特に、乗用摘採機だと、コンマ一ミリ単位で高さの調節ができますので、何センチ刈り落とすか、大変気を使います。秋整枝が終わると、主な畑の仕事は、終わりです。

3月からの暖かい時期に、畑に気を使い続けていた茶農家もホッと一息つくようです



よく伸びた秋芽、番茶になる