

今年も冬がやってきました。

茶畑だよの

十月いっぱいまで秋番茶を終えることができました。今年はお茶を刈る機械を十数年ぶりに大修理して、ボロボロになっていた屋根のシートも張り替えました。エンジンも調子よくなりました。気がします。手伝いの人と十一月中旬までに肥料入れ、秋の刈りならしも終わりました。来年五月の新茶はここから出てくるのだなあと意識しながら茶畑を見ていました。周りには樹木が伸びてお茶を刈る機械に当たりそうなので冬場は林業みたいな枝打ちしなければなりませんね。



青空と緑に映える赤い機体がよみがえる。

店舗改装しました。

四月に店舗改装いたしました。

「店主のセルフビルド」店主の手作りというのがコンセプトです。私は大工仕事が苦手なので、地元の人に手作り感覚風でお願いしました。店舗デザイナーの先生にアドバイスをいただき、いい感じに仕上がりが満足しています。何年もどうやって店舗改装したらいいのかと悩んでいました。その時「が来ればあれよあれよとできていくものなんですね。店らしくない店で二十年以上よくやってこられたなど、お客様に感謝しかありません。田舎の奥まった場所にありますがお近くにいられた際は是非よって下さい。



手作り感覚のいい雰囲気です

※注 水、木、日は定休日です。よろしくお願いたします。

海外から友人が来ました。

十年以上前。

海外から農業体験で一か月以上滞在していたアメリカ人のアンジェロが訪ねてくれました。農業体験以来お互いの家を行き来して、家族ぐるみの付き合いをしています。娘が小学生の時にはニューヨーク案内もしてくれました。今はフェイスブックで近況がわかるので便利になったものです。

今回は温泉施設に行ったり、関宿に行ったりしました。関宿では志ら玉や関の戸を食べたり、紅茶専門店にゆったりほっこり記念写真も撮りました。初めて会った時には二十歳そこそこの若者でしたが今は落ち着いた映像記者になっていましたね。彼の結婚式の時は夫婦でアメリカを訪れて出席したいと思っています。



日本茶好きのアンジェロ

うちの画伯 その⑦

みなさん！お元気ですか。一気に寒さがやってきましたね。冬本番を迎えております。毎年このころにはありますが、こんなに暮れるのが早かったなあと思っています。

配達や直売所へのお茶の補充などせっせと張り切る日々を積み重ねてきたようにも思います。ということ

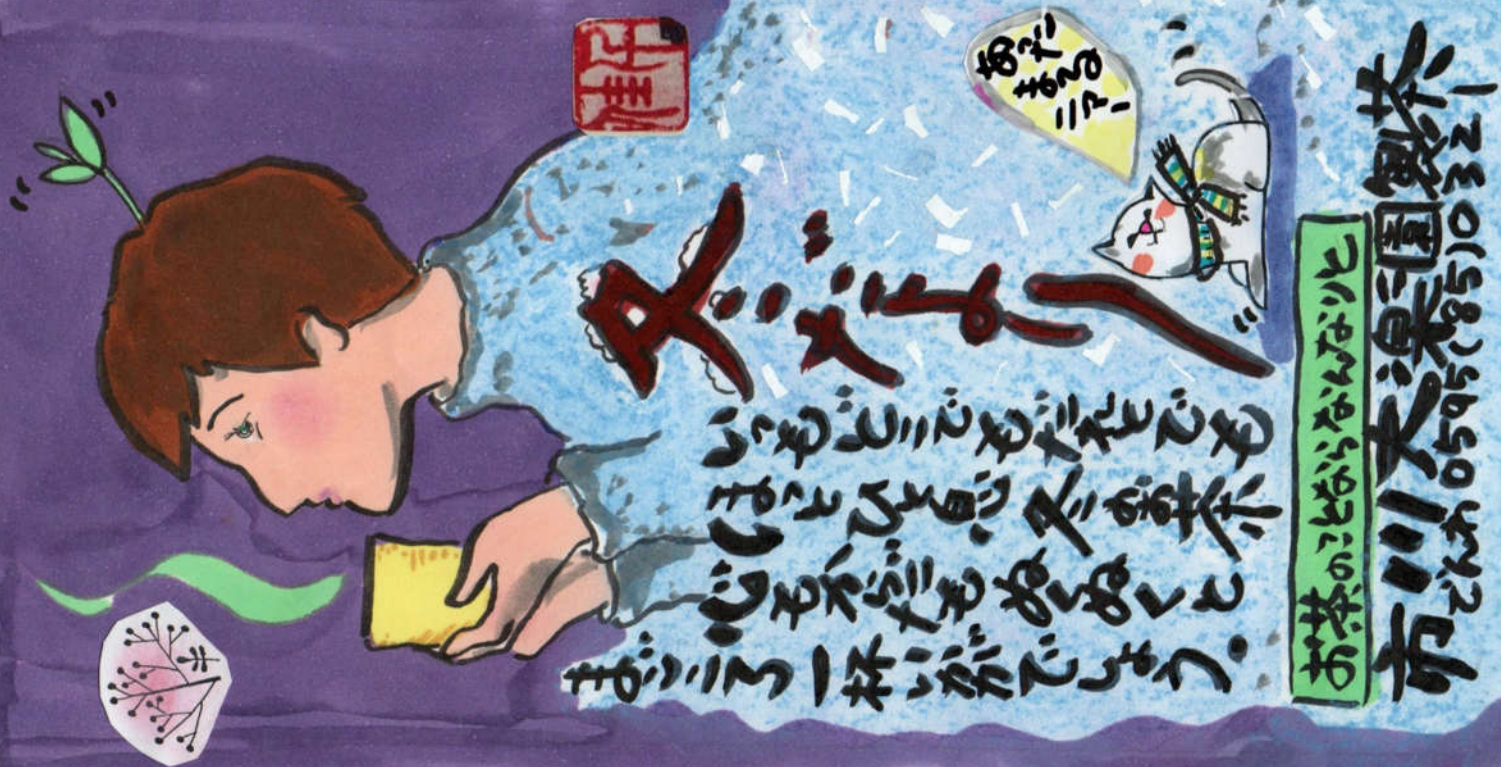
今回の表紙イラストは娘のヨーロッパ一人旅の影響で北欧風に挑戦しました

いかがでしょう。店主には「チョコレイトは明治」みたいと言われましたが。笑

この新聞も二十年以上にわたり、四十四作目です。表紙絵の展覧会もいずれやってみたいなあ。



おっ茶んハッピーで来年も頑張ります。



市川大楽園製茶のおすすめのお茶

※写真は表面と裏面です。



煎茶 大楽園 80g 1,000 円

八十八夜前の一番茶の新芽に5～7日のかぶせを施し新芽の香りと深い緑色とを両立させました。特別栽培による茶畑の中から最も早くとれ、うまみのある一番茶を収穫しました。緑茶で人気のある品種の「やぶきた」を使用した最高級茶です。火入れは少し弱めで香りと旨みをひきだしました。さらに高級感を出したデザインは贈答品にもお喜びいただける逸品です。

やさしいうまみの最高級茶



特上煎茶 100g 750 円
200g 1,450 円

市川大楽園製茶で一番売れているお茶です。一番茶の新芽に5～7日のかぶせを施し5月5日～12日にかけて収穫しました。新芽の香りと深い緑色とを両立させました。農薬の使用を半分に抑えた特別栽培による茶畑の中から味ののった葉を使っています。火入れはやや強火で香りを引き立たせました。さわやかな香りと旨みのバランスが絶妙の逸品です。

濃厚、こだわりの味で一番人気のお茶です。

TEL 0595-85-0321 FAX 0595-85-3005
〒519-0221 三重県亀山市辺法寺町 1013-4 <http://oishiiocha.com>

日曜日、祭日は定休日になっておりますがお電話のご注文は毎日受け付けいたします。
水、木は配達のため店を空けることがありますので、ご来店の際はお電話でご確認ください。

市川大楽園製茶のお茶づくり



亀山のおっ茶ん

日本全国でも珍しい小売専門のお茶農家として10年以上やってきました。茶畑での栽培から手掛けなければできないお茶づくりを続けています。独自の豊富なアイデアの積み重ねでよりおいしいお茶を目標に頑張っています。



いちかわたいぞう
市川泰三

市川大楽園製茶代表。手もみ茶師範、日本茶インストラクター、紅茶アドバイザーなどのお茶に関する資格を多数取得。第三十回伊勢茶品評会にて農林水産大臣賞・三重県知事賞受賞

① 店主の市川泰三が茶畑の栽培から製造販売まで一貫してお茶づくりをしています。約5ha（東京ドーム一個分）の広々とした茶畑から出来の良いお茶を選びます。一年間見てきた茶畑ですから、もうけよりも自分が納得のいく良いお茶を材料にするよう心がけています。物心ついた頃からお茶の香りの中で育った勤ではありますが、独りよがりになってはいけません。自らお客様の前に立って試飲販売を行いお客様の生の声を聞いてお茶づくりに生かしています。



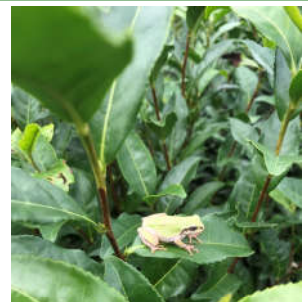
製茶作業中の店主

② 5日~7日間程度のかぶせを行い、緑濃くしてうまみを引き出す。若い芽の香りの良い部分を両立させて通常二週間かぶせるところあえて短い期間のかぶせにすることでバランスのとれた味に仕上げます。かぶせは手間のかかる作業ですがお茶の色が濃緑になり、うま味が増すので、早い時期のお茶にその方法を取り入れています。今では3haの面積にかぶせをしています。



数人がかりの作業です

③ 農薬の使用を半分におさえた、減農薬（特別栽培茶）の安心安全なお茶です。市川大楽園製茶のお茶は特別栽培でつくられています。特別栽培茶とは節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下でつくられたお茶です。**農薬の使用を半分に減らした、減農薬の安心安全なお茶なのです。**農薬を減らすことは虫や病気の被害を受けるリスクが高まりますがより安全なお茶を飲んでいただきたいという思いから取り組みを続けています。



生態系にも優しいお茶づくり

④ 完熟した堆肥を毎年たっぷりおいて土づくりには特に力を入れています。地元の辺法寺町内にある畜産農家から出た完熟たい肥を茶畑に置いています。完熟のため、悪臭もなく「かつおだし」のようなうま味の効いた甘い香りがするたい肥です。それを袋ごとたっぷりと置きます。栄養たっぷりです土が柔らかくなるので茶畑の間を起こすとミミズがいっぱい出てきます。こうした土づくりが独特の深いうま味を創り出しています。



袋ごとたっぷり置いています