



新茶大楽園

市川大楽園製茶、店主の市川泰三です。新茶の時期も過ぎお茶屋の普通の日々がもどってきました。この期間中極端な高温・低温もなく順調にお茶の芽が伸びて行ったため、収穫期の後半になってもお茶の芽が柔らかでした。渋みの少ないおいしいお茶が出そろいました。

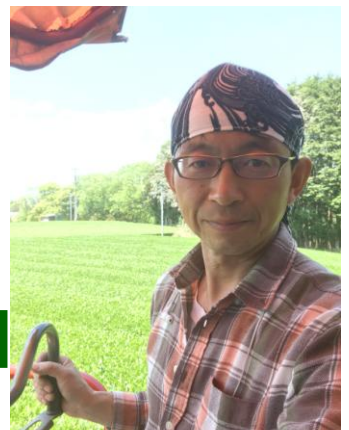


新茶 そろいました！

市川大楽園製茶、店主の市川泰三です。新茶の時期も過ぎお茶屋の普通の日々がもどってきました。この期間中極端な高温・低温もなく順調にお茶の芽が伸びて行ったため、収穫期の後半になってもお茶の芽が柔らかでした。渋みの少ないおいしいお茶が出そろいました。



柔らかいお茶の芽



私、市川泰三が茶畑でお茶を刈っています。

市川大楽園製茶おいしさの秘密

3日～5日のかぶせを行い緑色を濃くしてうまみを引き出しました

かぶせを行うお茶畑の面積を増やしました。かぶせるのに人手はかかりますが良いお茶が収穫でき満足しています。



かぶせる面積を増やしました。



煎茶大楽園 (だいらくえん) 100g ¥1,000
3日～5日程度かぶせたお茶をていねいに仕上げます。今年一番最初にとれたみずみずしいお茶で

お客様から「今年はさらにおいしくなった。」とお褒めの言葉をいただきました。嬉しかったです。

特上煎茶 200g ¥1,250 100g ¥650
3日～5日程度かぶせたお茶をていねいに仕上げました。市川大楽園製茶の人気No1のお茶で直売所でも売られています！味、色、値段で納得のお茶

特別栽培農産物の認証取得

化学肥料・化学合成農薬の使用回数を慣行レベルの5割削減しました。

「みえの安心食材」の認定も継続中

化学農薬の使用回数を一般栽培レベルの4割以上削減しています。

ご注文は TEL 0595-85-0321 FAX 0595-85-3005
〒519-0221 三重県亀山市辺法寺町811 <http://oishiocha.com> (今回はFAX注文用紙はありません。)

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。

お茶新聞

2017年
なつ号

発行元
亀山市辺法寺町
811
市川大楽園製茶

電話
0595-85-0321
FAX
0595-85-3005

冷茶もおいしい季節です

新茶について

今年の新茶のシーズン中もたまに雨が降りました。雨が降るとお茶刈りはできません。茶の葉が雨にぬれるとうまく揉めないからです。最近は大抵の天気予報や雨雲レーダーのお陰でかなり正確に雨の予測が出来ますので助かります。曇り空の時に茶刈りの準備をしたら雨に降られ、片付けたら晴れ間が出るようなことは遠い話のようになりました。



快晴の日に「月の茶園」のお茶刈り

新茶の直前に手摘みイベントやりました。

新茶が始まる直前に今年の手もみ茶練習用の生葉を確保するため、三重大生に来ていただきました。一月に手もみ茶の練習に来てくれた学生の多くはもう卒業していましたが、ゼミの学生が引き継いでくれていたのと、お茶に興味を持つ他の学生も参加してにぎやかな手摘みとなりました。午前中ずっと集中して摘んだので六回分十五キロの生葉がとれました。すぐに蒸して冷凍庫に入れ保存しました。彼らも交えての手もみ茶道場での練習会を楽しみにしています。



今回も集まってくれた三重大生

亀山高校でお茶の淹れ方教室を行います。

恒例になっている亀山高校の総合生活科の二年生対象のお茶の淹れ方教室を今年も行います。暑くなってくる時期ですので冷茶の淹れ方もやってみたいと思います。温かいお茶では渋い苦いと言っていたのが、冷茶を淹れてみたらこれが一番おいしいという声が聞かれました。冷水で淹れるので渋みがほとんど出ずにやさしい口当たりになります。ペットボトルのお茶に慣れるからでしょう、そういうお茶の方が好まれるのでしょうか。お茶は世につれずかぬ。今年八月三十日に行いますのでどんな反応があるのか楽しみにしています。



お茶の淹れ方教室の様子

茶畑だより

茶畑を深く刈っています。今まで茶畑を覆っていたお茶の葉をすべて刈り落としてしまつので遠くから見ると赤く見えます。その後夏の間には新芽が伸びてきて一ヶ月もしないうちに、また緑の葉に覆われます。遠くから茶畑を見ていると緑から赤また緑と色の変化を感じる季節ですね。



一番茶の後の茶畑

嫁よめ日記みなぎーんーお元気ですか。早いものでもうすっかり夏。この夏は冷たいお茶で健康に乗り切りましょう。ひと手間かけて緑茶、ほうじ茶の水出しなどいろいろチャレンジします。なんてったって健康が一番ですもんね。

