

お茶新聞

2013年
28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

市川大楽園の秘密？

大楽園の名前の由来

当店は祖父の時代に立ちあがりました。名前の由来は、祖父が安楽地区出身なので「楽」という字をとり「大」は事業を大きくしたいということだったのかなと思っていれば、最初にお茶を「くり」だした畑が「大石野」おおいしのことと言った名前だったので「大」の字をとったことでした。現在、大楽園は町内でも定着していて、市川姓で呼ばれるよりも「屋号」で呼ばれることが多いです。大きな楽園と言った響きは自分でも気に入っています。一番高い煎茶にも「大楽園」と名付けました。名前をつけるのに非常に困っていたので、これしかないと思いたのです。これからも祖父からの屋号をもっと広めて行きたいと思っております。



二年目の亀山紅茶

亀山べにはまれ紅茶復活プロジェクトも二年目に入りました。当店の亀山紅茶も今年の7月に収穫された葉を使っています。年々良い紅茶になっていくように気をつけて収穫しています。グループで作っている紅茶もよく売れているようです。キャプチャーは「紅茶男爵」(ごちやだんしゃく)で作者は亀山のおぢやんと同じ姓です。紅茶と言ったアールグレイ伯爵に代表されるように伯爵のイメージなのですが、アールグレイ伯爵にはまだ及ばないが、という意味で「男爵」と名付けました。風味はべつなつきの茶葉の特長を生かしたやさしい渋みで香りも良いです。ぜひお試し下さい。



手もみ茶師範に挑戦

十一月十二日に、手もみ茶師範の試験があります。手もみ茶師範と言っているのは私が現在持っている手もみ茶教師よりも上位の資格で手揉みの技術はもちろん、大相撲の横綱のように品格も兼ね備えていなければなりません。今の私には非常にハードルの高い資格ですが、三重県の手もみ保存会会長の勧めもあり挑戦することにしました。ただいま猛練習中です。十月末にも練習会があり静岡から先生を招いて必死に練習しましたがいろいろ欠点を指摘されました。この試験の結果が良くても悪くても当店でお客様対象に手もみ茶のイベントをやりたいと思っています。その時はぜひご参加ください。合格の時はお茶新聞の号外を出します。



懸命なる練習風景 (中央が私)

特別栽培茶について

さらに安心安全なお茶をつくることを目指して化学肥料と農薬を慣行栽培の半分に減らす「特別栽培農産物」に取り組んできました。書類作りも大変です。減農薬に関しては三重県の農業普及員の方にもアドバイスをいただきました。分数を通常使用する回数半分以上に抑えることができました。亀山茶農業協同組合の方に確認者となつていただき、昨年から市川大楽園製茶のお茶は基準を満たした「特別栽培農作物」となっております。特別栽培農作物「の表示のお茶も増やしています。夏の干ばつで弱った茶畑では害虫や病気が発生しかかして、見た目が多少悪くなくても、我慢、我慢の日々でした。今後とも減農薬の取り組みはつづけていきたいと思っています。

