

今年も新茶の季節がやってきました。

茶畑だよ



例年より一週間近くも早かった昨年と比べ、今年は四月になっても朝方冷える日が多く霜注意報が出た夜は心ザワザワ熟睡できず・・・芽の伸び方は例年並み。早すぎない方がうまみを蓄えられておいしいお茶ができるものです。じっくりと取り組み自分にしかできないお茶づくりに励みます。元気に育った茶畑からまろやかな旬の味と香りをお届けします。乞うご期待下さい。

やっと新芽が動き出した(4月8日)

手もみ茶体験とサクソ演奏。

地元の野登小学校で今年の2月、恒例、手もみ茶体験とお茶の淹れ方教室をさせていただきました。もう十数年続いている取り組みです。その御縁もあって六年生を送る会に招待していただき、私の趣味のサクソ演奏までさせていただきました。曲目は校長先生のリクエストでゆずの「栄光の架橋」でした。ちょっと前の曲ですので子供たちは知っているかな?担任の先生に聞いてみたところ、遠足のバスの中で歌う子もいるらしいとのこと。歌詞を見たらオリンピックのテーマ曲になっただけあってなるほど教育的だなーと思えました。でも♪終わらないその旅へと♪の歌詞は私のお気に入りとなりましたね。私のお茶の取り組みも終わらない旅なんだよなあ。



ステージでやらせていただきました。

おすすめーほうじ茶の楽しみ方

試飲販売の時にほうじ茶も飲んでいただいています。簡単に美味しいほうじ茶が飲めるのでご紹介いたします。一リットル程度の熱湯にほうじ茶ティーバッグをひとつ入れます。そのままつけ置きで三十分程度たったらもう飲み頃です。アツアツの熱湯で、香ばしいほうじ茶が簡単にできます。そのまま飲みきるまでつけ置きで結構です。お湯は少しずつ冷めていくことはあっても、洗くなることはありません。簡単にお得にほうじ茶を楽しむことができますよ。ぜひお試しください。



ほうじ茶ティーバッグ

ポットに熱湯とティーバッグを入れるだけ

うちの画伯 その⑥

みなさん!お元気ですか。あっという間に新茶の季節がやってきました。さて私事ですが三月、姪っ子の結婚式にきものを着てみました。きもの好きで着付けを習ったこともありすが、なかなか自分で着るなんて至難の技です。日本の伝統色に包まれると日本文化を改めて大切にしたいと思うものです。日本文化、日本の心といえは何といってもお茶ですよ。という事で今年も市川大楽園にしか出せないこだわりのお新茶をみなさまの元に心をこめてお届けしたいと思えます。なにとぞご注文お待ちしております。よろしくお願いたします。

写真は、三月にNHKあさいちでおなじみの副島淳さんが新番組の取材ではるばる茶畑まで来てくれました。



CBCテレビの取材が来ました。



お山の
おっ茶ん

亀山のおっ茶ん通信

お 店 の 情 報 ちゃ

店主からのごあいさつ

このニュースレターを手にとっていただき誠にありがとうございます。

当店のお茶のご愛顧誠にありがとうございます。

市川大楽園製茶は私で三代目になるお茶農家の老舗です。私は30年来お茶作りをやってきています。5ヘクタールの面積は現在のお茶農家にしては大きくはないのですがそのサイズを生かした自分ひとりでお茶刈りから製造までできる面積だと思えます。主な仕事を一人でやっているから当たり前かも知れませんが自分で乗用機械に乗り込み新芽の伸び具合を見ながら収穫できて自分で工場を動かして製造できるのは強みであります。繁忙期には睡眠不足になるので体力的にはきついです。10年ほど前にはあまりにも忙しく多忙な日々で一番茶の収穫後販売と製造、市場での販売から問屋のようなことまでやっていました。そのため疲労が重なり体力的にも精神的にも追い込まれていた日々でした。

2011年には東日本大震災もあり何かを変えないといけないという思いをより一層強くし、7月の二番茶の製造をやめ、5月の一番茶と10月の秋番茶のみの収穫に切り替え、日本でも珍しい市場出荷をしない小売専門の茶農家を目指して第一歩を踏み出しました。(裏面へつづく)



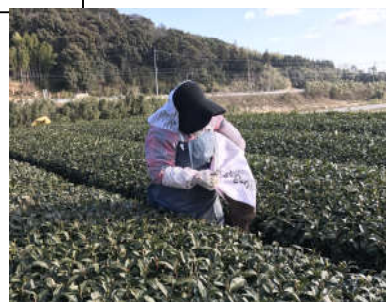
店主 市川泰三

いちかわたいぞう

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

市川大楽園製茶のお茶づくり

- ① 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。
- ② 5日～7日間程度のかぶせを行います。緑濃くして旨みを引き出し若い芽の香りの良い部分を両立させてバランスのとれた味に仕上げます。
- ③ 約5ha（東京ドームより広い）の広々とした茶畑から毎年出来の良い茶畑を選び製造・販売をしています。
- ④ 辺法寺町内の養豚業者、小林ファームから出た完熟した豚の堆肥をたっぷりおいて土づくりには特にこだわり力を入れています。
- ⑤ 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。各直売店に試飲販売も行いお客様の声を生かしています。



完熟した堆肥をたっぷりと置いています。



かぶせを行い緑濃くしてうまみを引き出す

今年も！好評につき、万古焼（ばんこやき）急須プレゼントいたします！

一度に2万円（税込）以上ご予約・ご注文・お買い上げの方
ご来店、通販、配達いずれもOKです。（卸売を除く）

このニュースレターを受け取った時から先着20名様限りです。

（急須がなくなり次第終了いたします、急須の柄・デザインは選べません）

※急須は店頭で販売もしております。税込1,300円です。



淹れやすいオーソドックスな形

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>



亀山の
おっ茶ん

亀山のおっ茶ん通信

お 店 の 情 報

(表面より続く) 店主からのごあいさつ

そんな取り組みを始めてから今年で9年目になります。なかなか思うように売れないこともありましたが、やっと軌道に乗ってついに今でも続けている農産物直売所での対面販売でほんとの意味でお客様の顔が見えるようになりました。もちろん造ったお茶を一生懸命売らなければならないということもありますが、お客様から貴重なご意見をいただけることもあり、それらの経験の積み重ねによってやっとお客様に喜んでいただけるお茶を造ることができるようになりました。あちこち売りに歩いているとお茶は世の中にいくらでもあるのが分かります。しかしながら農薬を抑えた特別栽培のお茶、良質な原料となるお茶を使用している当店のお茶はすべてが限定品であると考えています。

つくり手や売り手の都合ではないお茶を生産量をあまり考えず造っています。たとえば特上煎茶に使われている短期間のかぶせ(ちよいかぶせ、一週間程度の期間のかぶせで煎茶として販売される)は同じかぶせる手間をかけるなら本かぶせ(二週間程度の期間のかぶせ茶)にした方が市場単価も高く収量もとれるのでそちらの方が多く造られます。あえてそれに目をつぶり柔らかい芽と鮮やかな緑色の両立を目指して短期間のかぶせ茶をつくっています。

粉末茶やべにふうき粉末なども再製加工、火入れも行い、一度急須で煎じて飲める状態にしてから粉末加工しています。ほうじ茶は焦げやすい粉の部分をしっかり抜いて焙じます。ほうじ茶ティーバッグにも粉の部分は加えずにほうじ茶をそのまま細かくしてティーバッグにしています。そのため日をまたいでつけ置きしても渋くならないスッキリした味わいを実現しました。いずれもコストのことを考えたらもっと良い方法があるのですが、おいしくなるとわかっているのに、コストを安くするために別の方法はとれません。私にとっては当たり前の小さなこだわりの積み重ねです。毎年、毎年、平均的に良品を生み出すには経験が必要であると考え30年かけて失敗を重ねながらやってきました。お茶の品質は気候に左右されるので茶人としての総合力が必要になってきます。私は茶業試験場、静岡では国立茶試と呼ばれる施設(現在は独立行政法人)を卒業しています。全国に名だたるお茶農家の仲間がいます。手もみ茶の仲間がいます。そうした中でももちろん私より優秀なお茶農家、もしくはおいしいお茶を作る人はたくさんいます。しかしながらお客様とつくり手の間に立って安心、安全で飲んでおいしく日常生活の中で楽しめるお茶づくりのできるお茶農家です。市場では出回りにくいお茶を自ら造りお客様の手元まで安定的に届けられるのは私の他にはいません。30代の頃から考えていたことが数々の失敗を経てようやく実を結ぼうとしています。私も年齢を重ねましたがこれからまだまだ30年以上はこの取り組みを継続していきたいと思えます。今後ともよろしく願いいたします。読んでいただきありがとうございました。



農産物直売所でお茶の対面販売



お茶刈り作業中の茶畑にて



お茶刈りに使用する乗用摘採機

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>

価格改定のお知らせ

いつも当店のお茶をご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。包装資材やTB加工料等の値上げに伴いまして、大変恐縮ではございますが、5月1日(水)より、商品の値上げをさせていただきます。製造過程での人件費、燃料費等の高騰も重なり苦渋の決断をさせていただきました。何卒、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。記載の価格は5月1日からの新価格です。



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。火入れはやや強火と強火の間。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。



上煎茶 200g 1,000円

コクがあってすっきりとした味わいです。5月中旬からの良く伸びた一番茶だけを使用しました。かぶせをしない煎茶本来の素朴な味が楽しめます。

やぶきたと在来種をブレンド。やぶきただけでは出せない風味に仕上げています。経験豊富な仕上げ職人や他の茶農家が独特の風味だと、うなった味わいです。

火入れは強火にしてさわやかな香りを引き立たせています。日々のお茶にぴったりです。

ただいま売り切れ中
5月末頃の新茶までお待ちください。

良く伸びた、一番茶のみ使用したお茶。



やぶきた粉茶ティーバッグ20個入 700円

特上煎茶と同じ製法の粉茶を選りすぐりました。

冷茶の水出しでも温かいお茶でも手軽に美味しく飲んでいただけます。特別栽培による茶畑の中から味ののった時期の茶葉を使っています。仕上げの火入れはやや強火です。きれいな緑色に淹れられ使い勝手の良いティーバッグですので若い方から年配の方まで幅広い人気のお茶です。

使いやすいティーバッグ



新パッケージ! 特上煎茶 粉末茶 50g 680円

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た特上煎茶をそのまま微粉末にした高級品。お湯に入れて飲んでも料理やお菓子作りの材料にもおすすめです。

特上煎茶をそのまま粉末にしました。

ほうじ番茶 大袋 800g 税込 1,450円



亀山ほうじ番茶 300g 700円

長年愛されてきた人気のほうじ茶

当店の伊勢亀山のほうじ番茶は、昭和二十二年から造り始め現在も引き継がれ愛飲されています。農薬の使用を半分に抑え特別栽培（減農薬）した秋の茶葉を刈り取り、葉が大きくふくらみ良質のほうじができる「横山式砂入りほうじ機」を使用して一層ふっくらとした香りの良いほうじ茶に仕上げています。カフェインが少なく赤ちゃんから年配の方まで安心して香ばしい香りと味を楽しんでいただけます。



べにふうき粉末 50g 680円

べにふうきは紅茶用の品種ですが緑茶にするとメチル化カテキンを多く含みます。メチル化カテキンには、花粉症やアトピーなどのいわゆる「アレルギー症状」に対する改善効果があります。当店のべにふうき粉末はメチル化カテキンを含まない茎の部分をていねいに取り除き、成分を失わないために乾燥は弱くかけてあります。しかも体にやさしい特別栽培（減農薬）で造り、

こだわり製法のべにふうき

こだわりぬいた、べにふうき粉末でこの季節を乗り切って頂きたいですね。



ほうじ茶 120g 700円

特別栽培（減農薬）された一番茶を原料に、葉が大きくふくらむ良質のほうじができる「横山式砂入りほうじ機」により焙煎しています。材料は5月に収穫される一番茶100%で本格的な、ほうじ茶の香ばしさとうまみが自慢のお茶です。カフェインが少なく、赤ちゃんから年配の方まで安心して飲んでいただけます。



パッケージが新しくなりました！

上粉茶 200g 800円

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。特上煎茶の製造の時に出了た粉を選りすぐり濃厚な味と水色が人気です。お料理にも使えます。



ほうじ茶ティーバッグ 5g×15個 650円

ほうじ茶をそのままティーバッグにしました。急須で淹れてもやかんで煮出しても茶粥にもいろいろ使えて便利です。



上玄米茶 200g 750円

高級なもち米の玄米を100%使用
さわやかな味の一番茶、青柳をブレンドし
香ばしい玄米の風味を引き立たせました。



かわやなぎ

川柳 300g 680円

秋番茶に一番茶をブレンドし、
しっかりした味に仕上げました。
人気のお徳用のお茶です。



かりがね 200g 1,000円

大楽園・特上煎茶から出たくきだけを使用
しました。洗みが少なくさっぱりした風味
が楽しめます。



一番茶だけを使いました。茶葉の洗みと
旨みのバランスのとれたさっぱりとし
た味で、日々のお茶にぴったりです。

青柳 500g 1,500円

**べにふうき紅茶
ティーバッグ**

3g×10個 800円

紅茶品種べにふうきはほどよい洗みと
さわやかな香りが特徴の本格紅茶です。



ご依頼主	ご住所 〒	フリガナ
		お名前
	TEL	FAX

ご自宅お届け分		個数	内容量	のし紙などの仕様

お届け先様	ご住所		お名前		TEL
	商品名	内容量	個数	のし紙、表書きなどの仕様	
	ご住所		お名前		TEL
	商品名	内容量	個数	のし紙、表書きなどの仕様	

お支払方法	<input type="checkbox"/> 郵便振替（手数料不要） <input type="checkbox"/> 代金引換 （手数料はご注文金額 10,000 円未満で税込 324 円 10,000 円以上 30,000 円未満 432 円 それ以上はご注文の際にご確認ください。）
-------	--

お届け希望時間等、 ご希望がございましたら、ご記入ください。	
-----------------------------------	--

ご注文は	お電話は毎日午前 8 時から午後 6 時まで FAX は 24 時間受付です。
------	---

送料は	ご注文 10,000 円以上全国送料無料です。（1カ所送り・一部地域離島を除きます。） 10,000 円未満の場合は送料 540 円申し受けます。 北海道・沖縄は送料 1,080 円、10,000 円で送料 540 円、20,000 円で送料無料
-----	---

※ FAX でお申し込みの方にお電話にて仕様の確認をさせていただくことがございます。

ご不明な点は、当店店員がお電話にてお答えいたします。お気軽にお電話ください。

FAX 0595-85-3005

0595-85-3005 FAX