

お茶新聞

2012年
26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

お茶のおいしい淹れ方の基本
①使用する湯呑にお湯を注ぎ、湯を冷ます。



②急須に大きじ一杯の茶葉を入れる。6〜7gの茶葉



③冷ましたお湯をそっと急須に移し、フタをして1分待つ。



④それぞれの湯呑にお湯を注ぎ分けます。この時2つの湯呑のお湯と量と濃さが均一になるように交互に数回に分けて注ぎます。



⑤一煎目は湯冷ましせず、急須にお湯を注ぎ、一呼吸待ったら、湯呑に注ぎ分ける。

やまもとよつこ氏のホームページ、
「マクロバーンライフ」に「口干茶葉を
取り上げていただきました。」

やまもと氏はオレンジページ等
様々な雑誌の編集に携わってきた
著名な編集者です。おいしいもの
を日本中たずね歩いて取材されて
います。

四年前に三重県のやっこいたブレ
ンドアカデミーという事業で講師
として参加されていた時に私も研
修生の一人でした。当時からいろ
いろアドバイスをいただいていま
しので来店して取材をしていただ
いた時は感激しました。「このよう
なお茶は全国でも珍しい。」と言っ
ていただき、ホームページでは香
ばしくすっきりした味わいで、こ
か懐かしいほのぼの風味。「ニテ
ィバックを購入し、マグで「コクコク」
と写真入りで紹介していただきました。
した。」



やまもと氏が
撮影した私

ブログ始めました。

長年、やりたかったブログを始めま
した。亀山あきない「ブログ」とい
うものが亀山商工会議所が中心に
なってきた。そこで市内の
若手商店主たちと一緒にブログを
書くことになりました。人の目が
あるので、さぼったり、途中で投げ
出すことはできません。練習がて
ら芸能人がよくやっているアメー
バブログを先に始めました。私は
畑仕事から製造販売までやってい
ますので、ネタに困ることはありません。
一週一回どちらかに何か
しら書くことを目標に続けていま
す。当店のホームページから行け
るようになっていきます。どれだけ見
ていただけるかわからないけれど、気
長に続けていくつもりです。

亀山あきない BLOG

♂
亀山の日々の暮らしから
イベント情報まで
市内のお店の人が
直接書いています。

本格的に製造直売に取り組んだ一
年でした。いろいろな気づきや失敗
がありました。そんな中、畑や仕事
での外出にカメラを持っていくこと
が多くなりました。言葉よりも、ひ
とつの映像で伝わることもありま
す。一眼レフのカメラを買ってもう
七年になりますので、仕事の写真が
あるのは私にとっては当たり前で
すが、他の農家の人にとっては珍
しいことかもしれません。写真にとり
たい光景をいつも考えているせい
か、自分が素晴らしい自然の風景の
中で仕事をしていることを実感し
ます。人から「農業の魅力は？」と
尋ねられると「美しい風景の中で仕
事ができること」と答えています。
これからも日本の四季の中で仕事
をついていきたいものです。



今年一番いい茶畑の写真