

お茶新聞

NO.2 2月号

発行元
龜山市辺法寺町
811
市川大楽園製茶
お茶新聞編集部
電話 0595-85-0321
FAX0595-85-3005
<http://www.shopmie.com/dairakuen>

緑茶カフェ流行、お茶ってイケテル？

大流行、緑茶カフェについて

今、緑茶を飲ませるカフェが流行っていると聞きます。若い人の間でお茶がオシャレなものと、とらえられているようです。若い人でお茶が好きというのは、自慢のできるほどのようです。ある意味、お茶する、といってコーヒーを飲むように、コーヒーが日常になり、お茶を飲むのが、非日常的になった、ということかも。ともかく緑茶の裾野が広がっていくのは、うれしいものです。ところで緑茶カフェの元祖とも言える、時代劇に必ず出てくる、峠の茶屋（うつかり八兵衛が必ず団子食べる所）はどんなお茶を出していたのでしょうか？



昭和30年代の市川大楽園製茶の工場

お茶のいれかた裏街道その2

お茶をいれる時、水を選ぶのも大切ですが、極端に茶に合わなくなければよいと思います。一度沸騰させてカルキを飛ばしたものを使います。つぎに大切なのは湯の温度です。出したお茶がおいしくないと人はまずここに気をつけてください。従来は電気を使わないポットなら、80度ぐらいにさめているので、一度湯飲みか、湯冷ましに入れるだけで、普通煎茶を入れるのにちょうどよい温度になります。最近では、電気式の湯沸しポットが多いので、100度近くまで暖められています。湯飲みなどに移したら、少しさめたと感じるまで、置いたほうが、適温といえます。湯を注いだ後、さらに時間を計らずに、入れるには、まず、勘で30秒程度時間を置いたら、ふたを取り茶葉の開き具合を観察します。「半分開いた」もしくは「茶葉のうちの半分が開いている」ときに注ぎます。そうすると、いや味、雑味が出る前に注げますので、飲みやすいお茶になります。たいていの人は、待っても30秒なので、もつひと我慢するのが、ポイントです。

よくある質問 お茶の保存法

お茶は、変化しやすい食品ですが当店のような、真空パックなら酸素、湿気に触れませんが、半年以上おいしく保存できます。あとは温度の高いところと、光が強くあたるところをさけてください。長期保存する場合は、冷蔵庫や、冷凍庫に。でも封を開けるときは必ず、常温に戻してから、そうでないと、一気に湿気を吸収します。封を開けたら、なるべく冷蔵庫に入れない、暖かくなるところにおいて、使い切るように。冷蔵庫は、お茶の宝庫です。少しでも、封が甘いと、おいを吸収します。もし入れる時は、封をしっかりと。それと少量の茶を皿などに入れて、さらず、特に日光に当たると、味がばやけてしまいますので、見た目がいいお茶だからといって、長時間、出しておかないほうがいいです。ですから、透明袋で保管するときは、日光に当たらないようにしてください。

お茶の利用法は、お休みです。

茶畑便り

2月に入りそろそろ、今年初めての肥料をおく時期となります。いろいろ考え方があって、寒い時期から、肥料をおいても根が活動していないので吸収されないという説と、表面は変わっていないが、樹の中で準備している、寒い時期におく、寒肥は有効だという人もいます。とにかく、新茶の時期まで、立春から数えて、八十八日、約3ヶ月あるといつても、茶農家にとって、忙しい時期です。今は雪をかぶつたりもする、この茶の樹の中で、実は活動しているとは、驚きです。願わくば、天候が不順でないように、と思います。お茶にいい天候というのは、平年並みに尽きるでしょう、暖かすぎて、寒すぎてもいけないと思います。その年のお茶の味を決めるのは、やはり「天の恵み」が第一なんです。



四日市 福田様