

お茶新聞

No5 9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>

お茶のおいしい季節です。

出世するお茶

例年になく厳しかった残暑も、一息ついて、これからは、お茶の本格的においしい季節です。真夏の暑さでは、熱いお茶は敬遠しがち。気温が下がってくると、自然と暖かい飲み物が恋しくなるものです。それに、お茶のほつも、新茶の時期から次第に味がのってきて、秋を迎えると、ますますおいしくなります。どんなにしつかり保存してあっても。味は、ゆるやかに変化していきます。渋みがきつかったお茶が、なんとまろやかになったり。ぼんやりして特徴の無かったお茶が、ぐつとつまりが増していたり。新茶の時より良くなつたお茶を、業界用語で、「出世した」といいます。それを期待して、秋まで、売らずにとつてあつて、秋から売り出すお茶もあります。体が、お茶を求めるようになつたこの季節、出世したお茶を、ぜひ、飲んでみてください。

前から気になつていた「お茶犬」

私の娘(5歳)にねだられて、「お茶犬」というキャラクターのぬいぐるみを買いました。娘の持っているのは、ハーブ茶犬のハナといいますが、緑茶のリヨクというのがあります。お茶犬は今、人気のキャラクターです。紅茶やコーヒー、ウーロン茶もあります。箱に書いてあることを、読むと、いやしをテーマにしています。「お茶犬は本当はあなたの回りにちよこんと」いるらしく「お茶犬が見えるときはあなたが、つかれちゃつてるとき」だそうです。そのぬいぐるみのおなかにはそれぞれのお茶の香りの小袋が入れられるようになっていきます。お茶のアロマテラピー効果を生かした商品です。お茶のなかのテアニンという成分が、心身の疲労を取り除き、リラククスさせる効果があります。それにしても「お茶犬」という純和風なのが、流行のキャラクターになつてしまふのだから、やつぱりお茶って古くて新しいものなんですよ。

お茶のいれかた裏街道その4

このコーナーでなんども書きましたが、浸出時間についておさらいしておきたいと思います。今のお茶は、製茶の蒸しの工程で、ある程度よく蒸されたお茶が主流です。ですから浸出時間をあまりおかずに、すぐ出しても、茶こしの網を通つてくる粉っぽい部分のせいで、水色は緑色に出ます。でも、味は、まだ出ていないので、ちゃんと色はついていないのにおいしくないという方は、もうちょっと時間を置いたほうがいいのかもありません。逆に時間を置きすぎると強い渋みや、雑味が出て、お茶のさつぱり感がなくなります。味がきつすぎる。味は濃いがお茶らしい味がしないという場合は、浸出時間を長くて1分、短くて30秒を目安に短くしてみてください。前に紹介した、急須のふたを開けてお茶の開き具合を見るという方法も有効です。

とりあえずは、

浸出時間にだけは、充分気を使うのが、お茶をおいしく出す近道だと思います。



茶畑便り

秋は、配合といつて、魚粉、菜種粕、骨粉などを混ぜた肥料を茶畑の畝と畝の間に肥料散布機を走らせて、おいて行きます。そのあと深耕(しんこう)といつて、茶園の間を三本のフォークがついたみたいな機械で起こしていきます。今ある根を切つて、新しい根を出させる、土中に空気を送り込む、肥料と、土をよく混ぜる、いろいろな目的を持った作業です。今は、エンジンのついた機械がやつてくれますが、昔は、二本フォークの「深耕ぐわ」と呼ばれるのもので人力で起こしていました。中学生の頃手伝いして、きつい作業だなと思っていました。

九月下旬から、十月中旬にかけて秋番茶の製造です。「番茶」といわれる茶は、ほとんどこの時期に作られるものです。



自動深耕機です。重たいんです。