

お茶新聞

No6 12月号

発行元
亀山市辺法寺町
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>

茶畑はシーズンオフ。お茶農家はどうしてる？

天才クイズに出演！

私、市川泰三が、亀山のお茶名人として、クイズになりました。打ち合わせに1時間、事前の取材に半日収録に、さらに半日。亀山茶のイメージがちゃんと伝わるか一所懸命ディレクターと打ち合わせしました。番組が始まった頃からずっと博士の声をしている、おじさんにお会いしました。私の子供の頃からの番組なので、感激しました。本番では、一言、亀山のお茶のPRをしたかったのですが、こぶ平さんと、丸山アナに、マイクを向けてもらえませんでした。亀山文化会館での出演中。小学生の質問は、植えてある茶の木は、何本？栽培面積は何坪？など数字にかんすることが多かったので、

極度の緊張のなか
間違わないように
答えるのに
必死でした。



左側、1番が私

急須を極める

日本茶インストラクターの講習で身近な存在でありながら知らないことが多かった、急須についての勉強をしました。工場にも見学にいきました。事前に、今では大量生産されていると聞いていたので、機械でつくっていると思っていました。ほとんど手作りでした。本体の型はあるものの、そこに、ねんなどを、適量を入れるのも人の手です。特に、握りの部分は、ろくろで一つ一つ作られています。表面の絵柄も、人の手で彫られます。それと急須の朱色やこげ茶色などの色は、焼き方による違いで、色をつけているわけではなく、自然の土の色だそうです。使い込むうちに、茶の渋などで色が落ち着いていくそうです。あざやか過ぎる色のものは、粘土の段階で、色をつけてあるそうです。いろいろ知ると、手作りで、自然な、急須にぬくもりを感じました。急須のことは、また取り上げていきたいと思っています。

お茶のいれかた裏街道その5

今回は、急須特集です。急須の使い方について。急須はやはり密閉性が大事らしく、急須本体とふたは、ぴったりと合うようにつくられています。つくる時に、ふたを載せた状態で焼き上げ、焼いた後も、回転する機械に押し当て、ふたと本体とぴったりすりあわせています。したがって、買ったときに、のっていた、ふたならば、かなり密閉性があるようです。みやげ物屋で、透明な急須のふたを見た人がいて、その人によると、急須のふたにある穴を注ぎ口と反対側に、一直線上になるようにして勢いよくそそぐと、急須の中で、うずまき状になって注がれるという事です。注ぎ口からの茶の流れを見ると、縄のような形になって出ているのがそれかと思えます。どの程度味に影響するのかよくはわかりませんが、濃くて嫌味のない味を感じます。ぴったりとふたを合わせて、スパツと入れる、それに面白みを感じて、私も、このごろ意識してやっています。



茶畑便り

秋整枝といって秋番茶を収穫した後、茶園の表面をならすように刈る作業を終えると、ほとんどの農作業は、終了です。お茶農家の、オフシーズンといったところです。余談ですが、お茶農家の一年というのは、プロ野球に似てますね、プロ野球が、2月にキャンプにはいると、そろそろ畑仕事を始める時期、4月の開幕ともなれば、新芽も出て、もう気持ちは新茶に向けて、落ち着きません。とはいえ、プロ野球に、自主トレがあるように、今からの時期に、堆肥を入れたり、茶畑に機械を入れやすくするために、畑を整備したりします。各種機械のメンテナンスもやりまします。お茶の畑の植えつえも、三月にしますので、その準備に古い茶園を掘り起こしたりもしています。なかなか一息ついてるひまはないです。



冬色の茶畑、今年は茶の花も目立つ