

お茶新聞



2005年
冬号

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

FAX 0595-85-3005

<http://www.shopm>

[ie.com/dairakuen](http://www.shopm.com/dairakuen)

マイ急須と勝負急須

すばらしい日本茶インストラクターの世界十月二日の秋番茶の忙しいなか、名古屋で行われた、日本茶インストラクターの研修会に行ってきました。お茶の入れ方教室の開き方というセミナーでした。高宇（たかう）先生という、著書も何冊がある、東京のお茶の小売店の人が講師です。はじめて入れ方教室をしたときには、たった一人しか生徒さんが来なかったことなど、その人の話も面白かったけど、インストラクターの人たちの、お茶に向き合う姿勢がすばらしかったです。その中には、お茶業界の人、お茶にかかわる企業の人、お茶を仕事にしていない一般の人も見えるのですが、こんなに真剣にお茶のことを考えてるんだなと感激して、見ていました。インストラクションといい、お茶の入れ方の説明をお互い生徒役になりながら、練習をするのですが、私は、準備不足もあって、汗だくになりながら、30分の講義をしました。ヨレヨレでした。年齢も性別も立場もまったく違う人たちが、お茶への愛情で結ばれ、互いに考えや思いを披露しあうのは、とてもすがすがしい気持ちになりました。毎日お茶に接している私も、マンネリにならず、お茶のことを考えていこうと思えました。お茶関係の中で、今、最も熱い場所のように感じました。

お茶の入れ方裏街道 勝負急須

私には、勝負パンツならぬ、勝負急須というのがあり、直売所での試飲販売のときなど、ここぞというときに使っています。その急須は三重県茶業会議所が、伊勢茶のPRのためにつくった急須で、小学生の息子が、昨年、亀山茶農協に社会見学に行ったときにもらってきました。分厚く、普通の急須よりも背が高いですが、注ぐと、お茶がきれいな状態になつて湯飲みに注がれます。心なしか、お茶が甘い気がします。自分のために入れるときとか、直売所に出かけるときだけ使うようにして、割らないように使っています。道具って言うのは好みって言うのがあるもんだなと思ひ、大事に使っています。



日干茶葉について

昨年に続いて今年も日干茶葉にかんちゃば（造り）をしています。日干葉、桶蒸し（につかんば・おけむし）とも言つて、昔は茶農家が、自家用に、蒸して、むしろの上でもんで、天日に干して乾かしたそうです。袋に入れ、蔵で保管し、熟成させるとも聞きました。今回は熟成している状態を確認しました。天日による乾燥が均一でなく、お茶の葉同士がくっついてぬれた状態のまま、袋に入れるとカビが発生して、書道の炭のようなにおいがします。これは、捨てることになってしまいました。乾燥が少々甘くても均一に乾燥されたものは、袋に入れて、置いておくと、甘い、干しブドウのようなフルーティーな香りがします。乾きすぎると、この香りはしません。一日天日で干したら夜は、重ねて盛り上げておくぐらいが、良い様です。昔ながらのお茶ですが、おばあさんも作り方を忘れていて、試行錯誤の繰り返しです。しかしできたお茶は、これが秋番茶かと思つぐらい茶色く光つて、おいしそうです。飲むと薄いですが、渋みも無く、何度も飲みたくなる味です。ギャバという成分が入っているので頭がさえた気になりました。

茶畑便り 茶園にいる生き物

茶園には、さまざまな生き物がいます。その生き物の、状況によって、その年の気候を感じる事ができます。秋番茶の収穫時期。十月ごろですが、カマキリが多いように感じました。逆にいつもなら、たくさん見受けられるカマキリの卵（いなりずし）が半分になつたようなやつ（が）が少なくなつたです。高温のため、産卵時期が、ずれたのかと、推測してみたりします。乗用機械に乗つてお茶を刈っている茶園の上に必死になつて、逃げている、バッタやカエルを見かけます。茶に混じるといけないので、機械を止めて、安全なところに、逃がしてやります。正直めんどくさいですが、そのまま刈ってしまうわけにもいきません。ふと鶴の恩返しなどの昔話を思い出します。へびがいてかまれたという話もたまに聞きますので、要注意です。外国人は虫が苦手と聞きます。蝉におびえている、外国の人を実際見たことがあります。このように虫と付き合えるのも、日本人ならではの楽しみです。



冬に向かう今でも、茶園には名も無き虫たちがいっぱいいます。