

お茶新聞

日干茶葉が2006ふるさと農林水産フェアで紹介されました。

十一月の三、四、五日に愛知県体育館で二〇〇六ふるさと農林水産フェアというイベントが開催されました。その日本茶インストラクターのブースで、日干茶葉が淹れられて、売られていました。まるでコーヒーショップのようなフタのついた容器で飲まれました。緑茶以外の飲み物を何にするか、インストラクターの人たちに検討され、他のさまざまのお茶の中から、当店の日干茶葉が、味に個性があり、水色もきれい。ということで採用されました。干しブドウのようなフルーティな香りと、淹れたときのきれいな赤色がどう評価されるか、気にしていましたが、評判は上々だったようです。寒い中、家族でがんばって手作りした甲斐があったと喜んでいきます。

日干茶葉製造風景

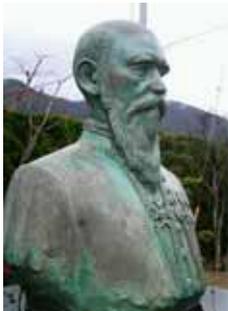


2006年
冬号16号

知っていますか、大谷嘉兵衛

現在の三重県松阪市飯高町出身で、明治時代から、日本茶の輸出に貢献し、茶王と呼ばれた人物です。数年前に飯高町内の菩提寺の長楽寺に胸像が出来て以来、手もみ茶の献茶式をやっています。今年は十一月二十三日で、私も行くことになっていきます。今まで二回ほど参加しましたが、飯高はほんとにいいところで、松阪インターを下りて飯南町を過ぎ、薄い青色の岩場を流れる川を見下ろしながら登っていくと、田舎暮らしの私でさえ、癒されるほど。この銅像は自然に抱かれた小さな古寺に立っています。当日は、手もみ保存会のメンバーで手もみ茶をその場で造ります。また地元の方の協力で、地元で石汁（いしじり）と呼ばれる汁物の振る舞いや、餅巻きもあります。私は、お茶の畑仕事の終わりの区切りとして楽しみにしている行事です。私としては季節も季節だけに、クリスマスデコレーションをすると思おうのですが、明治時代の偉人らしく立派なおひげもあるしサントアの衣装を着せてもいいかなと思います。飯高町の皆様いかがでしょうか？

大谷嘉兵衛胸像



審査技術で全国二位

今年になって、闘茶会とか、茶歌舞伎というお茶の審査技術競技会を何度かやる機会がありました。日本酒で言う利き酒みたいなものです。お茶そのものや、淹れられたお茶を飲んで、産地や、品種を当てるのです。直前に、同じ茶の量や、お湯の温度で淹れられたお茶を飲んでから問題のお茶が出るので、簡単そうですが、なかなか当てるのが出来ません。中でも品種を当てるのは、大変です。なぜなら、お茶の品種って60種類以上あるのですが、実際に流通しているのはやぶきたが八〇%近くを占め、他の品種をブレンドされてない状態で飲む機会というのはめったにないからです。十一月九日全国お茶まつりの中の生産者の青年団体の闘茶会に出ましたが、百人以上集まる中、なんと三位で賞状までいただきました。まぐれには違いありませんが、「品種がわかれば、自慢できる」との一念でがんばりました。今後も審査技術を伸ばしていきたいと思っています。

茶畑便り

人からお茶農家の人って、冬はどんな仕事してるのか、よく聞かれます。確かに十月末から十一月にかけての秋ならしが終ると配合肥料を畑に置く二月末までの間はまったく茶園に入らなくても、いい状態です。気温が低いので、害虫も発生せず。雑草も伸びてきません。肥料を置かなくてはいけないということもありません。私が人に答えるときは、畑の道を直したり、改植の準備をしたりすると答えます。その改植ですが、古くなった茶園を掘って、新しい茶苗を植えます。まずパワーショベルで古い茶園を掘ります。今まで大切に育ててきた茶の木を豪快に掘っていきます。幹の表面にコケが生えて古さを感じる木や、虫に芯を食われていた木や反対に太い根がものすごく張っていてまだまだ元気そうな木もあります。古い茶の木を片付けた後は、天地返しといって表面の土と、深いところの土を入れ替えます。そのあとパワーショベルで表面の高さを整えたら、トラクターをかけます。うちの場合はそこに、くまでを使い手作業で穴を掘って苗を植えていきます。稲刈りのあとにとっておいた稲わらを横にして、乾燥を防ぎます。



植えられたお茶の苗