お茶新聞

2009年 新茶号

発行元
亀山市辺法寺町
８１１
市川大楽園製茶
電話 0595-85-0321
FAX0595-85-3005

新茶に向けてパワーアップ

新茶が待ち遠しい！

お茶農家以上に新茶を待っている人がいます。先日4月上旬に亀山の新茶が何としても欲しいという方が見えましたが、とてもその時期には無理なのでお断りしました。毎年お茶を摘んでもらっている摘み子さんからも今年はいつ摘むのか、という問い合わせがあり、もうすでに一五人ぐらい予定してくれています。今年は二月。三月が温かく、新茶の時期が早くなると予想されていましたが、三月末から四月にかけての低温で平年より少し早いぐらいになったようです。あまり早く伸びるより、じっくり伸びたほうがおいしいお茶ができるようなので、ゆっくり暖かくなって欲しいですね。手摘みは、手間がかかるため品評会というお茶農家の競技会ぐらいにしか行われないのですが、うちの農園では、毎年恒例になっています。品評会用の製茶工場でていねいに揉むので、すっきりした味に仕上がります。

毎年恒例の手摘み風景

夫婦道2

お茶新聞は一年ぶりですね、お茶のオフシーズンともいえる、冬の時期にいろいろなことをやりました。手揉み茶保存会のメンバーと埼玉県の狭山を訪れました。ドラマ「夫婦道」の舞台となっている町なので、そこでいろいろ撮影にまつわるエピソードも聞きました。比留間（ひるま）さんという、手揉み茶師範で、手揉み茶品評会で何度も優勝している方から、お話を聞く機会もありました。狭山ではロケの場所も訪れましたし、写真も撮ってきました。ドラマの中で主人公の武田鉄矢がお茶の手揉みをするシーンがありますが、その指導や、ドラマのお茶に関する監修もしたそうです。お茶の世界を描いたドラマは今までなかったし、人気があるせいか続編が放送されるので、今度はビデオにとって何度も見たいと思っています。第二の「渡る世間は鬼ばかり」になってほしいと思います。

茶農家を描いた珍しいドラマ

ホームページの充実

ホームページのトップページにある日記を徐々にではあるが、マメに書くようにしています。ホームページからの注文は少ないけど、自分の農園の情報が集まっていくのが、面白いと感じています。意外といろいろな人が、見てくれていて、同業者の人や販売の研修でお世話になった東京で仕事をしているスタッフの人や、うちの農園にウーフという農場体験に来る人や、手揉みを教えてほしいと、連絡をくれた、鳥取の人などです。ホームページの日記を書くようになってから、どこに行くにも、カメラを持ってパチパチやっていますが、乗せたいネタがいっぱいある割には、日記が進みません。いい記事なので、もうちょっとトップページに置いておきたいなどと考えていると、あっという間に、一か月たっていたりします。続けることはなかなか難しいです。今までのお茶新聞も見ることができますので、パソコンを使われる方は、ぜひ見て下さい。アドレスは少々長いですが「おいしいお茶」という覚えていただきやすいものにしました。

http://oishiiocha.com

亀山高校生 新茶手摘み体験

亀山市茶業組合の初摘み研修の手摘みに、地元亀山高校の生徒を呼び新茶の手摘み体験をしました。その模様が翌日の中日新聞に掲載されました。組合長を差し置いて自分の名前と写真が載っていたので、気恥ずかしかったですね。新聞に写真が載るなら、もっといい服を着ていけばよかったな、と思いました。亀山高校は私の母校なので、生徒同士が話しているのを聞いて変わらぬ亀高生気質が懐かしくもありました。摘まれたお茶は、研修工場で製茶されました。当日は手揉み茶保存会のメンバーで同じ芽を使ってお茶の手揉みもやりました。

アドバイスを受けながら茶摘みをする亀山高校の生徒たち＝亀山市太森町で

掲載された新聞の写真

茶畑便り

今年も二月から三月にかけて、ウーファーを受け入れました今回は、全部で三人の人に手伝ってもらいました。イギリス人のスティーブ、韓国人のポンヒョン、日本人のナオキで、さながら、多国籍軍でした。植え付け作業は、ものすごくはかどり、二反の茶畑を、実質半日で植え終わり、植えたところに、稲わらを置くのも、だいたい一日で終わりました。その代り毎日のお世話はたいへんでした。嫁さんと私と毎日料理を作り続けましたが、いくら作っても、あっという間に、食べられてしまいます。私がウーファーと一緒に手間ひまかけて二日分は作ったつもりのカレーが一晩で、食べつくされた時は、がくぜんとしました。彼らが去る時には、左の写真をTシャツにプリントして渡しました。みんなすごく喜んでくれました。