お茶新聞

2010年
新茶号

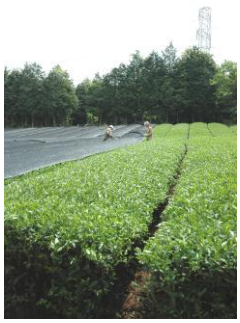
発行元
亀山市辺法寺町
８１１
市川大楽園製茶

電話
0595-85-0321
FAX
0595-85-3005

今年も新茶のシーズンがやってきました。

新茶の時期

新茶の時期はゴールデンウイークに重なるので、世間はお休みはどうするという雰囲気ですが。お茶農家は最も忙しい時期を迎えます。お茶は収穫する時期と、販売する時期が同じなので、大変です。新茶の直前の時期にはお茶をアピールするため色々と行事もありますから気ぜわしさに余計に拍車がかかります。とはいえ収穫時期になってしまえば、雨が降ったら、休んで夜はゆっくり寝たりとか、それなりに過ごしています。むしろ始まる前のほうが忙しいです。普段の行動は手帳に書いたりして、その時何をしていたか、振り返れるようにしているのですが、肝心の新茶の時期は、手帳が真っ白になっています。手帳を書く余裕もなくしているのでしょう。時間に追われるぐらいのほうがむしろいいお茶ができるのか、のんびりと余裕があったほうがいいのか、どうなんでしょうか?



昨年の作業風景

『亀山茶カフェ』やります。

四月の二十一日と二十二日に亀山市役所一階ロビーで亀山茶の新茶を飲んでもらうイベントをします。

亀山茶ブランド化推進協議会という、亀山市の建設協会と亀山市茶業組合が協力して、亀山のお茶の振興のために耕作放棄地をお茶の苗を植えたり、亀山茶のアピールも行っています。

その一環で、本格的な亀山の美味しいお茶を飲んでもらおうと、日本茶インストラクターの人に声をかけて、早い時期の新茶を市役所で呈茶してもらうことにしました。

日本茶インストラクターの三重県支部の副支部長の野島さんやいつも私が行うお茶の淹れ方教室で手伝ってもらっている一見さんに主にやってもらうことになり、私自身はブースにはいません。

生産者抜きでお茶の淹れ方をすることにより新茶の収穫で忙しい時期にも新茶のイベントをすることができます。

調子に乗って、ゴールデンウイーク中サンシャインパークでも五月二日に呈茶をすることになっています。

お茶を買っています。

昨年から自分の作ったお茶を仕事中に飲むのが主でしたが、昨年の秋から、自分でお金を払って行く先々でお茶を買い、家庭で飲むようにしています。

手土産のようにお茶を選んで買うのはそのこと自体が楽しみでもあります。そうすると色々発見がありました。仕事中に仕事場で飲むお茶は、あまりおいしいと思ったことはないですが、家で淹れると、美味しく感じます。仕事中はそのお茶の欠点を探そうとするからでしょうか。

お茶も個性がなくなったといわれますが、産地がわかっていれば、「うむ、やっぱり～のお茶だな。」と納得できるくらいの違いは楽しめますね。

お茶はやはり淹れ方によってだいぶ印象が違ってきます。お茶はどんな淹れ方をしても、いつもうまいということはないと思いました。急須に湯を淹れてからお茶を出す時間は、一分から一分半とされていますが、私は二分以上は淹れています。

茶葉を入れすぎていると、濃いだけで特長のわからないお茶になるので、茶葉は少なめ、浸出時間は長めというのが、お茶のいい味を出すコツだと思います。せっかくのお茶の味ですから、じっくりと味わいたいですね。

霜

霜はお茶の大敵です。霜をよけるために防霜ファンという、霜をよける扇風機のようなものを使います。今年はそんなに被害があったわけでもありませんが、三月の下旬ごろに、きつい霜が降りたせいか、防霜ファンの風の当たるところ、当たらないところが新芽の出ぐあいではっきりわかります。今までの年なら、防霜ファンがなくても、霜の当たりにくいところもあったのですが、今年はファンのないところは、新芽の出ぐあいが遅くなっています。この4月は低温で、野菜も不足して高値になっています。天気は毎年、毎年色々な面をみせるようです。4月中はまだまだ寒い日が続くようです。お茶はじっくりと出てきた芽のほうが、美味しいと、信じていますがやっと出てきた新芽がひっこんでしまうような、寒さです。霜は放射冷却で起こりますので、昼間、くもって肌寒い日よりも、昼間晴れて、日射の多いときに起こります。

防霜ファンの設置作業