

四日市の おいしいお茶



伊勢茶イメージキャラクター
茶柱タツ

三重県のお茶の生産は、静岡県、鹿児島県に次いで、全国第3位の規模です。そのなかでも四日市市はかぶせ茶の生産量で、全国有数の規模を誇ります。例年3月の上旬ごろから、お茶の生産へ向けての準備が始まります。四日市市の誇るかぶせ茶が、手元に届くまでを追うとともに、おいしい楽しみ方をご紹介します。

かぶせ茶(新茶)ができるまで

お茶の収穫まで

- 3月**
 - ・上旬ごろから茶園管理や害虫などの防除作業、新芽(一番茶)が揃って出るように茶園を整えます。施肥(春肥え)を行います。茶苗を改植する場合は、この時期に行います
 - ・下旬ごろから霜よけ用の防霜ファンのスイッチをいれます(防霜対策)
- 4月**
 - ・新芽が霜害に合わないよう防霜対策を行います
 - ・上・中旬ごろには、施肥(芽出し肥え)や防除作業を行います
 - ・中旬ごろから早いところで茶園に黒い覆いをかぶせる作業にかかります
- 5月上旬**
 - ・茶園では、黒い覆いをかぶせる作業を行ったり、一番茶の収穫作業にかかたりします。刈り取った茶葉はすぐに製茶工場に運ばれ、荒茶に加工されてから茶市場などを通じて販売されます
 - ・刈り取り後の茶園は、二番茶芽が揃って出るように、きれいにならされます



茶苗



かぶせ茶



新芽

摘み取られてからお茶ができるまで

荒茶製造工程

- 1. 搬入**
茶葉は摘み取られた後、荒茶工場へ素早く運ばれます。
- 2. 蒸(むし)**
集められた茶葉を自動的に蒸機へ送り、きれいに蒸気で蒸します。
- 3. 冷却**
蒸された茶葉の表面の水分を取り除きながら冷やします。冷やすと葉緑素(緑色)が残ります。
- 4. 葉打ち**
葉振りして水分を蒸発させます。
- 5. 粗揉(そじゅう)**
もみながら熱風で乾かします。
- 6. 揉捻(じゅうねん)**
茶葉に力を加えて水分の均一をはかりながらもみます。
- 7. 中揉(ちゅうじゅう)**
再びもみながら、熱風で乾かします。
- 8. 精揉(せいじゅう)**
茶葉に熱と力を加え、形を整えながら乾かします。
- 9. 乾燥**
もみあげた茶を調整しながら十分に乾かします。このお茶を荒茶といいます。

仕上茶製造工程

- A. 総合調整**
荒茶はさまざまな形のものが混じっているため、ふるい分け、切断(木茎分離)をして、形を整えます。
- B. 仕上茶乾燥(火入れ)**
茶をさらによく乾燥させるとともに、独特の香りや味を引き出します。
- C. 選別**
火入れされたお茶から茎、粉などを選別します。
- D. 合組**
製品の調整・配合と均一化を図ります。仕上がったお茶を仕上茶と呼びます。
- E. 包装・出荷**
仕上茶は計量され、茶箱や袋に詰められて、産地の問屋さんなどから全国各地のお茶屋さんに出荷されます。

かぶせ茶を栽培する池田^{しおり}汐里さん

収穫の時期には、タイミングを見極めて、どんどん刈り取り、次いでお茶の製造と息をつく暇もないほど忙しい日が続きます。ですが、黒い覆いを剥がしたときの、透き通るような緑の新芽を見る喜びは格別です。茶の木がためた養分を一身に集めた一番茶はとても上質なものとなり、製茶工場からは新茶の良い香りが辺りに漂います。

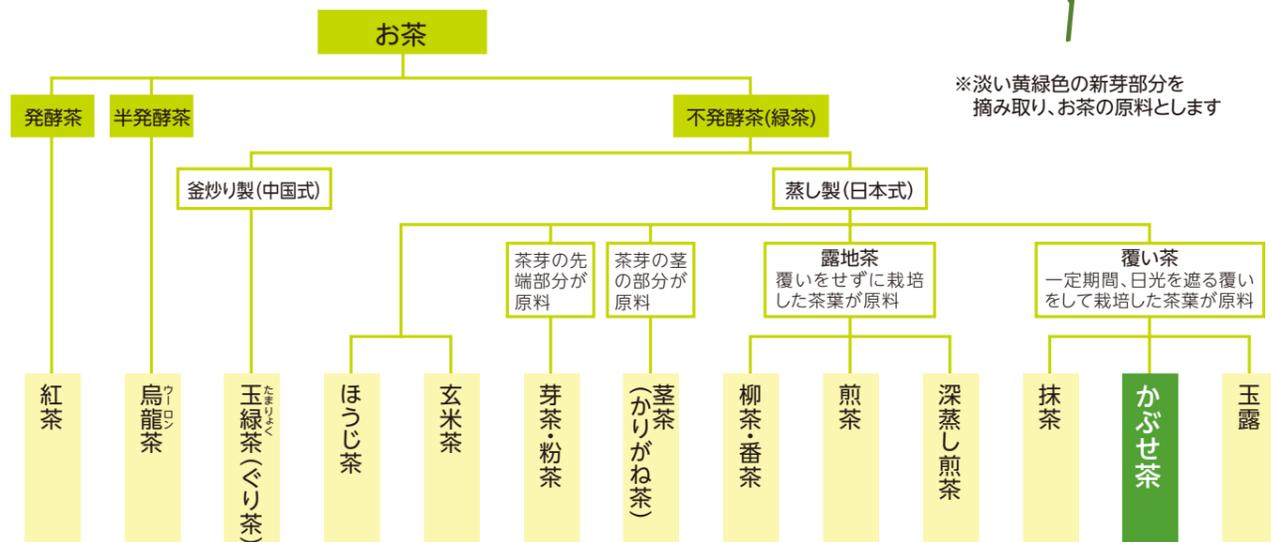


お茶の種類

一口にお茶といってもその種類は豊富で、製法や、産地、製造の時期、季節、品種などによっていろいろな分け方があります。同じ茶葉でも製法の違いで緑茶(不発酵茶)、ウーロン茶(半発酵茶)、紅茶(発酵茶)などに大別されます。かぶせ茶は、緑茶のなかでも玉露と同じく、茶園に一定期間覆いをして直射日光を遮って栽培した覆い茶の一種になります。



※淡い黄緑色の新芽部分を摘み取り、お茶の原料とします



水沢のお茶のはじまり(冠山茶の木原)

水沢のもみじ谷から宮妻峡へ通じる林道を少し登った南斜面に、草や低木と混生しながら、内部川原にいたる間に茶の木が確認されています。



伝承では、同じ水沢の浄林寺(現一乗寺)のある住職が、弘法大師空海から茶の栽培を伝授され、中国から持ち帰ったとされる茶の木の種をもらい受けて、山の坊冠山にまいたのが水沢茶のはじまりとされます。

江戸時代末以降、水沢の製茶は伊勢茶として発展し、全国に知られるようになるにつれ、水沢茶の起源である当地が目されるようになり、このうちの特に原木が密生している約100平方メートルが昭和56年に市指定史跡となりました。現在、冠山茶の木原保存会



の主催により、毎年八十八夜に水沢町の足見田神社で新茶の献茶祭が行われています。

GAPへの取り組みを進める(株)水沢かぶせ会 原誠・千佳代さん

GAP(農業生産工程管理)とは、農家が食品の安全性や環境保全などに配慮して生産していることを第三者が認証する仕組みです。

これまでの価格をはじめとした見える価値だけではなく、安全性、生物多様性への配慮や温室効果ガスの発生抑制などの環境保全、労働環境の安全確保など、見えない価値を「見える化」する仕組みになっています。認証への取り組み当初は、GAPそのものを理解するのに苦労しましたが、GAPに取り組む(=良い農業を実践すること、農産物の安全性を担保できることや安定した取引につながるなど、会社の信頼性が向上するとともに、なにより、地域の茶業従事者が同じ方向性を持って、向き合うことができるなど意識の向上を図ることができたと考えています。将来に持続可能な茶業の実現のため、今後も地域を挙げて取り組んでいきたいと思っています。



かぶせ茶の美味しい淹れ方



1 急須にお湯を入れて冷ます



2 小さめの茶碗に、急須のお湯を人数分注いで冷ます。余ったお湯は捨てる(約60度が適温)



3 急須に茶葉を大さじで軽く2杯入れる(3人分で約10グラム)



4 茶碗のお湯を急須に注ぎ、お茶が出るまで2分ほど待つ



5 濃さが均等になるように、茶碗に回しつぎし、最後の一滴まで注ぎきる

高い温度では洗みが強くなり、低い温度では甘みが強くなるよ。



お茶づくりに触れてみる

四日市市茶業振興センター

水沢町字西野252-63 TEL/FAX:329-3367 休館:月曜日(月曜日が祝日の場合翌日休館)、年末年始

お茶の道具(茶器や手もみ用の台)などを展示しています。製茶工場見学とお茶の歴史について説明を受けることができます(多人数の場合、要事前連絡。無料)。調理体験室も備わっており、製茶体験などもできますのでご利用ください(要事前連絡。有料)。



●この記事についてのお問い合わせ・ご意見は

農水振興課 ☎354-8180 FAX354-8307