

# かぶせ茶の味わい、器で変わる

全国有数の生産量を誇るかぶせ茶を、もっと美味しくいれてみませんか

三重県は、静岡県、鹿児島県に次いで全国第3位のお茶の生産量を誇り、本市は全国有数のかぶせ茶の産地です。本市が誇るかぶせ茶の魅力について、三重茶農業協同組合 加藤文典さんにお話を伺いました。

## かぶせ茶の魅力は甘みが強いこと

かぶせ茶は煎茶と比べて苦みや渋みが少なく、うまみや甘みが強いお茶です。収穫の2週間ほど前から、寒冷紗と呼ばれる黒いネットを被せて、直射日光を遮り、光合成を抑えることでこのような特徴のお茶になります。

四日市市の中でも特に生産量が多い水沢地区は、気温や日照時間などの気象条件がお茶の栽培に適しています。また、鈴鹿山麓の豊富な伏流水と、水はけがよい土壌のおかげで良質な茶葉が育ちます。これが、本市のかぶせ茶が美味しい理由のひとつだと思います。



三重茶農業協同組合  
加藤文典さん

## かぶせ茶を通して地元愛を深めてほしい

社会科見学などで、小学生の子どもたちと接することがあるのですが、急須でいれたお茶を飲んでいる子が少ないなと感じます。四日市市はお茶の産地であると同時に、萬古焼の産地でもあります。教科書の中の知識だけにとどめず、実際に地元で作られた急須で、地元で作られたお茶を味わってほしいですね。

かぶせ茶を通して、本市のことをもっと知って、もっと愛着を持ってもらえたら嬉しいです。



水出し茶もおすすめです

## かぶせ茶を味わう

かぶせ茶は、60℃から70℃程度の低めの温度でいれると、うまみや甘みが強くなります。かぶせ茶特有の鮮やかな緑色をお楽しみください。



## くつろぎの時間、地元産の器とともに

かぶせ茶以外にも、本市にはこだわりの名産品がたくさんあります。その一つが、四日市萬古焼。今回、令和5年度に「四日市萬古焼でおもてなし事業補助金※」を活用した2つの事業者に、四日市萬古焼の魅力を語っていただきました。

※本市の地場産品である「四日市萬古焼」をPRするため、市内飲食店や宿泊施設に、萬古焼の器を購入する費用の一部を市が補助する制度

詳しくはこちらから



出典：萬古陶磁器工業協同組合

## 萬古焼の持つ柔らかい雰囲気、美味しい料理の提供を



wine & kitchen vélo  
ひでゆき  
岡本英志さん

立ち寄った店で萬古焼の食器やごはん鍋を見て、「かわいいな、使ってみよう」と思ったことをきっかけに、萬古焼を使い始めました。今では、自分の店で地場産品や県内の食材をできる限り使いたいという思いがあります。

最近は、陶器で料理が出てくる店が増えているように感じています。陶器の持つ柔らかい雰囲気が、時代や料理に合っているのかもしれないですね。

また、食器の購入をきっかけに作陶家さんとの交流も生まれうれしかったです。

お店の食器が萬古焼と気づいてくれるお客様もいて、良い反響を感じています。今後も自分の店で使う萬古焼を増やしていきたいです。



véloで  
使用している  
萬古焼

## 客室の茶器として、くつろげる空間を演出



都ホテル四日市 副総支配人  
ほしめ  
森口 肇さん

昨年、都ホテル四日市14階のプレミアムフロアの客室をリニューアルした際に、ただ滞在するだけでなくお客様がリラックスして「ゆっくりくつろげる空間」を目指し、客室の茶器として萬古焼を採用しました。

県外のお客様からは、萬古焼で伊勢茶(かぶせ茶)を楽しめることから喜んでいただいていると感じています。

萬古焼というと土鍋のイメージが強いですが、モダンなデザインのものもあると知ってもらえたらと思っています。

今後も、客室やレストランで萬古焼の食器を採用し、お客様へ萬古焼に触れる機会を提供していきたいです。



都ホテルで  
使用している  
萬古焼



地元産のお茶や器を

生活の中に取り入れてみてはいかがでしょうか。本市では、泗水十貨店やふるさと納税を通して、かぶせ茶や萬古焼などの地場産品をPRしています。

●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 FAX 354-8307 工業振興課 ☎ 354-8194 FAX 354-8307