

極上の旨み 鈴鹿のかぶせ茶

～さあ、新茶の季節です～

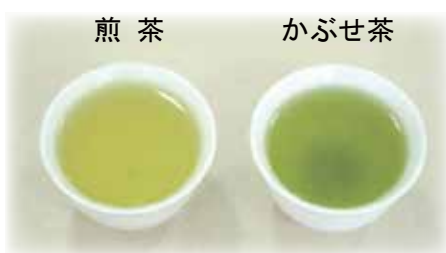
本市の特産品の一つ「お茶」。県内1位の茶園面積を誇り、「かぶせ茶」に関しては全国でも有数の産地になっています。平成28年度に本市で開催された第70回全国茶品評会において、かぶせ茶部門で第8位、産地賞で第3位を受賞している本市の「お茶」の魅力についてお届けします。



か

ぶせ茶とは、収穫前の一定期間、新芽を黒いネットで覆い、直射日光が当たらないようにして栽培するお茶のことです。

①特徴：渋み成分が抑えられ、旨み成分を多く含むマイルドな味わいのできれいな深緑色。玉露のような濃厚なコクと、煎茶のようなすっきり感を併わせ持つ。



②効能：旨みや甘みの元となる成分のテアニンが豊富に含まれており、お茶を飲むときの味や香りによるリラックス効果、また睡眠改善効果も報告されている。

このほか、緑茶に含まれるカテキンには殺菌作用だけでなく、細菌が出す毒素を解毒する働きもあることから、緑茶でうがいをするとうるみ予防にも効果があると言われています。



そのため本市では、子どもたちが簡単に緑茶でうがいができるよう、毎年、鈴鹿市茶業組合から市内の公立幼稚園と小学校にうがい用の粉末緑茶を寄付いただいています。児童たちからは「飲んでしまってもおいしい、うがいしやすい。」と好評です。

また、幼稚園児や小学生を対象にお茶の淹れ方などを教える「お茶のおはなし会」を年間 20 回程度開催しています。ほかにも新茶まつりや市内での各種イベント会場でのお茶の振舞いなど、お茶に親しむきっかけになるような取り組みを行っています。普段飲む機会が少ない方もぜひ美味しいお茶を味わってください。

手摘み体験

すずか茶ポーター^{ちゃ}

鈴鹿市がお茶の産地であることを知っていただき、お茶に親しんでもらうために、品評会に出品する新茶の摘み取り作業を消費者の皆さんにお手伝いいただいています。機械を使わず手で摘み取ることにより、高品質なお茶を製造することができます。現在約200人の登録があり、今年もお手伝いいただいています。



※写真は過去のものです。

お茶でつながり、広げたい

口に入るものですので、安全であることが第一だと考えています。安心して飲んでいただけるように、しっかりと管理することを心掛けています。

幼稚園・小学校でのお茶のおはなし会では、昔ながらの急須を使ったお茶の淹れ方を伝えていくことで、お茶の文化を途絶えさせないようにしていきたいと思っています。さらに、お茶の新たな使い方・新たな商品を提案し、お茶は古いようで新しいものと感じてもらえるよう、今後もお茶の魅力を伝えていきたいです。

また、「すずか茶ポーター」という形による新茶の摘み取り体験や品評会の応援など、

独自のスタイルで産地と消費者をつなげるイベントを行っています。イベントを通じて生産現場に来てもらい、鈴鹿がお茶の産地であることを知っていただくとともに、鈴鹿のお茶をサポートしていただければと思います。

今後も生産者と消費者が一体となって鈴鹿のお茶を盛り上げていきたいと考えています。

鈴鹿市茶業組合 組合長

市川 浩美さん





お茶の魅力を伝えたい

～日本茶カフェという提案～

鈴鹿山系の麓にある椿茶園。爽やかなお茶の香りに包まれたカフェを訪ね、店主で日本茶インストラクターでもある市川晃さんにお話を伺いました。

カフェを始めたきっかけ

「お茶は販売していないのですか?」。この一言がきっかけでした。以前に茶葉を販売していたお店に来店された若い女性からの質問でした。その方はお茶の葉ではなく、飲むお茶を求めているのです。



おいしい かぶせ茶の 淹れ方

① 80℃のお湯を必要量測る



② 急須 → 器の順にお湯を移す
※おいしく飲める温度(60℃前後)になります。



③ 急須に茶葉(一人分小さじ1杯半)を入れ、お湯を注ぐ

生産から加工、販売までを一体化した産業として農業の可能性を広げる6次産業化の認定を受けたこともあり、自分が育てたお茶を飲んでもらいたい、そのためにはどうすればよいかを考え、敷居を高くせず、テラス席なども用意し、昔の茶店をイメージした「日本茶カフェ」を始めました。

若い女性にも興味を持ってもらえるような外観や内装を意識したほか、私が日本茶インストラクターをしていることもあって、一杯ずつ丁寧に茶を淹れているところを見てもらうためにカウンターを用意しました。お茶を淹れることを「面倒くさい」ではなく「かっこいいな」と感じてほしいですね。

始めてから感じること

お いいお茶を普段から飲んでいる人が少ないなと感じます。私も特別なことをしているわけではなく、普通の淹れ方でお茶を出していますが、「おいしい」って言ってもらえるのは本当にうれしいです。昔はお茶を淹れることは日常茶飯事といわれていましたが、家庭でもペットボトルではなく、おいしいお茶を飲んでもらえるようになってほしいですね。それが鈴鹿のお茶だとなおうれしいです。

今後への期待

お 茶畑の真ん中辺りに新しく高速道路のパーキングエリアができます。鈴鹿がお茶の産地であることを知らない方も多いので、壮大なお茶畑を見て、地元のお茶が飲めるところがあることを知ってもらい、鈴鹿のお茶はおいしいと感じてもらいたいですね。モータースポーツだけではなく、海だけではなく、ということを広めていきたいです。



市外からお友達同士で来ていたお客さんにお話を伺ったところ、「初めて来ましたが、おいしかったです。また立ち寄ろうと思います。」との声をいただきました。



④待つこと
2分



⑤少しずつお茶を注いでいく
※繰り返し注ぐことで急須内でお茶がより抽出されます。



相手を思いやりながら注ぎましょう。心を込めることが最高の隠し味になります。

