

今年も新茶の季節がやってきた!

かめやま茶を楽しもう!

問合せ 産業振興課農業グループ (☎84-5082)

亀山茶を知る

亀山茶ってどんなお茶?

亀山茶は、気候や土質、茶農家の優れた製茶技術に支えられ、上品で濃厚な味わいと香り、コクのある旨みが特徴の良質のお茶です。

主な生産拠点である中の山パイロットには、約88haの広大な茶畑が広がっています。鮮やかな緑が一面に広がる壮大な景色は、亀山市の景観を特徴づける大切な地域資源です。この景観を守るためにも、多くの人に亀山の特産品である亀山茶の魅力を知っていただき、より一層、亀山茶に親しんでもらいたいと願っています。

亀山茶を撮る

第18回亀山青空お茶まつり フォトコンテスト作品募集

市内の茶畑を題材にした写真を募集します!

応募作品 カラープリント4つ切(ワイド4つ切可)の単写真(1人につき3点まで)

各賞

亀山市長賞、亀山青空お茶まつり実行委員長賞など

募集期限 8月7日(水) 必着

応募方法 産業振興課農業グループ(市役所2階)にあるフォトコンテスト応募票に必要事項を記入し、写真の裏面に貼付の上、直接または郵送で、農業グループ(〒519-0195 本丸町577)へ提出してください。

※応募作品は原則として返却しません。



第17回亀山青空お茶まつり
亀山市長賞
森崎 進さん「茶園の夕暮」

亀山茶を味わう

新茶まつり

市内の茶農家が手塩にかけて育てた茶畑から手摘みした新茶を、無料でふるまいます。日本茶インストラクターが、丁寧に淹れた新茶をぜひご堪能ください。

とき 5月8日(水) 午前10時~午後3時30分

ところ 市役所1階玄関ロビー



亀山茶を淹れる

亀山茶を美味しく飲もう!

①温度が重要!

渋みを抑えて旨みを出すには70℃~80℃のお湯が適しています。

②茶葉の量は適量で!

茶葉は1人分(60cc)で約2g(小さじ1杯分)が適量です。

③お湯を注いだあとがポイント!

お湯を急須に注ぎ、60秒程度お茶が出るのを待ちます。ここで急須を回さないことがポイント!

④最後の1適まで!

お茶は廻しすぎし、分量を均等に濃淡のないようにして、お茶を注ぎきります。

