

特集

亀山茶を知る、味わう

伊勢の茶どころ あの唄どころ

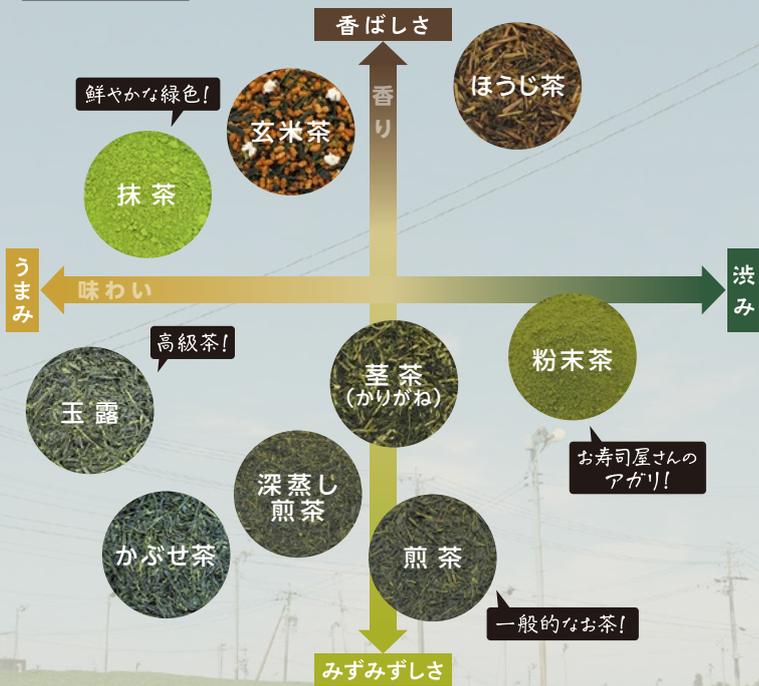


一番茶のおいしい季節。これから蒸し暑くなり、お茶を飲むことが多くなります。普段、私たちが当たり前のように飲んでいるお茶はどのように作られているのか、亀山茶のおいしい楽しみ方を知り、至福の一杯を味わってみませんか？

問合せ先 農林振興課農林政策グループ ☎84-5068

亀山市は、平均気温や年間降水量がお茶の栽培に適しており、茶の生産が盛んに行われています。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、コクのあるうま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。

お茶の種類 味わいや香りもさまざま!



お茶の効能

お茶には、健康に良いとされている成分が多く含まれています。

カテキン

- 殺菌作用 ●抗アレルギー
- 動脈硬化、がん、高血圧などの生活習慣病予防

カフェイン

- 疲労回復 ●覚醒効果
- 利尿作用 ●強心作用
- 二日酔い防止

ビタミンC

- 疲労回復 ●風邪予防
- 美肌効果 ●抗酸化作用
- 免疫力向上

ミネラル

- 夏バテ防止
- 虫歯予防
- 生体調整作用

テアニン

- 神経細胞の保護作用
- リラックス効果
- 血圧上昇の抑制

亀山茶をつくる



亀山市茶業組合

組合長 一見 守一さん

Profile

一見製茶代表(太森町)。亀山のお茶を楽しみにしてくれる人に亀山茶を届けたいとの思いから、県内でも最大規模の中の山パイロット内の約25haの茶畑で生産活動に従事。現在、亀山市茶業組合組合長としても活躍。

亀山茶の魅力伝える「亀山市茶業組合」

亀山市茶業組合は、市内の茶業者と茶業関係団体で構成された団体です。主な活動は、お茶まつりや初もみ研修会、インストラクターの方に協力いただいて、市内の学校向けにお茶の入れ方講座などを行っています。初もみ研修会では、亀山高校の生徒に手摘みの体験をしてもらっています。また、茶業組合として品評会への出品、定期的な情報共有、お互いの工場を見学するなど、さまざまな活動をしています。

しかし、ここ10年程、茶業組合に加入する茶農家はかなり減少しています。問屋の買取単価が大きく下がり、採算が合わず、原材料費の高騰、機械のメンテナンス費も高額であることなどが理由として挙げられます。ほかにも、担い手や後継者不足といった課題もありますが、近年は抹茶ブームなどの影響もあり、取引価格も安定してきています。

知識と技術を身につけ、最適な感覚をつかむ

お茶の製造で大変だと感じるのは、やはり作業に時間がかかることです。基本的には機械で行いますが、機械が詰まったり、天気に左右されたりすることがあるので、全体的にうまく流れているのかを常にしっかり確認しなければなりません。葉っぱの大きさ、その日の気候や湿度などの影響で茶葉の状態も一定ではないので、工場に運ばれてきた茶葉によっては、全工程の設定を変更しなければならないときもあります。さらに、蒸し方や一連の知識や技術などを習得するには、長い年月と経験が必要です。乾き具合や温度、手触りなど最適な状態の感覚をつかむまでが難しいです。

お茶は、産地の地形や気候などで味が変わります。亀山では、深蒸し煎茶が主流です。亀山の地質は赤土で山砂が入り込んでいるので、茶葉がほかよりちょっと厚いのが特徴です。茶葉が厚いと深く蒸すことができるので、味が濃く、甘みがよく出ます。蒸す時間は各農家さんによって異なるので、味も違います。ペットボトルなどで全国各地のお茶が手軽に飲める時代ですが、地元だからこそ、地元で採れた亀山茶を多くの人に、特に若い人たちに飲んでほしいと思います。



おいしいお茶はこうして生まれる



- 1 搬入** 手摘みや茶摘機により摘み取り、素早く工場へ運ぶ。
- 2 蒸** 集められた茶の葉を蒸機で蒸す。
- 3 冷却** 蒸された茶の葉の表面の水分を取り除きながら冷やす。
- 4 葉打ち** 葉振りして水分を蒸発させる。
- 5 粗揉** もみながら熱風で乾かす。
- 6 揉捻** 茶の葉に力を加え、水分の均一化を図りながらもむ。
- 7 中揉** 茶の葉を再びもみながら熱風で乾かす。
- 8 精揉** 茶の葉に熱と力を加え、形を整えながら乾かす。
- 9 乾燥** 揉みあげた茶を調整しながら十分に乾かす。この時点のお茶が「荒茶」。
- 10 合組・計量** 種類別に合組・計量して完成。

※合組…複数の茶葉をブレンドし、香りや品質を保つこと。

子どもたちに
お茶を楽しんでほしい



市川大楽園
代表 市川 泰三さん

Profile
市川大楽園三代目代表(辺法寺町)。同町の里山で約5haの茶畑を家族で経営。自園自製、販売に取り組むとともに、手もみ茶師範や日本茶インストラクターなど、お茶に関する資格を複数有し、日々研究と開発にいそむ。



担い手が少なくなったからこそ 次の世代につないでいきたい

緑茶は鮮度が大事で、早ければ早いほど爽やかでみずみずしい香りになります。そのため、あまり時間を置かずにその日のうちに加工します。お茶の収穫に最も適したシーズンには、朝から茶を摘み、その日のうちに加工し、荒茶まで製造してしまうので、ずっと工場を動かし続け、作業を継続しなくてはなりません。作業が深夜に終わったり、明け方になったりする場合もあるのでとても大変です。

今、茶農家はどこも後継者の確保という課題があると思います。担い手が少なくなったからこそ、今まで培ってきた技術や知識など、洗練されたものを次の世代に残していかなければならない。時代の変化などにより、お茶の味わい方などを知らない子どもたちが多くなってきている中、茶業組合の取り組みとして、私も学校に訪問し、実際にお茶の入れ方教室などを行っています。お茶を好きになってもらうには、記憶に残るように楽しんでもらうことが大切であると思っています。お茶を作るところからお茶を入れて飲むところまで、お茶の楽しみ方をこれからも伝え、つないでいきたいです。

復活した亀山紅茶の価値を 未来に伝えていく

もともと亀山は日本有数の紅茶の産地であり、「亀山紅茶」が有名であったことから、緑茶以外のものを作ってみようと思い、当時、三重県茶業試験場の技術者に加工の仕方や情報を教えてもらい、独学で始めました。

かつて亀山でもっとも多く栽培されていた「べにほまれ紅茶」を復活させ、その価値を未来に伝えていきたいという思いから、奇跡的に残っていた「べにほまれ紅茶」の茶園を再生し、地元の茶業生産者と「亀山Kisekiの会」を立ち上げ、国立茶業試験場の元技術者の指導を受け、紅茶の製造を行っています。紅茶も緑茶も摘み取る時期は同じですが、一緒に混ぜて加工することはできないため、紅茶は4月末に摘み取り、最高の品質に加工できるように取り組んでいます。「べにほまれ紅茶」は渋みが強く、味が濃厚な香りの良い紅茶です。ストレートはもちろん、ミルクを入れて渋みを抑えたミルクティーもおすすめです。ぜひ、味わってみてください。

緑茶だけではない
亀山紅茶の魅力



伊達丸製茶
代表 伊達 龜嘉さん

Profile
伊達丸製茶代表(辺法寺町)。亀山産べにほまれ紅茶の復活に取り組んだ「亀山Kisekiの会」会長。中の山パイロットや辺法寺町の里山約8haの茶畑で、「安心・安全・美味しいお茶」を目標に夫婦二人三脚で生産活動を展開。

亀山茶、亀山紅茶の美味しい入れ方

市民活動団体
「魔女のお茶会」
YouTube





お茶でつながる人と地域



4月22日、亀山市茶業組合主催の初もみ研修会に亀山高校2年生が参加し、初摘み体験を行いました。この日手摘みしたお茶は、亀山市茶業組合と市民活動団体「魔女のお茶会」が協力し、毎年5月に開催している「新茶まつり」にてふるまわれました。



今年の「新茶まつり」は、5月1日に市立図書館にて開催されました。

亀山高等学校 2年 川戸 陽生さん

摘み方が分からず不安でしたが、茶業組合の方から「お茶の原料となる新芽の部分だけを摘み取る」ということを教えてもらいました。この広い茶畑で手摘みをするのはとても大変だと思いますが、実際に摘む時にプチとなる感じが面白く、楽しかったです。

体験をして、自分たちの摘んだお茶がたくさんの人に飲んでもらえること、亀山のお茶づくりに携わることができてうれしく思いました。また、地域の人たちと交流できる機会となり、亀山市の特産品のお茶について知ることもできて良い経験になりました。

三重茶農協直売所 茶気茶気より

亀山茶を使ったレシピ紹介!



米粉のお茶サブレ



【材料】 *直径3cmで約30個分

- 無塩バター…120g
- 粉砂糖…70g
- 卵黄…1個分
- グラニュー糖 適量
- 打ち粉 適量
- 米粉…130g
- 薄力粉…40g
- 粉茶…10g

下準備

- ★バターは室温に戻しておく。
- ★Aはふるい合わせておく。
- ★天板にクッキングシートをひく。
- ★オーブンは180℃に温めておく。

作り方

- 1 ボウルにバターを入れ、ゴムベラでクリーム状になるまでよく混ぜる。粉砂糖を3~4回に分けて加え、その都度すり混ぜる。
- 2 卵黄を溶いて2回に分けて加え、混ぜる。Aをもう一度ふるいながら3回に分けて加え、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで切るように混ぜる。★必ず、細かい粒状にする。
- 3 手で少しずつまとめていき、台に打ち粉をして生地を直径約3cmの棒状にし、余分な粉を落とす。パットにグラニュー糖を入れて軽く押しつけるように転がし、表面によく付ける。ラップで包んで形を整え、冷凍庫で30分ほど冷やして固める。
- 4 生地を約1cmの厚さに切り、天板に並べて180℃のオーブンで15分焼く。焼き上がったならクーラーの上で冷ます。

口の中で「ほろり」と崩れるサクサククッキーです!



茶気茶気の皆さん

今回紹介した亀山茶・亀山紅茶は、茶気茶気(御幸町174-6)で販売されているほか、JA鈴鹿 ファーマーズマーケット果菜彩(東御幸町78-4)やスーパーサンシ亀山エコー店(東御幸町222)などで購入することができます。