

茶めけ通信

「本物を次世代に残す会」(株)山葵

第12号は
新茶大特集



この活きた
土が新茶の
香り出し

ほのぼのり柳 にたくさんの応募をいただきまして、ありがとうございます。

素晴らしい作品ばかりで、一つにしぼるのは大変でしたが、厳正なる審査の結果

青山克様の作品を『ほのぼの大賞』に選ばせていただきました。

おめでとうございます!! 大賞の青山克様には、「花と緑のギフト券」5,000円分をお送り致します。また、最後まで大賞候補に残った3名様

橋本肇様、鈴木鈴代様、中村豊子様には優秀賞といたしまして、

「ちおとせいたく、体に良い調味料セット」をプレゼントいたします。

そして、応募いただいたすべての皆様には、応募賞の粗品を送らせていただきます。本当にありがとうございます。(1)

もっし
新茶
大特集

只今
予約受付中

大好評! 新茶予約特典

今年は、絵本作家 村上康成 さんの絵本ハンカチです。

ほのぼのとした絵が 心とみます。

数に限りがありますので お早目にどうぞ...

詳しくは同封のチラシを ご覧下さい。

村上康成
絵本ハンカチ
プレゼント!
緑の大地をけて、はしれ! はしれ! はしれ!



お知らせ

母の日 特別企画

今年の母の日は 5月8日(日)です。新茶の真、最中!!

そこで、新茶と緑茶を使用したお菓子の詰め合わせ...

『お母さんのための一服セット』を限定販売いたします。

予約受付は 4月30日(当日消印有効)までです。どうぞご利用下さい。

(受付期間中にいただいた予約分のみの販売となりますのでご了承ください。)

新茶

の予約は、同封のチラシ各種もご覧いただき、
申込書にご記入の上、返信用封筒にて返送下さい。

又、お電話なら フリーダイヤル 0120-27-1024

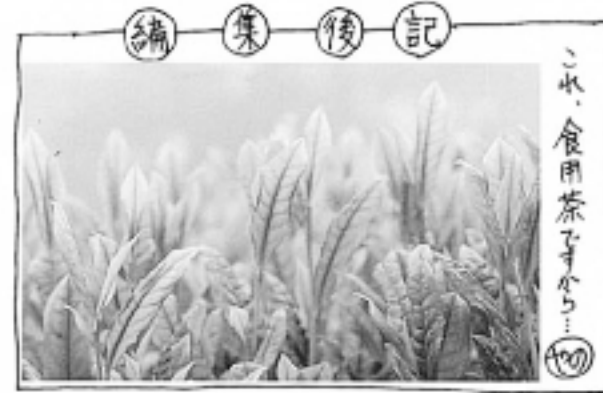
FAXの場合は、0537-27-0566

X-111なら mail@yamaei.net

ホームページからでもお申込みいただけます

<http://www.yamaei.net/>

お待ちしております!! (8)



茶園では今...

もうひと
新茶
大特集



新茶前の茶園では、最後の準備が行われています。新芽たちが登場するための舞台づくりです。

『SADAJI 農法』で使用する土着菌肥料は、化学肥料とは違いさらさらしていいので、まくときに余計な手間と時間がかかります。でも契約農家の皆さんは、「これがいいだろ!」と喜んで使ってくれています。本当に感謝、感謝です。

土着菌肥料をまいた茶園は分解が活発に行われ、ふかふかのじゅうたんみたいに、やわらかい土になります。

栄養と力に変えて

農家の方々が大変な思いをしてくれて肥料を、土着菌たちが分解してくれます。それを根が吸収して、新芽たちに栄養として届けます。届けられた栄養と力に変えた新芽たちが、芽吹く時を今か今かと待っています。



ジャンプするときに、ぴょんぴょんと曲がった状態... ちやうど今、そんな感じでしょうか...

ホップ
ステップ...

やわらかな朝の光を浴びて、みずみずしく輝く新芽たち... 茶園一面がこうなるのももう少しです。

さあ、カウントダウンがはじまりましたよ!

(2)

一気に飛び出す新芽たち

もうひと
新茶
大特集

芽吹いた新芽たちは元気いっぱいです。しかも皆一斉です。誰も待ってはいけません。農家の方々はここでも大変です。伸びすぎると品質に悪い影響を与えるので、適切な長さで摘まないとはいけません。そして摘んだらすぐに「荒茶」にしないと、お茶の品質がおちてしまいます。まさに時間との勝負です。



かまぼく状の畑を、むこうこちらから茶はさみ(自動)で刈るというスタイルが、このあたりの主流です。

“なまは”生葉から“あらちゃ”荒茶へ『蒸す』



“生葉”は、摘んだ瞬間から酸化がはじまります。そのままおくとウーロン茶になり、もっとおくと紅茶になってしまいます。

緑茶にするには酵素の働きを止めるため蒸気で蒸す必要があります。これによって葉緑素が守られ緑茶になるのです。

この“蒸す”という工程は、緑茶独特のもので、普通よりお湯と長く(120秒くらい)蒸して作ったお茶を「深蒸し荒茶」と言います。

はたかのみま、いけなり蒸気で蒸された新芽たち... でも大丈夫、皆さんは元気に歩いて蒸し機から出てきました。

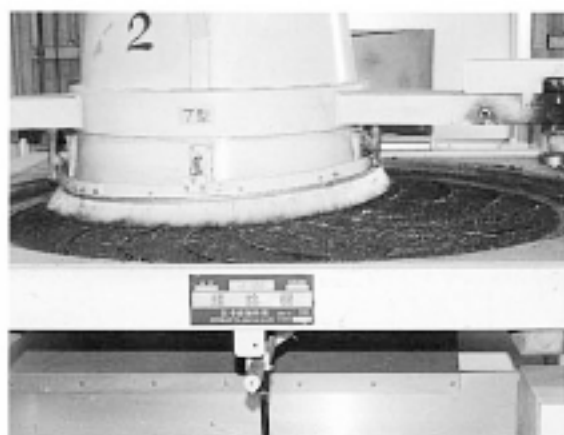
これは“冷却”という蒸したあとの工程です。

さあ、荒茶づくりのはじまりです!

(3)

「生葉」が「荒茶」へ『揉む』

もうすぐ
新茶
大特集



「蒸し」が終わると、あとはひたすら「揉む」という乾燥させるための工程が続きます。

粗揉 → 揉捻 → 中揉 → 精揉 と進み、最後に乾燥機を通して荒茶の出来上がりです。

この作業は通常夜間に行われます。そして翌朝にはヤマエイ農産物加工場に配達されて来ます。

交代でやるとはいえ、農家の人たちはほとんど寝る間がありません。それでもみんな元気です。

お茶も人間のように、揉まれることにより、強くなり、味もでてくるのです。

なぜ? とくと、「新芽(新茶)がエネルギーをもらっているから!」だそうです。

出来は之も「拝見」します



社長の重要な仕事の一つ「拝見」
黒いお盆を「拝見盆」
白い茶碗を「拝見茶碗」
とらわっている台を「拝見台」といいます。

早朝、出来上がった「荒茶」が、茶農家から工場に届けられます。社長はすべての荒茶について、その品質と特徴を見極め、そのお茶に合った仕上げ加工や火入れの方法を検討します。「拝見」と呼ばれるこの作業はとても重要で、社長は朝3時からお湯を沸かし、準備しています。そして4時には緊張がセーフになるよう調整しています。

さて、次は仕上げ加工です!

「荒茶」が「新茶」へ

もうすぐ
新茶
大特集

荒茶と言うくらいなので、お茶の葉が荒いままで届きます。しかも茶園によって大きさもバラバラなので、ヤマエイ農産物加工場では原料が均一になるようによく混ぜてから、

形や大きさを整える「仕上げ」工程へと進みます。ここでは同時に、味を落とす原因になる余分な茎や粉も取り除き、

青々としたさわやかな新茶に仕上げていきます。



この部屋で荒茶たちは、おいしい新茶になるために加工されます。

もう一つの命を吹き込みます

ラインの最後には乾燥火入れ機があり、ここでもう一つの命がお茶に吹き込まれます。荒茶の特徴を最大限に引き出すための「火入れ」と呼ばれるこの工程は、最も神経を注ぐ作業です。火が強すぎるとこげてしまい、弱すぎても生乾きの嫌な匂いと味がでて、どちらも失敗ということになります。

その日の温度や湿度、その茶葉自体の力など、様々な条件を考えながら火入れの具合を見極めます。大変ですが、これが一番の「腕の見せどころ」でもあります。

さあ、上手に火が入りました!

「火入れ」でお茶の出来が決まる!と
言えるほど重要な作業です。



旬の香りをあなたのもとへ...



3本の袋詰め自動ラインは、
ヒカヒカにみかれて、
いつでも動かす準備が
整っています。

茶園の新芽たちが、蒸して揉まれて荒茶とな
りて、選別・火入れの仕上げ工程を経て誕生
した今年の新茶たちが、袋詰め作業室へと
運ばれてきます。ここでは入ってきた新茶を
直ちに袋詰めできるよう、受入れ体制を整えて
待機しています。なぜなら、封を切った瞬間の、
あのさわやかな旬の香りを、素早く袋の中に
閉じこめたいからです。
そして、ひとくち飲んだ時に広がる新茶の
風味を、損なうことなくお届けしたいからです。

旬にいただくから、価値ある新茶



賞味期限が3ヶ月の新茶は、劣化を防ぐ
ため、チリガスを注入して密封しています。
カチカチの減圧にする子育銘茶のような
年間商品とは区別してお考え下さい。

さあ、袋詰め 完了です。
これでいつでもお届けできます！

新茶をおいしく飲む3つのコツ



氏名：石川 慎哉
所属：農産物加工場・緑茶加工室
掛川市在住の23才。
今後のヤマエをよりよく立つ
期待の若手若人です！
職

石川慎哉です。生まれたての「ヤマエの新茶」も、
あなたにおいしく召し上がっていただくために、
ここで3つのコツをお教えします。
是非やってみて下さいね！



① 茶葉の量

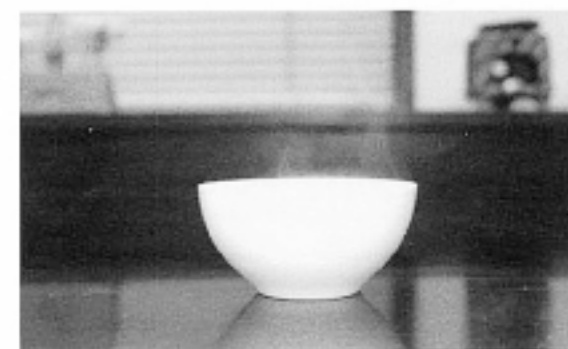
専用スプーンにすりきり一杯
(約5g)が適量。ちよと多い
かな？というくらいでちょうどです。
これで2~3人分、いゆられます。

葉の形の専用ティースプーン
入手方法はお問い合わせ下さい



② お湯の温度

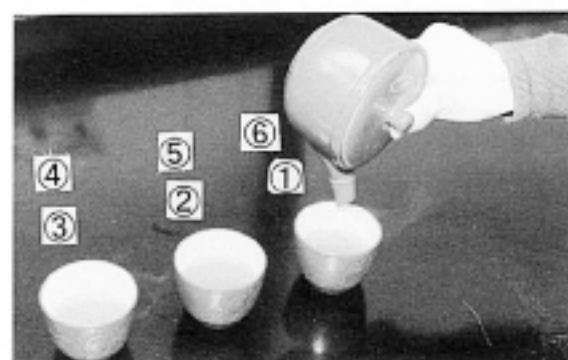
香りを楽しむ場合は80℃
くらいでサといれて下さい。
さわやかな若葉の香りが楽しめます。
又、味を楽しむ場合は70℃以下にして下さい。
ほんのりした若葉の甘みが楽しめます。



この湯気の立ち方が、だいたい70℃くらいです。
(両手にギュッと握って、ガマンできる程度)

③ 回し注ぎ そして注ぎ切り

急須にお湯を入れたら、約1分待つて順番に
回し注ぎをして下さい。ポイントは折り返す時に
同じ湯のみに入れること...そして最後の一滴まで
しっかり注ぎ切る ことです。



急須の角度に注目！
上下に振って、さらにしほり出します。

さあ、あなたもやってみて下さい！
(7)