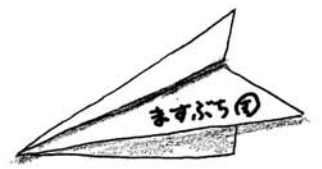


白川の風



ますぶち園情報誌
2014年初夏号
vol.49

5月末、夏を思わせる暑さの中、鱒刺茶園では一番茶の収穫が行われました。現在は二番茶に向けての作業が雨間を見ながら行われています。

今年の新茶を振り返りますと、春先は徐々に気温が上昇し、心配した遅霜の影響もさほど受けることなく順調に生育しました。品質についても例年通り上々に仕上がっており、皆さまにますぶち園自慢のお茶をお届けできるものとなっていますので、ぜひともご賞味いただきますようご案内申し上げます。

茶畑日記

旨みがギュッと詰まった新茶が出来ました
「香る新茶」に心を込めて...

白川では4月に入りようやく満開となった梅の花の香りが漂う中、月遅れのひな祭りが行われ、



また山々のこぶしも近年に近くよく咲いた穏やかな春の訪れとなりました。昔からの言い伝えによれば、こぶしがよく咲いた年は豊作になるとされ、秋の収穫期が期待されます!

さて、鱒刺茶園の茶畑では4月に入って昼間暖かく朝夕寒いという山間地特有の気候が今年は顕著に表れ、また気温も順調に推移して新芽も予定通り成長してくれました。4月下旬と5月初旬に寒波の影響もありましたが、

ほぼ平年並みに新茶の収穫時期を迎えることができました。24日の品評会手摘みから作業が始まりましたが、初夏を乗り越えて夏になってしまったかのような暑さが連日続き、茶畑での作業は過酷なものとなりました。暑さでお茶の芽が伸びすぎないように、作業する人たちの体力を見ながら短期集中で一気に摘採作業が進められ、8日間で完了しました。

作業を手早く進めたこともあって良質な新芽を収穫することができ、できあがった荒茶も納得のいくものになりました。



乗用機による一番茶摘採

荒茶!!
お茶の原材料



一時的に保存できるようにしたお茶

お茶を仕入れるときはこんな25kg入の紙袋(大海)に入ります

よく聞く「荒茶」はどんなお茶?

茶畑で収穫された新茶を荒茶加工場で蒸し・揉み・乾燥させたものが「荒茶」です。この荒茶から茎、粉などを取り除いて形を整え火入れしたものを「仕上げ茶」といいます。

消費者の方が普段店頭で購入されるお茶は、この仕上げ茶を商品パッケージに詰めたものになります。

ではなぜ荒茶のまま販売されないのでしょうか?

それは、荒茶のままでは形が揃って見えない商品価値が低いことと、水分が5%ほど含まれ長期保管に向かないためです。

このため各地の茶商さんで仕上げられたお茶が商品パッケージに詰められ店頭で並んでいます。

なお、ときどき「荒茶仕上げ」や「荒茶づくり」という商品が販売されています。ますぶち園でも販売していますが、これは仕上げ加工する際に茎や粉を取り除かず、形も整えないまま火入れのみ行った商品のことをいいます。荒茶仕上げすることで、お茶の持ち味をそのまま生かした上に、工程を省いた分だけお値打ちな商品としてご提供することができるのです!

ますぶち園の
あら茶づくり
「茶農家の飲み茶」

200g 1500円
(税別)

