



美味しいお茶の淹れ方

◆水にこだわる

- 水道水を使用する場合は、カルキを抜くためによく沸騰させてください。
- ミネラルウォーターの場合は、軟水がお茶を淹れるのに適しています。

◆温度にこだわる

- 人数分の湯呑みを用意しお湯を注ぐ。
- 湯呑みにお湯を注ぐのは次の3つの目的があります。
 - ①お湯を冷ます
 - ②湯呑みを温める
 - ③お湯の量を量る
- 適温は、70～80℃です。上級茶ほど低い温度で!
- お湯の温度は、湯呑みに注ぐことで5～10℃程度下がります。

◆量にこだわる

- 1人分は約2g(小スプーンに一杯)が目安です。

◆時間にこだわる

- お湯を急須に注いで蓋をしてから、30～40秒位待つ。
- お茶の葉の開き具合、やわらかさを見極めてください。

◆注ぎ方にこだわる

- 湯呑みに注ぐときは、1→2→3の順で少しずつ注いだら、今度は、3→2→1の順でお茶を注ぎ終えるまで繰り返します。これを「回し注ぎ」と言います。
- 最後の一滴まで注ぎきる。こうすれば2煎目、3煎目も美味しく飲めます。

ちょこっとメモ

「お茶うけ」と言って思い浮かぶのは和菓子。お茶の味を引き立てるだけでなく、他にも大事な役目があるのです。お茶には胃を刺激する成分が含まれているので、お菓子を先に口へ入れることで胃への刺激を和らげるのです。

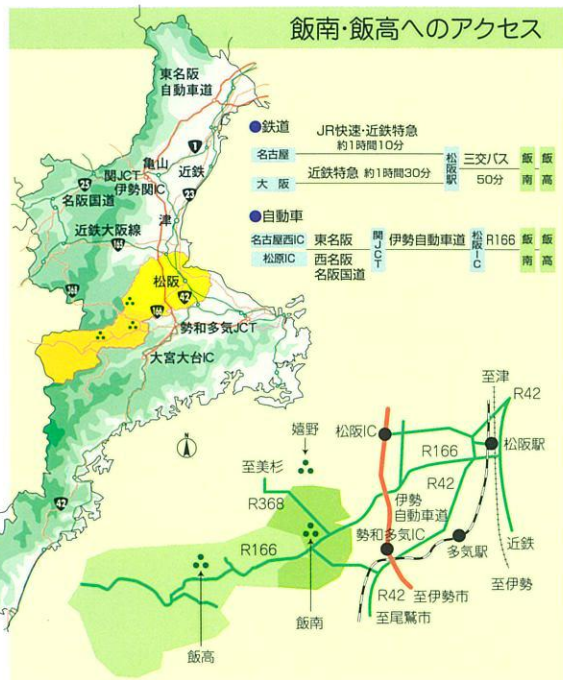
ちなみに関東では雑菓子、関西では生菓子が代表的なお茶うけとされています。



なんべん
飲んで
やっぱり
うまい。



※なんべん…何度
※やっぱり…やはり



〒515-1411 三重県松阪市飯南町粥見1125番地1

松阪市茶業組合

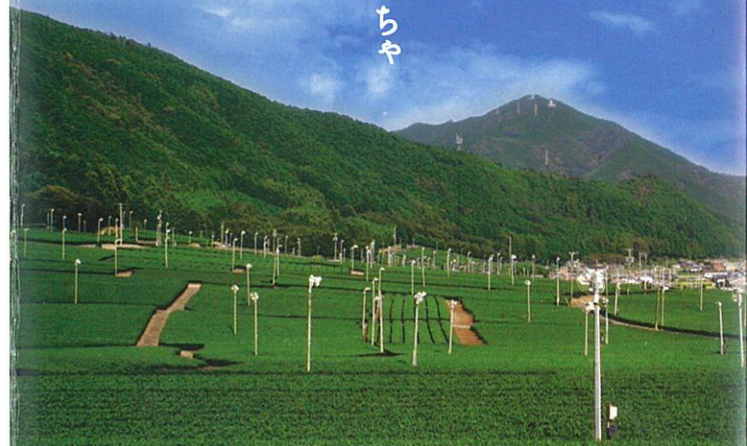
TEL 0598-32-4713 FAX 0598-32-4713

MATSUSAKA X GREEN TEA

松阪茶

深蒸し煎茶

まつさかちや



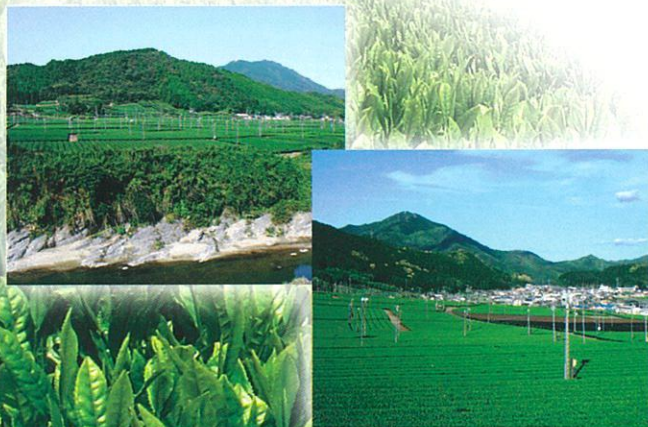
松阪市茶業組合

松阪茶

三重県は、お茶の栽培面積と生産量が静岡県などに次ぐ全国第3位のお茶処です。その中で、南勢地域最大の茶産地である松阪市では、約360ヘクタールの茶畑で上質なお茶が栽培されています。

三重県産のお茶は、「伊勢茶(特許庁の地域団体商標登録)」として、振興を図っています。中でも、松阪市の西部に位置する飯南・飯高地域で生産される深蒸し煎茶を、誰もが親しみやすく、松阪といえば“お茶”と連想できるものとして、平成22年に公募し『松阪茶』と決定した名称(愛称)でPRをしています。

※深蒸し煎茶は、煎茶とほぼ同じ製法ですが、蒸す過程で煎茶より長く(深く)蒸すことで成分が浸出しやすく、色が濃く、程よい渋味で苦味の少ないまろやかなお茶です。



松阪市飯南茶業伝承館

松阪市の茶業振興、茶製造技術と歴史の伝承を目的に平成9年度に完成しました。この茶業伝承館には、実際に製茶することができる35キロラインの製茶工場を併設しています。また、展示室には、手揉み茶用の「ほいろ」をはじめ、お茶に関する様々な道具を展示しています。

松阪茶を味わいながら、松阪茶の歴史に触れていただくことができる松阪市飯南茶業伝承館へ是非お出かけください。



松阪市飯南茶業伝承館

平日10時～15時
松阪市飯南町粥見1125番地1
TEL 0598-32-4713

松阪市茶業組合の活動紹介

松阪市茶業組合は、松阪市でお茶を生産する農家の集まりです(組合員数20名)。“なんべん飲んでも やっぱり うまい”をモットーに、組合員一同、一生懸命、お茶の生産に励んでいます。

松阪市茶業組合では、急須でお茶を淹れて飲む家庭が減少する中、お茶の淹れ方などを学んでもらうためのイベントを多数開催し、家庭でも、急須でお茶を淹れて飲むことへの関心を高めていくことで、お茶の消費拡大に繋げていくとともに「松阪茶」をPRしています。



お茶会(淹れ方教室)



お茶の手揉み体験

お茶の品評会

関西地区の茶生産者が出品する「関西茶品評会」では、深蒸し煎茶の部門で、市町村毎に与えられる産地賞に、平成17年度以降、松阪市が第1位を毎年連続受賞しています。また、個人においては、品評会最高賞である農林水産大臣賞等上位を松阪市の生産者が独占しています。

このほか、全国の茶生産者が出品する「全国茶品評会」や、三重県内の生産者が出品する「伊勢茶品評会」においても、輝かしい成績を挙げており、茶産地“松阪”をアピールするとともに、松阪茶の生産技術や品質の向上に努めています。

松阪茶は“関西ナンバーワン”の
深蒸し煎茶だよ!



松阪市マスコットキャラクター
ちゃちゃも

お茶の種類

一口にお茶の種類と言ってもその種類は豊富で、製法、産地、製造時期、品種などによって様々な分け方があります。摘み取ってから加工するまでの製法の違いで分類するのが一般的です。緑茶は不発酵茶で、摘み取ったらすぐお茶の葉を蒸します。紅茶は発酵茶で、摘み取ったお茶の葉を日陰でしおらせてから加工します。また、ウーロン茶は半発酵茶で、摘み取ったお茶の葉を日に干してしおらせてから加工します。

お茶の効能

緑茶には他の食品では得にくい成分がたくさん含まれています。そのなかでも代表的なものとして緑茶の渋味「カテキン」があります。カテキンは発ガン抑制作用や虫菌予防などの効能があります。様々な調査の中で、お茶の生産地とそうでないところを比較するとガン死亡率に確かな差がありました。

また、緑茶に含まれるテアニンは、脳に直接作用して神経の乱れを鎮め、心身の疲労を回復させるリラックス効果があります。