

特集 2

石榑茶 おいしさのひけつ

実は、三重県は茶の生産量が全国 3 位のお茶どころ。中でも、黒い覆いを被せて作る「かぶせ茶」は、日本一の生産量を誇ります。市内では、大安町石榑地区がお茶の生産が盛んな地域。この石榑地区で作られた茶葉は「石榑茶」と呼ばれ、多くの愛飲家があります。石榑茶のおいしさのひけつを探ります。

二人一組で摘み取り機で刈り取る

厚い葉肉が特徴の石榑茶

黒い覆いを被せることで甘みのあるかぶせ茶に

製茶の作業中はお茶の香りにつつまれる

おいしさには訳がある

「夏も近づく八十八夜」と唱歌「茶摘」でも歌われる「八十八夜」は、立春から数えてちょうど 88 日目を指します。今年は、5 月 2 日が八十八夜にあたりました。石榑地区では、この八十八夜から 5 月末までが、新茶の摘み採りのシーズン。大安町茶生産組合長の伊藤哲也さんは、「昔から、八十八夜に摘んだ新茶は無病息災の縁起物とされてきました。毎年、市内外に楽しみにしてくれる人たちがいます」と話します。

石榑地区は、水はけの良い土壌ときれいな水、朝晩の寒暖差など、茶木の生育に適した条件がそろっていたので、古くからお茶づくりが盛んでした。大きな寒

暖差により、茶葉に適度なストレスがかかることでアミノ酸などの養分が葉に蓄えられ、うま味となって石榑茶特有の濃厚な味につながるそうです。

石榑茶は葉肉の厚さも特徴の一つ。伊藤さんは「石榑茶の葉肉は厚くてツヤツヤしているので、何度でもおいしく飲めます。そのことから、石榑茶は煎が効くとも言われます」と教えてくれました。また、葉肉が厚いので水出しでもしっかりと抽出されます。夏でもおいしく味わえるのは、石榑茶ならではの味わい方。

地域で長く愛されている石榑茶。おいしさのひけつを知ったら、きっと飲まずにはられないのでは？

おいしいお茶ができるまで



刈り取った茶葉を蒸気で蒸した後、冷却する



熱風を当てて、少し乾燥させながら粗もみ



茶葉の水分量を均一にするためにもむ



再び熱風を当てながら乾燥させ、水分を調節



熱を当てながら茶葉の形を整える



最後に十分に乾燥させて、荒茶ができる



仕上げ作業した後、店頭並び、皆さんの元へ

文化庁「100年
フード」事業で
「石榑茶」が認定



文化庁は、地域で受け継がれている食文化を、長く継承することを目的に「100年フード」の認定を行っています。県内では、大安町茶生産組合が作る石榑茶が唯一の認定。



▲認定証を持つ大安町茶生産組合の皆さん

生産者が教える「おいしさのひけつ」

地域の人の応援があるから

石榑地区の土や水、気候がお茶づくりに適しているのはもちろんですが、地域の人の応援も大きな要因です。地域の人がたくさん消費してくれたから、代々お茶づくりを続けることができ、技術の継承につながっています。今後はより広く、お茶のおいしさを知ってもらうため、お茶体験のカフェを秋に開業する予定です。



マル信緑香園 伊藤典明さん

伝統を守りながら新たな挑戦

石榑茶は少ない面積で栽培しており、隅々まで目が届くのでおいしいお茶づくりができるのでは。各生産者には良いお茶を作ろうという気持ちがあります。伝統を残しつつ、新たなチャレンジをしたいと思い、和紅茶や自家製ハーブをブレンドしたハーブ緑茶を作りました。多くの人にお茶を楽しんでもらいたいです。



岡製茶 岡記善さん

おいしく味わおう

基本の入れ方

- ①熱湯を湯飲みに注いで冷ます
- ②急須に茶葉(3人分で約10グラム)と冷ましたお湯を入れる
- ③2分程度蒸し、湯飲みに注ぐ

暑い時期に最適！水出し茶

- ①アイスポットに茶葉(1リットルで約10グラム)と水を入れる
- ②冷蔵庫で一晩冷やす
- ③茶葉を取り除く



宇賀溪観光案内所「竜のコバ」

竜のコバでは石榑茶の試飲のほか、茶葉の販売もしています。今年秋に本格的にオープン予定で4月からプレオープン中です。

「石榑茶パウダーソフトクリーム」1つ350円
かぶせ茶パウダーとほうじ茶パウダーの2種類。



住所：大安町石榑南 2999-14
電話：78-3737
営業日はホームページで確認ください▶



地域で愛されてきたお茶で、ほっとするひと時を。