

# ふるさと食材伊万里の日

## 新茶



伊万里市 東山代町 日南郷

伊万里市学校給食センター

夏も近づく八十八夜～♪この歌を知っていますか？「茶摘み」という歌で、初夏の光景を歌っています。八十八夜とは、立春から数えて88日目、5月の2日頃です。この時期は、明け方にかけて霜が発生しやすく、農作物に被害が出るおそれがあり、農家に対して特に注意を喚起するためにこの八十八夜が設けられたといわれています。

今回は、東山代町の竹の古場の先にある「日南郷」のお茶畑にお邪魔しました！

今年は天候もよく、順調にお茶が仕上がってるそうです！

広々とした茶畑に近づいて、よくよくお茶の木をのぞいてみると、



青々としたみずみずしい葉っぱがぐんぐんのびていました。

ソメイヨシノの桜が満開の頃から新芽が出始め、約1か月後の4月下旬から一番茶がとれるそうです。

一番茶の収穫が終わると摘んだところからまた新芽が出てきて、50日ほどすると二番茶がとれ、二番茶の収穫後、また新芽が出てきて、夏真っ盛りの頃三番茶がとれるそうです。

しかしやっぱり一番おいしいのは、一番茶だそうです。

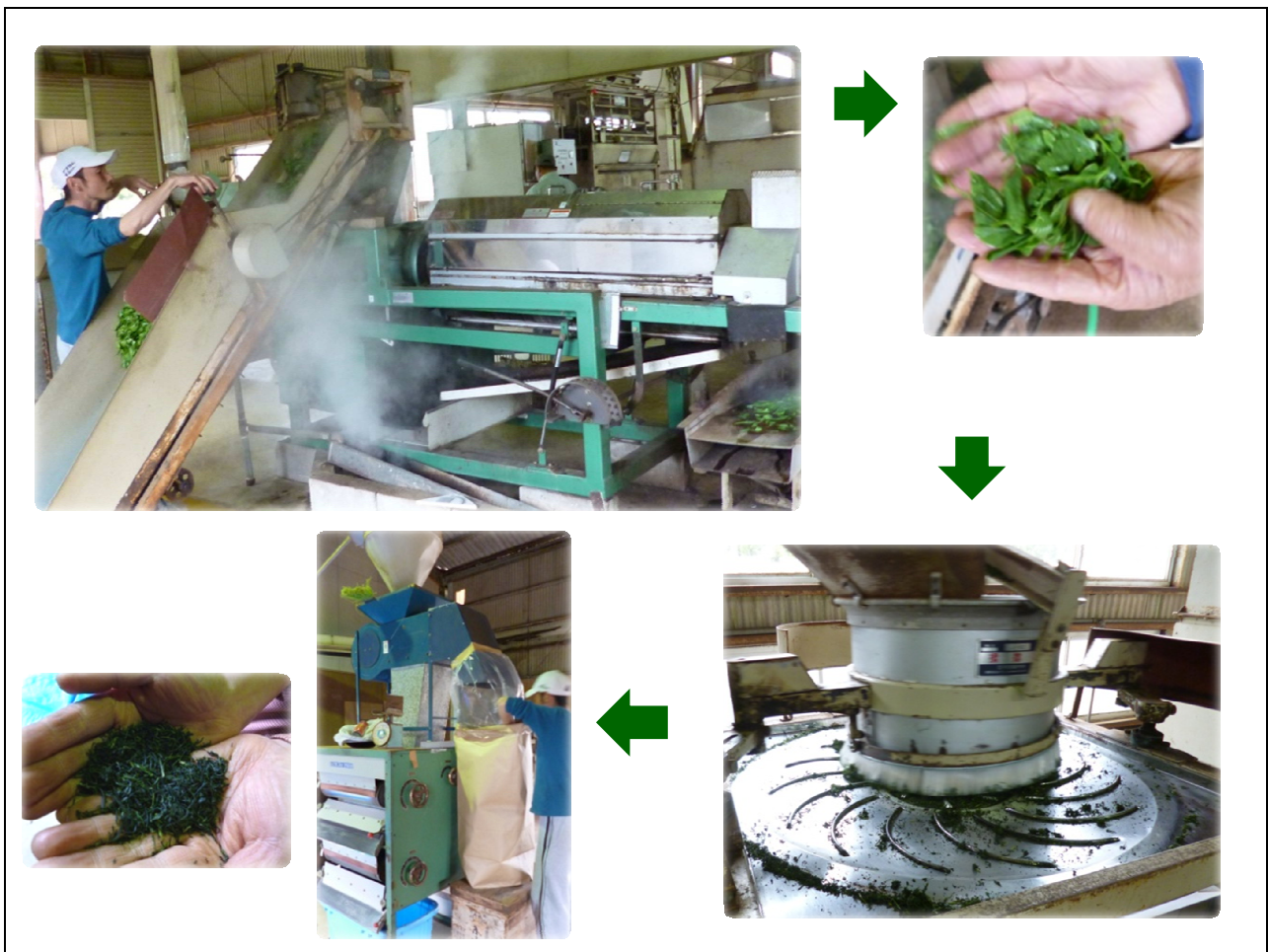
この日は、一番茶を手摘みされていました。

そして、このお茶の葉で、紅茶を作ると言われていました。

同じお茶の葉で、紅茶もできるんですね。



それから、この大きな機械を使って、お茶を摘んでいくそうです。



茶の葉は摘んだその時から発酵していってしまうので、できるだけ早くお茶工場に冷やすことが大切だそうです。

まず、蒸機で約2分蒸されます。この作業でお茶の味と香りが決まるそうです。この時、蒸し加減が不足すると渋くなったり、色が赤くなったりするそうです。反対に、蒸しすぎるとお茶がにごったり、形がくずれたりするそうなので、注意して作業をされていました。

蒸機で加熱された葉は、風を送り水分をとばしながら、3種類の葉をもむ機械に2時間ほどかけるそうです。

そして、2じかんもんだお茶の葉は1時間乾燥され、そのままではえぐみがあるので、もう1度熱を入れるそうです。

ここで香ばしさが出ておいしくなるそうです。

お茶は、このように、たくさんの手をかけられて作られているんですね。



今日の給食の「ちくわの新茶揚げ」に使っているお茶の生産者の横田さんです。  
自然の中で無農薬で育てられた体に優しいお茶です。  
ぜひ、自分でお茶をいれて飲んでみてほしいし、おうちの人にもいれてあげてほしいと言われていました。  
そして、お菓子と食べる時には、濃い目に、ごはんの時には薄めになど、自分に合ったお茶を楽しんでくださいと言われていました。  
最後に、お茶の栄養について、  
お茶にはいくつかの特有成分があります。カテキンやカフェインなど聞いたことがありますか？これらは、風邪や花粉症予防に効果があるといわれていますし、他にもたくさんの効用があるといわれています。  
日本ならではの茶をぜひ、味わって好きになってほしいです。