

「お茶畑からこんにちは」

№ 79

今年も一年間本当にありがとうございました。
立て続けの台風、大きな地震と今年も災害続きでした。
お客様からも色々なお話を聞かせて頂き驚く事ばかりでした。
家にとっては台風24号が凄かったです。
今までに経験した事のないものすごい風でした。
我が家の前は広い交差点で、南は空港へと続くアクセス道路、西は国道、北と東はお茶畑といった吹きさらしの場所です。
牧之原台地は海拔200メートルの高台で、普段でも風が強いところです。
今回の台風で二階にいて初めて船酔いを体験しました。
翌朝、主人は「あの風でよくこれくらいで済んだ。今日は片付けだな。」とフォークリフトを持って来て、雨よけ用のトタンを外しに掛かりました。
三男は下にいて上を見上げ、主人の指示でリフトを上げたり下げたり・・・
「母さんは笑うけどコレも大事な役目だよ！」と真顔で！
そして、トタンを外し終わった主人は二階から屋根の一番上に登って行き、瓦の外れた所をはめて回っていました。それを下からやっぱり見上げて「親父気をつけてな～」と言いながら写真を撮っている長男で・し・た。
この息子達ですが最近新しいことにチャレンジをし始めました。
お茶をペースト状にして、業務用に販売するようです。
緑茶は熱を加えると変色します。パンやお菓子などを作る時に変色しなくても着色しなくても綺麗なお茶の色が出るようです。
自分で出来上がった試供品を持って来て量を変えて御飯を炊いています。
しばらく炊飯器に入れておくと色と味はどう変わるか？(変色しました。)
それと、お風呂にお茶を入れるとどうか？ひと晩おくとどう変わるのか？などと、パウダー茶風呂、くき茶風呂、ほうじ茶風呂と試していました。
最近茶飯にお茶風呂ばかりです。・・・どうなっていくのか見物です。
※食品加工を行うお店等で、ペーストに興味のある方はお知らせ下さい。
サンプルを差し上げますので、使ってみて感想を下さると嬉しいです。

お暇なときにでもちょこっとHP見て下さい。

家のHP見られた方はお気づきかも(?)しれませんが、最近、ブログに通信を載せ始めました。以前はダラダラと書いたまま載せてありましたが、今回は見やすく読みやすくとかなり手を掛けています。

「母さん、書いてある意味が分からん!」「漢字の間違いも多いけれど、母さん独特の言い回しで読む方も大変だ!」とブツブツ言いながら長男が毎夜遅くまでやっています。

周りにいる主人や三男、そして書いた私までもが「コレってどういうことだろう?」と首を傾げ、頭をフル回転して「あ～でもない、こ～でもない。」と当時を思い起こしながら補足しています。1996年8月の第2号から載っていますので、お楽しみ頂ければ・・・と思います。

最初の頃は子供達も小さく、途中で長男は東京、三男は宇都宮にそれぞれ10年ほど出ていたので「へ～、そうだったんだ。」と自分達の知らない我が家の無農薬茶栽培の歴史を読み「多くの人に助けて貰ってきたね。」「以前書いていたお客様の『勝手にお手紙紹介』また載せたら?」などとそして、一番感じたところは二人とも「親父よく!やって来たよな!」とそれぞれ思うところがあったようです。

方言いっぱい、文法そっちのけの読みにくい通信ですが今回も頭をフル回転して頑張って読んで頂けたらと思います。

HPついでにもう一つ、トップページの下部にSNSのインスタグラム、ツイッターの投稿記事が連動して載せてあります。

息子が写した写真が並んでいます。写真をクリックして頂くと農作業様子お茶作りの様子や、家の食生活の様子までもが好き勝手なコメントと共に掲載されています。最近、このブログやSNSを見てのご注文を頂くことが多くなりました。稲刈り、ハズ掛けの様子などは動画で、それも10倍～100倍の速度に編集して載っています。早すぎて自分達でも笑えますが普段の農作業の様子などがわかって頂けると思います。

この頃はよく更新しているようですのでこちらも是非、お楽しみください。
※もし紙面で過去のお茶通信(№.02～№.78)を読みたい方がいらっしゃいましたら、ご連絡頂ければお送り致します。

三男が「母さん、通信に深蒸し茶について書いた方がいいよ。たまに、粉が多いと電話が来るよ。」「えっつ?!通信に書いたよ?」「それって何年前のだよ!!」なんか2回ほど書いたような気がしましたが、息子のブログを見たところ2003年に書いていました。・・・ので改めまして・・・

普通蒸し茶は蒸し時間が短く、茶葉は針のようにピンとした形状をしています。抽出したお茶は透明な黄緑色です。渋味も香りも共にあります。

それに比べ、**深蒸し茶**は蒸し時間を長くします。長時間蒸すことにより製造時に茶葉が細くなり、見た目には粉が多いお茶に仕上がります。

しかし、**この粉が美味しさの素**です。香りは普通蒸しよりも弱めですが、抽出したお茶は渋味の少ない甘味のある、深い味わいになっています。

※深蒸し茶は粉が多い為、目詰まりしやすいです。『深蒸し茶用急須』をご利用頂くと目詰まりする事なく抽出できます。杉本園でも扱っています。無い場合はカップ式急須でも代用できます。

杉本園ではお茶の賞味期限を出荷日から1年で、パウダー茶は6ヶ月で表記してあります。開封前は冷蔵庫で保存して下さい。

常温保存をされる場合は日光の当たらない涼しい所で保管ください。

ただし、パウダー茶は劣化が早いため絶対に冷蔵庫で保存してください。

紅茶やほうじ茶に関しては劣化が遅いため、常温保存でも大丈夫です。

開封後、茶筒に移さない場合は空気を押し出し輪ゴムやパッキンで止め冷蔵庫保存して下さい。お茶は湿気に弱いですし、冷蔵庫内の臭いも吸収してしまいます。お茶はできるだけ空気に触れない方が劣化を防げます。どのお茶も**開封後1ヶ月で飲みきる**のが最後まで美味しく飲むコツです。

また、開封前に冷凍保存をされる方は常温に戻してから開封して下さい。外気との温度差で袋の内部に露が付く、湿気の原因になります。

お茶は他の食品と比べ、賞味期限が過ぎれば直ちに悪くなるという事はありませんが、少しずつ味や香りが落ちていきます。

杉本園のお茶は真空した後にはチッソ充填をして冷蔵保存してあります。パウダー茶は機械の関係上、脱酸素剤を使用しています。

今年に入り茶畑がいくつか増えました。知り合いからやってみないかと言われた畑です。実は色々な人から畑を借りてくれという話があります。が、遠い場所だったり、乗用の機械が入りにくいような所が多いのです。ここ数年で放棄茶園は周りでもドンドン増えてきています。皆さんが静岡にお越しになって見られる茶園風景も少し変わっていくかもしれません。

話を戻して、お借りした茶園が**杉本園の茶園**と呼べるようになるまではまだまだ先です。数年は茶樹の肉体改造の期間になります。

見事に変身を遂げた先輩の茶樹達は、幹や枝も太く、根っ子も深い為ちょっとやそつとじゃビクともしません。茶園全体から生えてくる植物達(雑草)もドンドン元気になってきています!

しかし、今年はちょっと違いました。異常な暑さです。気象庁も災害と言うほどの今年の暑さに流石の草達も少々へばっていました。

お茶も二番茶(新茶収穫後5~7月に成長する芽)の伸びがゆっくりで、秋冬番茶(10月~11月収穫)も少し遅く伸び始めました。

お茶を含めた植物達も葉が多いと水分の蒸散が増える為、今年の異常な暑さでは芽の伸びる時期を変えているみたいです。無闇に伸びて枯れる事を選ばず必死に生きている姿は、もしかしたら植物達も自分達に合う環境作りを長い年月を掛けて行っているのかもしれない。まだまだ杉本園の茶園は変化していきそうです!

そして僕(三男)も変化しました。花粉症になりました!(たぶん)お医者様に掛かっていないので正確には分かりませんが、去年くらいから少し怪しいです。植物達も周りの環境に合わせて対応しているので、僕も「べにふうき緑茶」を飲んで早めの対応をします!それでは~♪

無農薬茶の杉本園

杉本芳樹・伴子・鋭悟・真理

〒428-0039 静岡県島田市金谷猪土居 3769-3

TEL. 0547-45-2003

FAX. 0547-45-2006

URL ochafarm.com

E-Mail wbs03388@mail.wbs.ne.jp

なんとと言っても!気持ちが一番です! (*^▽^*)

18-12