

# みやまの里

(農)東山茶業組合  
 静岡県掛川市東山 1821-12  
 第39号 令和元年初夏

東山地区の樹々の緑も深くなり初夏の風に汗ばむ頃となりました。ニホンカモシカ、キジ、イノシシなどに会ってもここではニユースにはなりません。ウグイスなど野鳥が始終さえずる自然公園と呼んでもいいようなのどかな山間地です。

## お茶ができるまで

お茶の製造は、明治時代中頃までは全て手作りでした。現在では、近代的・衛生的な製茶機械によって作られています。茶園で栽培された生葉を荒茶に仕上げる工程を簡単に説明します。

### ① 摘採

4月下旬から5月頃に新芽を摘採するのが一番茶となります。



### ② 生葉コンテナ

工場に搬送された茶葉は一度に製茶できないため、一旦生葉コンテナに保管し、鮮度保持・品質劣化防止のため送風して生葉温度は管理されます。

### ③ 蒸機(むしき)

荒茶製造品質の90%は蒸しで決まると言われており、茶の中で最も重要な工程です。蒸し時間によって「味・香り・水色」が決まります。40秒後は普通蒸し、80秒以上でコクが深くまろやかな味の深蒸しになります。



蒸し工程 2019年5月

### ④ 粗揉機(そじゅうき)

蒸された茶葉内部の水分を強力で揉みながら乾かします。

### ⑤ 揉捻機(じゅうねんき)

茶葉がお互いに転がりあい、まんべんなく揉まれ、茎に含まれるうまみ成分が揉みだされます。

### ⑥ 中揉機(ちゅうじゅうき)

揉捻した茶葉を再び揉みながら熱風で乾かし「よれ形」をつけます。

### ⑦ 精揉機(せいじゅうき)

人間が手で揉むように一定方向に転がし、煎茶特有の艶のある細く伸びた形に整えます。

### ⑧ 乾燥機(かんそうき)

保存できるように乾燥し、香味を発揚させます。

⑨ このあと箱詰めされ茶問屋へ出荷となります。荒茶は半製品の状態であり、茶問屋での仕上げ加工を経て初めて製品となります。

### 粟ヶ岳山頂休憩所

### 「かつぽしテラス」オープン

掛川市が粟ヶ岳(532m)山頂に整備した休憩所「粟ヶ岳世界農業遺産茶草場テラス」が5月30日オープンしました。愛称は「かつぽしテラス」。徒歩や自転車でもこれまでに百回以上登頂した70人の表彰も行われました。なんと徒歩二千



揉捻機



精揉機

五百回の女性、千五百回の男性、自転車六百回の男性2人。

すごいですね！中高年の方ばかりでなく土日は若い世代も頂上をめざして登っています。

## オススメ商品

梅雨が明けると夏本番！夏のごあいさつ・お中元・贈答にお茶をご利用下さい。

① 東山銘茶とティーバッグのセット  
 予算に合わせて組み合わせられます。

「花みずき」は水色がきれいな「ささみどり」を混ぜてあります。

② 贈答100g一缶入

スチール製150g缶使用  
 当組合のお茶でしたら200gが一度に入ります。

しまいます。広口で使いやすい上、後々まで使える茶缶で実用的です。  
 (パッケージ・紫2色あり)



- みやま 1800円
- あおい 1400円
- ききょう 1200円
- (税込)

