

# みやまの里

(農) 東山茶業組合

静岡県掛川市東山一八二二二二

第52号 令和3年11月

## かけがわ茶エンナーレ2020+1 10/16~11/14

お茶のまち掛川がミュージアムに変わる30日間



### お知らせ

電話での問い合わせ・御注文について  
月々土9時~15時30分まで受付して  
ますが時間外は留守番電話になります。  
ご用件は録音することができます。次の  
営業時間に早急に対応いたしますのでよ  
ろしくお願いいたします。

掛川市の各地には茶園が広がり、市民は毎日お茶を飲み、四、五月には新茶を求め、学校給食にも緑茶が昔から無料提供されています。あたり前にお茶が日常にあり、日本有数の茶産地の自負があります。テーマは「超日常茶飯事」掛川市をミュージアム化する芸術祭です。そして「茶」と紐づけてイベントが掛川市内全域で開催されます。東山地区でも「粟ヶ岳ファミリローゲイニングイン東山」(地図コンパスを使いエリアに設置されたチェックポイントを、周り得点を競う競技)が行われ、当茶業組合の工場内でもタップダンスのフォーマンスも企画されております。

### 秋の花粉症

春先のスギ花粉症だけでなく、九月から十一月にはブタクサ・ヨモギなど秋の花粉を飛ばす小さな雑草類も花粉症の原因になってますので、要注意です。特に今年の夏は猛暑でしたので、昨年の十倍の花粉の飛散が予想されています。同様に来春のスギ花粉もかなりの増量らしく、花粉症の皆さんはつらい季節となりそうです。紅ふうき緑茶は

一茶期でなく、秋番期に摘採・製造されます。このお茶に含まれるメチル化カテキンが特別な作用を持っており、花粉症に有効であるとの研究されたのは、牧之原にある「野菜茶業研究所」の当時の研究員、山本万里先生(農学博士)でした。花粉だけでなくダニやハウスダストによるアレルギー症状も抑制されるようです。紅ふうき茶ティーバッグは入れ方がとても大事で、なるべく熱い湯を使いカップを温めておいて三〜五分放置してメチル化カテキンの抽出をじっくり待ち



### ブロークン製法

ましよう。そしてティーバッグをよく振ってカテキンをたっぷり出して下さい。もちろん手間をかけ、やかんでグツグツ煮出して頂いた方が効果があると思いますが前述の方法でも可です。これから「紅ふうき粉末茶」も商品開発していきます。宜しくお願い致します。

今年から茶工場に「ティーチョッパー」の設備を導入しました。製品の仕上がりを細かくする「ブロークン」と呼ばれるものです。ブロークンは紅茶にはありますが、緑茶ブロークンは一般向けというよりペットボトルティーバッグ用など業務用になります。



乾燥工程を終えると普通の秋番とブロークン製法はこんなに違います



粗揉機の後、長い筒を通してミンチ状に切断します