

みやまの里

(農)東山茶業組合
掛川市東山一八二二―一二
第七四号 令和八年五月

お待たせいたしました。今年も新茶の季節がやってきました。今年の冬は寒暖差が大きく、芽の動きが読みにくい状況が続きましたが、三月以降は気温が安定し、ゆっくりとした生育となりました。

そのおかげで芽は締まり、旨味成分であるテアニンをしっかりと蓄えた、香り高い新茶に仕上がりました。東山の一番茶ならではの深い味わいを、ぜひご堪能ください。

人気商品のご案内



一番人気の「ふうらん」は、深蒸しならではのまろやかな甘渋み特徴で、贈答にもご家庭用にも幅広くご利用いただけます。

「あおい」は八十八夜頃の新茶で、爽やかな香りとすっきりした味わいが人気です。

「花みずき」は急須いらずで手軽に楽しめるティーバッグ。温かいお茶にも冷茶にも使え、一年を通してご愛用いただけます。

新茶の茶殻ふりかけレシピ

東山の一番茶ならではの香りを、食卓でも楽しめる簡単アレンジ。急須に残った茶殻は、旨味と栄養がたっぷり。ごはんのお供にぴったりです。

材料 (1〜2 人分)

- 新茶の茶殻： 大きじ2
- かつお節： ひとつかみ
- 白ごま： 小さじ1
- しょうゆ： 数滴
- 塩： 少々
- お好みでちりめんじゃこ・桜えび・刻み海苔など

● 作り方

- 1 茶殻の水気を軽くしぼる。
- 2 フライパンを弱火にかけ、茶殻を乾くまで炒る。
- 3 かつお節・白ごま・お好みの具材を加えてさらに炒める。
- 4 しょうゆをほんの少し回しかけ、塩で味を整える。
- 5 香ばしい香りが立ったら完成。



東山の春景色

工場の横にある藤棚(野田藤)が、今年も美しい花を咲かせました。淡い紫色の花房が風に揺れ、春の訪れを感じさせてくれます。

茶畑の新緑と藤の花の彩りは、東山ならではの春の風景です。柔らかな日差しの中、若葉がきらきらと輝き、畑一面が明るい緑に染まります。自然の恵みを受けながら、今年も新茶の季節を迎えました。この時期ならではの香りと景色をお楽しみください。

藤の種類と季節の魅力

藤棚に使われる藤は主に山藤(やまふじ)と野田藤(のたふじ)があり野田藤は花序が長く、一房に約百個の花がつけます。山藤は山林等に自生し、花が大ぶりで花序が短く、一房に数十個の花がつけます。



藤棚は春に花を楽しみ、

夏には青々とした

葉で日陰を作り、

秋には実をつけ、

冬には翌年の開花

に向けて枝を伸ばす

など、年間を通して

変化を楽しめます。



LINE 友だちアカウント

友だち募集中

@892cdhyr

