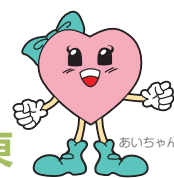


New

Fine

快 適 生 活 通 信



JA愛知東

あいちゃん

2024
SPRING

Vol. 75

―特集― 味わってみりん!

奥三河産のお茶



茶業部会
生産者 圃場：新城市一鉄田
鈴木 克也さん (36歳)

新しい茶が育っています!



1. 特徴やこだわりのポイントは?

全国でも珍しい農業を使わない有機栽培をしています。また、新城市のお茶栽培に適した気候から、煎茶らしい渋みや香り高いお茶を生産しています。圃場のある平地と山間地では多少の気候の違いから、一鉄田で摘むお茶はさわやかな味わい、作手で摘むお茶には柔らかな甘みを感じられます。

2. やりがいを感じる時は?

自身で生産から販売まで行っているため、お客さんの声を直接聞くことができることです。お客さんからいただいた意見をもとに様々な香りを楽しめるお茶を作ったりもしています。

3. 苦労していることは?

想定外の気候によって茶葉の状態が変わるため、生産量や品質を維持できないことです。

4. 摘採期、生産期のスケジュールは?

5月初旬から6月初旬の1か月の間に収穫から工場での製品加工までを行っています。収穫前(4月中旬)には日光を遮るための黒いシートをかぶせ、葉っぱにストレスを与えることで葉緑素を増やし甘みを出しています。

生産期は刈りならしや有機栽培のため自ら草取りをして次の収穫に向けて作業しています。

5. 今後の目標は?

資材の高騰もあり農家が減ってきているため、茶摘み体験や紅茶づくり体験を通じてお茶に触れ合う機会をつくり、お茶の楽しさを提案していきたいと思います。また、各地イベントに出店し試飲会をするなど「しんしろ茶」の認知度向上につなげていきます。



味わってみりん!

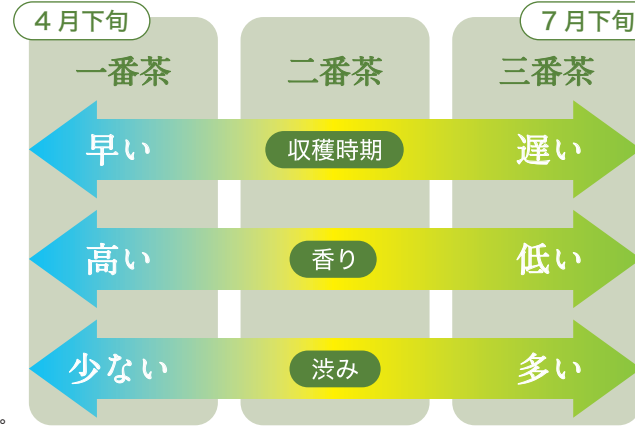
奥三河産のお茶



まもなく迎える新茶の季節。JA愛知東管内の気候はお茶の栽培に適しており、たくさんの茶葉を生産しています。お茶には、健康に良い影響を与える成分が多く含まれており、その中でもお茶の「甘み・うまみ」成分である「テアニン」はリラックス効果が期待できるとされています。新生活が始まり忙しい毎日が続きますが、お茶でひと休みしてみませんか?

JA愛知東管内では、新城市を主産地とする茶業部会(栽培面積3,351a・出荷量21,893kg)と設楽町を主産地とする北設茶生産部(栽培面積300a・出荷量179.6kg)と2つの生産組織があり、日本で最も一般的に飲まれている煎茶と抹茶の原料となるてん茶を生産しています。

※栽培面積・出荷量については2023年度のデータです。



やぶきた

古くから栽培しており、甘みと優雅な香気があります。

おくみどり

渋みや苦みが強すぎずまろやかで濃厚なうまみがあります。

お茶は加工方法の違いによって分類され、茶葉を発酵させると紅茶、発酵を途中で止めると烏龍茶、発酵させないと緑茶へと仕上がります。

他にも!

マイボトルや冷水ポットでもおいしい水出しのお茶が味わえます。



プチ情報

おいしいお茶の淹れ方

- 1 人数分のお湯を湯呑みに注ぎ、80℃まで下げます。
- 2 急須に茶葉を入れます。
※1人あたりティースプーン1杯が目安です。
- 3 湯呑みのお湯(80℃)を急須に入れ1分間浸出します。
- 4 味の濃さを均一にするため、少しずつ回し注ぎします。



ポイント ▼ 最後の一滴までしぼりきる

甘み・うまみ・渋みを感じられるお茶を淹れることができます。

ここで購入できます!

- Aコープ(しんしろ店・作手店)
- グリーンファームしんしろ
- こんたく長篠 ● 東栄直売所



しんしろ茶(ペットボトル) 500ml 130円(税込)

山里の香り(ティーバッグ) 3g×40個 1,000円(税込) 5g×14個 648円(税込)



米粉の煎茶シフォンケーキ

材料(直径15cm)

- 煎茶の茶葉……………5g
- 卵……………Lサイズ3個
- グラニュー糖……………70g
- オリーブオイル……………40cc
- 牛乳……………70cc
- 米粉……………65g
- 塩……………ひとつまみ

作り方

- 1 煎茶はすり鉢に入れて細かくしておく。卵黄と卵白を別々のボウルに分ける。下準備としてオーブンを170℃で予熱する。
- 2 卵黄にグラニュー糖1/4を入れて白っぽくなるまで混ぜる。
- 3 2にオリーブオイルを入れて混ぜ、牛乳を少しずつ加えて混ぜる。米粉、煎茶を入れ、しっかり混ぜ合わせる。
- 4 卵白に塩を入れ泡立て、泡が少しできたらグラニュー糖の残りを3回に分けて加えメレンゲを作る。
- 5 3に4で泡立てたメレンゲを1/4入れ、泡立て器でメレンゲがなじむまでよく混ぜ合わせる。残りのメレンゲを2回ほどに分けて、ゴムベラで泡をつぶさないようにざっくり混ぜ合わせる。
- 6 生地を型に均一に流し込んだら、割り箸を底につくまで入れ、2、3周回す。型を台に打ちつけ空気を抜く。
- 7 170℃で予熱したオーブンに入れ、30~35分程度焼く。冷めたら型から外して完成。



煎茶のサケ茶漬け

材料(1人分)

- 煎茶……………200cc
- ご飯……………140g
- のり……………適量
- しらす……………適量
- サケフレーク……………適量
- 大葉……………2枚
- 塩昆布……………適量
- 白いりごま……………適量
- 塩……………2つまみくらい
- わさび……………お好み

作り方

- 1 大葉を粗みじんにする。
- 2 ご飯、ばらしたのり、しらす、サケフレーク、大葉、塩昆布、白いりごまの順に茶碗に盛り付ける。
- 3 塩をふり、お茶をかけた後完成。



豚バラ肉の煎茶煮

材料(4人分)

- 煎茶ティーバッグ……………4個
 - 豚バラ肉(ブロック)……………500g
 - カイワレ大根……………適量
 - 水……………1600ml
 - 塩……………小さじ2
- 【たれ】
- みりん……………大さじ8
 - 醤油……………大さじ6
 - 砂糖……………小さじ4

作り方

- 1 沸騰させた分量外のお湯で豚バラ肉を下茹でし、水気を切る。
- 2 新たに鍋に水を入れ、煎茶ティーバッグ、1、塩を入れて煮立たせる。沸騰したら蓋をして弱火で30分じっくり煮込む。
- 3 煮込み終わる直前にたれを作る。みりん、醤油、砂糖を混ぜ、500wのレンジで1分ほど加熱する。
- 4 2を食べやすい大きさに切り、お皿に盛り付ける。最後にたれをかけて、カイワレ大根のをせたら完成。