

夏本番を迎え、茶処・白川から緑の風届けます



ふるさと茶屋 情報誌

2012年初夏号 vol.41

白川の風

皆様お元気でお過ごしでしょうか？
茶畑では、一番茶の収穫も終わり、つかの間の休息とともに二番茶の収穫のための準備等に追われています。今年は4月までの低温傾向により新芽の成長が遅れることが心配されましたが、5月に入ってから気温の上昇と適度な降雨により新芽も順調に成長しました。
品質も味・香りとも上々の出来ばえとなり、今年の白川茶も皆さまに自信を持ってお届けできるものとなりました。今後ともご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

生育は順調に・・・

旨みがギュッと詰まった新茶が出来上がりました

茶畑日記



朴の木と茶畑

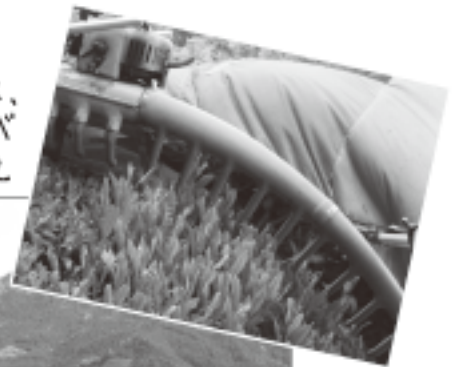
る摘採作業は新芽や茶樹を痛めないように、また自分たちが転落しないように例年よりも慎重に進められました。

足場が悪く作業のしずらいテラスですが太陽の恵みをいっぱい受けられるため、鱒瀬茶園で最も良質の茶葉が収穫できる場所でもあります。作業に苦勞した甲斐あって、今年も良質の新芽を収穫することができました。

寒冷地である土地でのお茶の栽培は限界的な部分もありますが、鱒瀬茶園ならではの長を活かしながら大量生産では真似の出来ない心を込めたお茶づくりをモットーにがんばっていきたいと考えています。

昨年は遅霜の影響で収穫時期の早い「やぶきた」の生育が遅れたため、晩生品種である「おくみどり」「かなやみどり」と収穫時期が重なってしまいました。しかし今年は、やぶきたが遅れることなく生育したため、品種による生育の違いをはっきり認識できたシーズンでもありました。

鱒瀬茶園で一番日当たりの良いテラスの茶畑は、昨年の豪雨で所々のり面が崩落しているところがあり、仮復旧はしてあるものの足場が悪い状況です。このため、お茶刈り機によ



お茶刈り風景

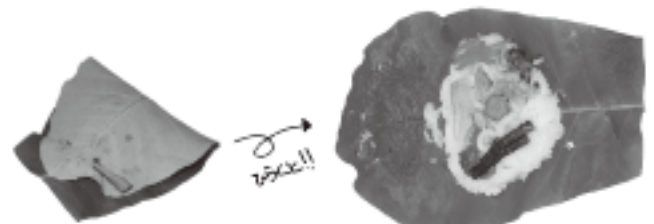
この季、この味、白川の香り「朴葉」

初夏の風に白い葉裏をひるがえす朴の木が見られるころ、この地方では大きな朴の葉に食品を包んだ郷土料理が作られています。朴の葉には殺菌作用や防カビ作用があり、手も汚さずに食べられることからこの地方では親しまれてきました。昔ながらの知恵と文化は今も受け継がれています。

一番茶から二番茶までのこの時期は「朴葉寿司」「朴葉餅」がふるさとの味となっています。朴の葉の香りも一諸に味わうことができ、初夏の団らんをにぎわせてくれます。

また、6月9日(土)10日(日)には道の駅・美濃白川ピアチェーレでふるさとの味を楽しんでもらおうと「四季彩街道ほお葉寿司フェスタ」が開かれ、旬の食材を使ったほお葉寿司を買い求める観光客でにぎわいました。

- 朴葉寿司 / 大きな朴葉に酢飯と季節の具(山菜、しいたけ、筍等)をのせて巻いた鮭やさばきのせて包んだもの
- 朴葉餅 / 米の粉を練った皮の中に小豆あんを入れ葉っぱに包んで蒸したもの



朴葉寿司

大きな朴葉