



肝心の味を左右する。口に含むとしっかりした渋みが広がり、茶葉本来の深いコクをぜひたくに楽しめる。

かぶせ茶は、新芽の時期に黒いネットで茶の木を覆い、渋みを抑える。上品な香りと豊かなうまみが特長だ。育った場所、遮光率、遮光期間などによって色や香りが微妙に違ってくる。強烈な個性を引き出すため、農家には高い栽培技術が求められる。遮光ネットをかけたり茶葉を刈り取ったりするタイミングはもちろん、茶の木に虫がつかないよう、葉の裏側まで見てまわる。手間ひまかけられたかぶせ茶は、芳醇な香りだ。よう緑の宝石のよう。

食卓においておいしいお茶を届けるため、農家と製茶職人それぞれが努力を続けている。「ありがたい」、生産者への感謝も込めて、さあ、お茶を淹れよう。

◆三重ブランドとは?

三重県の豊かな自然・伝統の中で育まれた生産物の中から、特に優れた県産品とその生産者を県が認定。三重ブランドとして情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、生産者の意欲向上や、地域経済の活性化を目指しています。

三重ブランドホームページ
<http://www.miebrand.jp>



急須で茶を淹れる、その所作には日本古来の美しさとともに、相手への感謝とてなしの気持ち込められている。時間に追われて生活する私たちに、心の奥からほっとする時間を授けてくれるのも、また丁寧に淹れたお茶なのだ。

三重県内で生産されたお茶を「伊勢茶」と呼ぶが、一口に伊勢茶と言っても、地域ごとに特色がある。南勢地域は濃厚な味と香りの「深蒸し煎茶」が主流。北勢地域は、まろやかな飲み口の「かぶせ茶」の生産量が日本一。どちらも三重ブランドの名に恥じぬ名品だ。

寒暖差の大きな南勢地域で育つ良質な茶葉から作られる深蒸し煎茶は、通常よりも蒸し時間を長くすることでコクを出す。指先に伝わる茶葉の感触と気候を考慮して蒸していく職人の繊細な作業が、

伊勢茶

三重県は、お茶の生産量が全国三位の茶所。銘茶「伊勢茶」は、足繁く茶畑に通う農家と、技を極めた製茶職人たちの丹精込めた努力の賜物である。

その一葉に
魂込めて

人と自然の力。
海と大地と太陽と——
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出合いが富強を生みました。



Vol.4 「伊勢茶」 〈平成30年7月夏号〉

※次号のテーマは松阪牛の予定です
おたのしみに〜!

みんなのえがおを TOYOPET
三重トヨペット

本社/津市上井財町4番1号 TEL059-227-7171(代)
最新情報はWEBでチェック!! 三重トヨペット 検索

道の駅 茶倉駅 & リバーサイド茶倉

小高い丘の上にある道の駅茶倉駅でお買物をしてから、櫛田川に架かる赤い吊り橋を渡ればリバーサイド茶倉。橋の真ん中で「ハイチーズ」!ここからの眺めは最高です!水面までの高さ24m...ちょっと怖いかも。

リバーサイド茶倉
バーベキューセット(要予約)
¥1,500(1人前)~

道の駅 茶倉駅
冷やしお茶うどん
(夏季限定) ...¥550

おいし〜!!



昼食はリバーサイド茶倉でバーベキュー。スタッフが全部用意してくれるから手ぶらでOK。お腹も満腹で大満足な1日でした。

親子モデル:河本さんファミリー

「アルファード」おすすめポイント!!

抜群の居住性や乗り心地は、大人数でのロングドライブには最適。また安全技術である「トヨタ セーフティセンス」が、運転をサポートしてくれて、家族の安全を守ってくれる。

茶摘み体験

松阪市飯南町

毎日飲んでいるお茶だけど、こうやって作られているんだね!一番最初に摘む茶葉は柔らかくていい香り。これが新茶になるんだね。天ぷらにして食べるとおいしいんだって!!

深緑茶房 茶カフェ
伊勢深蒸し茶...¥500
和みパフェ...¥800



アルファードに乗って 今回のドライブは

家族みんなで 茶摘み体験&BBQ
出かけよう!

若葉が萌える新芽の季節!この時季にぜひ行ってみたいのが、茶摘み体験。お茶ごろの三重県ならではの風物詩ですね!今回訪れたのは、伊勢茶の栽培が盛んな松阪市飯南町。茶畑が広がる里山へ、3世代家族6人を快適に運んでくれるのはアルファード。新茶の香りに誘われて素敵なドライブの始まりです!!

ALPHARD

ボディーカラー/ホワイトパールクリスタルシャイン



茶摘み体験のあとは、日本茶カフェでおいしいお茶とパフェをいただきました!本格的なお茶の入れ方を教えてもらっちゃったよ!