

たき さわ 滝沢の里 だより

～おじさんの茶畑 今日このごろ～

季節を楽しみながらの
お茶は
美味しいの♪

日本の四季はあるから食べ物が美味しくなる。
さあ、ほつと一息、お茶を頂きましょう。



産地直送
藤枝 滝沢の庄

緑茶が薫る心豊かな暮らしをあなたへ

わらん茶畑は藤枝市、しそーかの真ん中あたり
まわりにもいいとこ、いっぱいあるんだよ

自然たっぷり。気分リラックス。おいしいお茶もぜひ味わってください。

澤口農園の周辺スポットをご紹介します！

大井川鐵道 SL列車

SLに乗ってハイキングへ！

静岡県榛原郡を大井川に沿って南北に駆け抜ける路線。「C11227」(昭和17年製造)の他「C108」等のSLも現役で走行中しており、河川や茶畑、山々など、車窓を流れる景色の多彩な変化を楽しめます。車内ではSLをモチーフにした腕時計やSLしまんじゅう等の販売もしています。昭和初期に製造されたSLや国鉄時代の客車、創業当時のままの駅舎やのどかな田舎の風景など、なつかしい時代の雰囲気が色濃く残る大井川鐵道沿線は多くの映画やドラマのロケ地として使われています。乗車券は全席指定で3ヶ月前より発売しています。



夢の吊橋

長さ90m・高さ約8mの吊橋で寸又峡の象徴的存在。大間ダムでせき止められたエメラルドグリーンの湖面を眼下にし、歩く部分には簡単な板を渡しただけで、進むにつれ少し揺れるのでスリル満点です。

ほうらいばし

蓬莱橋

ギネスブック認定！世界一長い木造歩道橋

蓬莱橋は、その長さが『897.4m』ということから「やくなし」「厄無し」「長い木の橋」「長生きの橋」など、厄払いや長寿のご利益スポットです。橋の対岸は散策路となっていて、長寿祈願の鐘や七福神像などのご利益ポイントが点在しております。パワースポットとして訪れる方もいます。また、時代劇の世界にタイムスリップしたかのような、たたずまいの蓬莱橋は、「世界一長い木造歩道橋」として英国ギネス社に認定され、『男はつらいよ 噂の寅次郎』、『ゴールデンタイム』、『超高速！参勤交代』、『とと姉ちゃん』など数々の映画やTVのロケ地としても有名です。気づかぬ内にスクリーンで蓬莱橋をご覧になられているかもしれませんね。

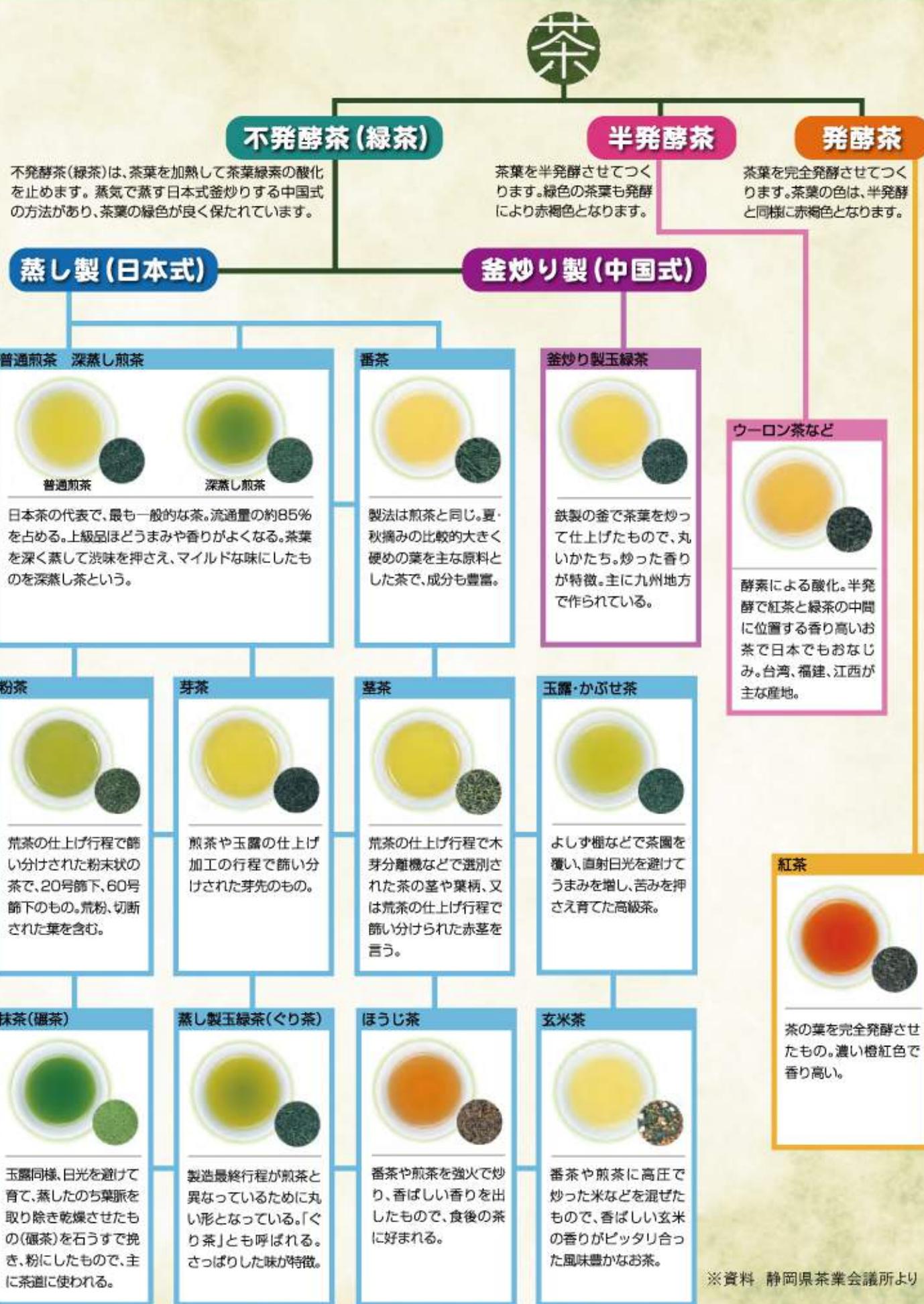


緑茶が薫る心豊かな暮らしをあなたへ
藤枝 滝沢の庄
<http://ocya.co.jp/>

〒426-0009
静岡県藤枝市八幡 606
TEL 0120-28-3091
FAX 0120-54-3091
2020

お茶の分類

お茶の種類はバラエティに富みたくさんありますが、すべては同じツバキ科の茶の木です。製茶法の基本は、不発酵茶(緑茶)と発酵茶(紅茶)と半発酵茶(ウーロン茶)の三種に大別します。



茶園より一言

サツカーで有名なここ藤枝市は、東海道五十三次の21番目と22番目の宿場町を有する古の面影や伝統文化が現存する自然豊かなところです。

当園は、ここ藤枝市の山間部にある「滝沢」にて、江戸末期（1800年頃）から今日に至るまで、先祖代々茶園を大切に大切に守り続けて参りました。

茶草として伝来したお茶は、年月を経ながら徐々に日本人の日常生活に溶け込み、今では生活に欠かすことのできないものへと変化を遂げました。

旨味のあるお茶を育てるには、摘み採り作業が終わった後は、来春の為に農作業を行い、一年を通して茶園で汗を流しながら「滝沢の粹香」を大切に育みます。

通常は摘んだお茶は仕上げ加工業者に外注されますが、我が子同然のお茶ですから、今では大変でも自ら荒茶・製茶・加工焙煎までを一貫生産しようとスタッフ総出で取り組んでいます。

お茶はくつろぎの時間をつくる名人です。

私たちの自信作を皆様のご家庭に、ご友人に、あなたの大切な方への贈り物としてもご利用頂ければ幸せです。



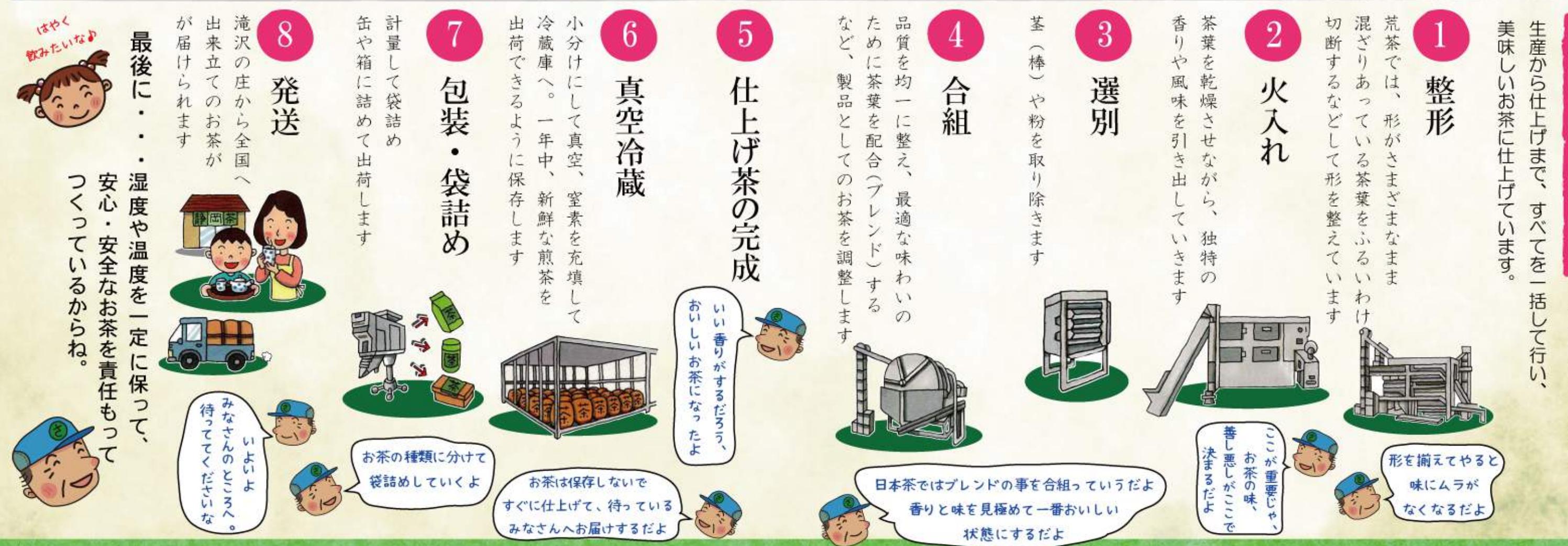
荒茶の工程

自社工場で、しつかり管理して
荒茶にしています。



仕上げ製茶の工程

生産から仕上げまで、すべてを一括して行い、
美味しいお茶に仕上げています。



滝沢の粹香特集

美しい自然に囲まれた茶園で、化学肥料に頼らない自然農法によって大切に育てた「滝沢の粹香」。

甘みのお茶 浅蒸し



昔ながらの製法で仕上げた
穎かしさが感じられるお茶。
味が強くなり、奥のお湯
でも淹れると渋さが強くなり
ます。淹れる人の気分や個性
が反映されやすく、お茶通の
方に人気があります。

香りのお茶 標準蒸し



昔蒸しより少し長く茶葉を
蒸して、みずみずしさとお茶
本来の味や香りを残した鮮
やかな口当たりのお茶に仕
上げます。
お湯やお菓子に合わせや
すいのが特徴です。

深みのお茶 深蒸し



茶葉はしっかりと蒸すことで
ややくなりますが、この細か
な茶葉がお湯に広がるため、
本色は深い緑色になり、濃厚
な味わいになります。水色の
わりに茶葉が少なく、まるで
簡単に美味しい淹れられます。

工場長のこだわり

◆焙煎（火入れ）

焙煎はお茶の味を左右する大変重要な工程です。

◆焙煎前の見極め

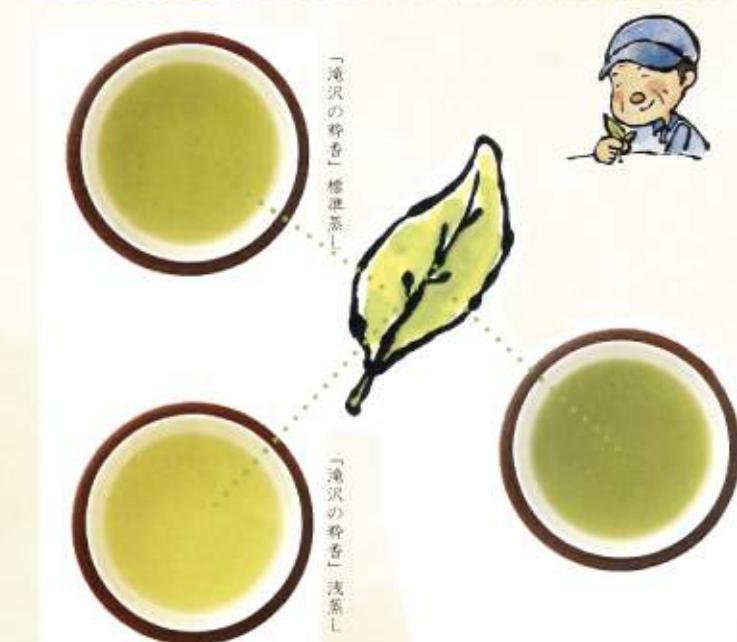
この茶葉をどんな味と香り（焙煎香）に仕立てるのか。

当園では4台の焙煎機を使用しております。実は、使用する焙煎機により味や香りが全く異なったお茶が出来上がります。使用する焙煎機を見極め、温度と時間を見極める。

茶師が最も緊張する重要な工程です。

では、何故4台必要なのか。

茶葉には大きく分けると、細かな葉と長い葉があります。一緒に焙煎することも可能ですが、焙煎が同じでは味に深みが出ません。だからこそ当園では、それぞれの葉に合った焙煎機を使用することです。深みのある味わいに仕立てております。「焙煎」、まさに茶師のこだわりの一つです。



これが、
私のお茶なのです。

私たちのお茶はこの三つ。
すべて同じ茶葉から
生まれます。

通常、肉厚の茶葉は深蒸し茶に、
薄い茶葉は浅蒸し茶にへと
茶葉によって製造方法を変えます。
私たちも同じ茶葉から3種類のお茶を作っています。
これが私たちのお茶つくりです。

技術と根気と
本気があるからできるのです。
これが私たちのお茶つくりです。

用することです。それぞの葉に合った焙煎機を使
ておりまます。「焙煎」、まさに茶師の
こだわりの一つです。

豆知識①

医学会や研究所が注目の成分！
エピガロカテキンガレート（EGCG）

お茶には沢山のカテキンが含まれており、その効果が話題となっています！
その中でも最近、テレビや雑誌で話題のエピガロカテキンガレート（EGCG）という
カテキンを耳にしたことはありますか。このEGCGは、現在お茶以外からは発見され
ておらず、その抗酸化力は、何とビタミンCの約90倍、ビタミンEの約23倍です。
さらに感染症を予防する・免疫系の働きをよくするカテキンとして注目の
エピカテキンガレート（EGC）もお茶には沢山含まれています。80度前後のお湯で
緑茶を淹れるとEGCGとEGCが、1対1でバランスよく抽出されることが研究で
証明されたのです。



(野菜茶業研究所 | 農研機構)



皆さんこんにちは。澤口農園の次男坊です。新茶時期の茶園便りを書く頃は、
静岡でも桜が咲き「さあもうすぐ新茶だぞ」「今年も頑張るぞ」とお茶屋の一年
の始まりを感じる時期です。

今年は、新型コロナウイルスの影響で、当園の近くの金比羅山の桜祭りも中止に
なる等、身の周りでも影響を感じております。自粛をしなければいけない生活に、
新茶の若葉の香りで少しでも春の季節を感じて頂ければ嬉しく思います。

私ごとですが、実は四年前よりマラソンをはじめ、初年度は10km、二年目に
ハーフ。去年はフルマラソンを走り、ゴールしたものの足を引きずる私の横を
快走する七十年代の殿方。悔しさを胸に一年体力づくりをし、臨むはずの今年でし
たが・・・。リベンジは来年に持ち越しです。いつかこの報告を滝沢の里だより
で出来る様に、お茶づくり同様、日々精進!!今後も滝沢の里だよりや、ホーム
ページを通して茶園やお茶づくり・何気ない事を皆さんに発信出来たらと思って
おります。今年も精一杯お茶づくりを楽しんで、皆
さんに「美味しいよ」と言って頂けるお茶を
お届けいたします。

お茶屋の一年の始まりは、新茶からです。改めまし
て、今年も澤口農園を宜しくお願ひ申し上げます。



豆知識②

お茶を淹れると浮いてくる
アレの正体とは？

お茶を注ぎ、その表面を見ると…「お茶を淹れたばかりなのに、どうして埃のような
ものが浮いているのかしら？」と湯呑を覗き込んだことはありませんか？実はこの
ほこりのようなもの、柔らかい新芽の裏側に生えている毛茸(もうじ)と呼ばれる葉を
守るためのうぶ毛。お茶以外にも身近なところでは、新鮮なトマトや枝豆にもトゲトゲ
としたうぶ毛を見たことはありませんか？この毛茸は幼い葉を保護する役割があり、
葉が成長し硬くなるにつれ次第に無くなります。また若い新芽には、うま味成分が
たっぷりと含まれ、葉が成長するほどにうま味成分は減少していきます。

ということは淹れたときに毛茸が浮くお茶は、若い柔らかな
旨味たっぷりの新芽を使った、上級なお茶の証拠なのです。
お茶を飲むときに、このようなことにも、
注目して飲んでみるのも楽しいですね。



春・夏に適した茶情報

実は茶摘みをする時期は1年に4回あります。その年の一番最初に摘み採られたお茶が「新茶」。一番茶とも呼ばれています。春先のまだ肌寒い時期から一ヶ月かけて冬の間に蓄えた養分を新芽に集めながら成長します。芽吹いた茶葉は柔らかく、爽快な若芽の香りを損なわぬよう焙煎されたものが新茶です。

香りや旨味成分が高く、まさにこの時期にしか味わえない貴重なお茶です。



暑い夏にはちょっと贅沢に「水出し煎茶」がお勧めです。緑茶は低温でじっくりと出すと旨味が凝縮され、甘みも強く感じることができます。また、水出しによりことで熱に弱いビタミンが失われることなく摂取出来ます。他にも水出し緑茶にすることで抽出量が増す栄養素があります。

それが「エピガロカテキン（EGC）」というカテキンの一種。このEGCは免疫細胞を活性化するパワーがあります。カフェイン量も減るため寝がけや、お子様への夏カゼ予防にもおすすめです。



秋・冬に適した茶情報



春の新茶を焙煎前の荒茶のまま低温で保存し熟成させ、秋に蔵出しして仕上げたものを「蔵出し茶」といいます。低温貯蔵により風味の増したお茶は、新茶特有の青臭みが抜けて、まろやかなコクのある風味豊かなお茶になります。徳川家康公が駿府城で過ごした大御所時代、「抹茶は秋に飲むのが美味しい」とされ、初夏に収穫した新茶は氷室で貯蔵し、秋に献上されたと言います



贈り物にお茶をどうぞ。



新茶には若葉独特の清々しい香りがあり、ひと口含むと、口から鼻へと、何とも言えない良い香りが、広がっていきます。

このとびきりの新茶を、一定の温度に保った場所で、四ヶ月以上寝かせたお茶が「熟成茶」です。

熟成茶は甘味とコクのある、味わい深いお茶です。

お茶は時期により、味わいが違つてきます。

心と体をホッとさせてくれるくつろぎの時間をつくる名人です。

昔からどのご家庭にも喜ばれる贈り物です。



風邪が気になるこの季節、カテキンが豊富に摂れる「深蒸し茶」はいかがでしょう。短時間でも簡単に美味しく淹れられる深蒸し茶は、茶葉の形が短く少し粉っぽく見えますが、見事な濃緑色と味を楽しめます。

来客の増える季節、談笑を交えながら、暖かい部屋の中でゆっくりと茶菓子と一緒に飲む緑茶は格別です。