



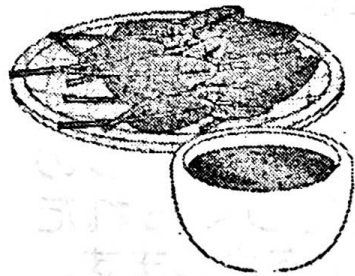
新茶って、な～に？

●その年初めて摘み取った新芽でつくるお茶のことです。静岡県だと4月中旬から5月初旬頃、狭山

茶はそれから2週間遅れくらいで始まります。なんていってもひと冬じっと養分を蓄えた樹から最初に出た芽です。おいしくないわけがありません。とくにこの時期だけの青々しく若々しい香りと味は新茶ならではの特徴です。業界では「うぶい香り」なんて言葉で表現したりします。この新茶らしさの秘密は「青葉アルコール」という成分

にあります。残念ながら「アルコール」というくらいなので揮発性が高く長く楽しむことはできません。新茶らしさを味わうのなら、きちんと密封されたパックでも5月中に飲んでいただきたいですね。

●お茶の新芽の葉色から黄色みが抜けて、4～5枚くらいの葉が開くと早摘みの摘採時期となります。上部



1,000円と600円のお茶の違いってな～に？

の3枚の葉を摘んでいきます（一芯二葉）。この頃の葉は、柔らかく、うま味の成分であるテアニンがいっぱいです。甘みもコクも最高のお茶となります。しかし残念なことに、この時の葉は小さいのです。したがってたくさんは収穫できません。だからちょっぴりお値段も高くなってしまいます。そこから日々茶葉は成長して行って、一週間もすると葉も大きくなり、たくさんの量がとれるようになります。その分値段もぐっと下がってきますが、たくさんの陽を浴びて成長した葉は、カテキンの量も増え渋みや苦みも増してきます。つまり同じ茶畑から千円のお茶も採れるし、600円のお茶も採れるのです。茶葉を摘む時期をずらすことでいろいろな値段のお茶を作っていくのです。この時の市況も鑑みながらそれぞれのお茶の量も決定されていきます。この時採れるお茶が一番茶と呼ばれ、この

後ひと月半ごとにまた芽がでてきます。これを二番茶、三番茶と呼びますが、晚いほど値段も安くなってきます。

✉ ippuku@sayamaen-japanesetea.com

まごころ銘茶 狭山園

<https://sayamaen-japanesetea.com/>

