



茶の愉しみ

大台茶

大台町



大台の自然のひとしづく 「大台茶」

深い深い山から立ちのぼる、霧。

山の間から、のろしのようにいくつも立ち上る霧が見えると「大台に来たんだな」と感じる。なんとも神秘的で、個人的にとっても好きな大台の風景だ。

高速道路から見えるのは、こんもりとした緑が幾筋も並ぶ茶畑。

京都盆地の宇治茶や霧島山麓の霧島茶、河岸段丘の静岡茶など優れたお茶は、素晴らしい山と川がつきものだが、大台茶にも、それらの地域に負けず劣らず、大台山溪の山々と清流宮川という素晴らしい自然がある。

しかも大台は日本有数の多雨地帯。

気温の寒暖差から生まれる濃い霧は、茶葉の生育には必須で、葉肉の厚いしっかりとした大台茶を育む。

大台茶は、一般のお茶のように青さは冴えないが、青い色の中にも少し黄金色が見える。

お湯を入れてから何煎も出せる力強いお茶の葉

っぱ…大台茶は、森林の間から沸き立つような、まるであの濃い霧のようなお茶なのである。

大台茶は「かぶせ茶」といい、摘み取りを行う前の一定期間、茶園に覆いをして旨みの成分であるアミノ酸の含有量を高めて作られる。この方法で作ると、玉露とほぼ同じ高級緑茶の風味がするのだ。

しかも…消費者としてはありがたいことだが、この味にしてかなりお値打ちである。

お買い得サイズを購入したのは言うまでもない。

力強く甘さのあるお茶



お菓子開発！大台スイーツプロジェクト

「名物の大台茶を使ったお菓子も、たくさん開発されていますよ」と紹介してくれたのは「奥伊勢フォレストピア」の野瀬さん。

地域活性化プロジェクトのひとつとして、町内の店舗や主婦グループなど7団体が「大台スイーツプロジェクト」を発足。

ダックワース、シフォンケーキ、クッキー、生キャラメルなど少しずつ種類も増えているとか。

力強い大台の茶葉のように、ここにも新芽が見つかった。お茶と菓子に関わる人たちの特別なスイーツ、これはちょっと興味あるでしょ。



松阪茶

松阪市

「なんべん飲んでもやっぱりうまい」 深蒸し煎茶

松阪茶は、松阪市の西部に位置する飯南・飯高地域で生産される深蒸し煎茶のこと。

深蒸し煎茶というのは、煎茶と同じ製法であるが、蒸す過程で煎茶より長く蒸したもののことだ。

深く蒸すというのがポイントで、そうすることによって成分が浸出しやすくなり、色が濃く、程よい渋みがあり、苦味の少ないまろやかな味になる。

普通の煎茶より濃厚な風味なんですね。



水を選ばない濃厚な味わいが魅力

松阪茶について知るべく「松阪市飯南茶業伝承館」に向かった。ここを運営する松阪市茶業組合が出荷する各種品評会の出品茶の製茶工場が併設されており、二階の展示室からのぞくことができる。

主に、当時使われていた道具が時代別に展示されていた。

展示を見ると、ここ飯南地域が茶の生産を行うようになったのは今から600年ほど前のようだ。櫛田川の上流で植えられた茶の木は、だんだん下流へと伝わり、現在の形になっていったという。明治時代になると京都の宇治から手もみ技術が伝わり、製法や道具も発展していった。

昭和40年ごろには、当時あまりきれいではなかった関東の水でも美味しく飲めるお茶を生産してほしいという要望があり、茶間屋「老松園」が飯南の深蒸しのお茶を出荷するようになった。飯南のような山間部は日照時間が短く朝晩の温度差も大きいため、茶葉が肉厚で深蒸しするには適していたのだ。

美味しいお茶の淹れ方を知ろう！

深蒸し煎茶の美味しい飲み方を知ったのでご紹介する。

- ①お湯を沸騰させたら、お湯の温度を下げるためと湯のみを温めるために一度湯のみに入れる。
- ②湯のみの湯を急須に入れて、30~40秒くらい待つ
- ③湯のみにお茶をつぐ。

いったん70~80度までお湯の温度を下げるのがポイントですね。やってみると、甘さがぐっと感じられるようになる。今までより断然美味だ！

これはすごい技なので、ぜひお試しを。



写真で紡ぐたび



大台茶および大台茶を使ったスイーツは「奥伊勢フォレストピア」でも購入できる。お茶の風味がしっかりと感じられる手作りスイーツをぜひお土産に！



製茶工場と茶畑。山道を走っていると、見られるこの風景…なかなか風情があります。決まってお茶がほしくなる、そんな場所。



松阪市飯南茶業伝承館。お茶に関する歴代の道具の展示のほか、お茶の淹れ方教室や手もみ体験を行っている（予約制）



松阪茶を購入できるのは「道の駅茶倉駅」や「松阪農業公園バルファーム」[JA 松阪きつする黒部]「道の駅飯高駅」など。かなりお値打ちだったので驚きました。

コンシェルジュからのおすすめのポイント！



コンシェルジュライター 宍戸厚美さん

「伊勢茶」というブランド名で、大台茶も松阪茶も呼ばれていますが、大台茶は「かぶせ茶」、松阪茶は「深蒸し煎茶」と自然環境を生かした茶作りが行われています。最近は急須でお茶を楽しむ機会が減ったと言われていますが、日本人だもの、お茶は大好きなはず。美味しいお茶の淹れ方を知って、ぜひ大台茶や松阪茶を飲んでみてください。そして一面に広がる茶畑を見に来てください！

スポット概要



奥伊勢フォレストピア

- 住所 多気郡大台町大字菌993
- アクセス JR三瀬谷駅より町営バス20分
車 紀勢自動車道「大宮大台IC」から11km約17分
- 営業時間・料金 公式サイトをご確認ください。
<http://okuiseforestpia.com/>



松阪市飯南茶業伝承館

- 住所 松阪市飯南町粥見1125-1
- 営業時間 / 休館日等 10時~15時 / 土・日・祝・年末年始
- アクセス
JR・近鉄松阪駅から飯高地域振興局方面行きバス40分畑井下車徒歩15分
車 伊勢自動車道・松阪ICから国道166号経由30分



このStoryをスマートフォンでご覧いただくことができます。