

ほんのいっぽく

新茶と雨

せっかくのゴールデンウィークですのに、予報ではあまりお天気に恵まれないうです。いかがお過ごしでしょうか。静岡産の新茶が続々と入荷しております。今年の冬は寒く、お茶の樹もゆっくり休眠でき、養分がしっかりと蓄積されて、よい出来のようです。

ただ、茶摘み最盛期となるゴールデンウィークのお天気が悪そうなので、ちよびり気ばかり。

雨滴がついている葉は、蒸しの具合がまばらになり、味が薄くなるという悪影響が出るので、昔から雨の日には摘み取りができません。とはいえ、葉は雨でもぐんぐん伸びます。柔らかな小さい芽はよい新茶になります。伸びてし

まった大きな葉は、価値が下がってしまいます。どの大きさで摘み取るかは、農家さんの判断次第。丹精こめて育てたお茶の値段が、ひと雨で変わってしまうのです。年に一度の繁忙期で、出かける予定は全くないこの時期ですが、よいお天気に恵まれますように、願っています。



元禄時代の茶人・普斎によると、京都では**祭り茶湯**といわれる茶事がありました。さぞ賑やかなものであったろう

と思います。実際は、年に一度しか行わないという意味を、『祭り』という言葉に込めたものだったようです。

お茶の歴史《九》

す。一方、普斎は、茶を常に楽しむものとして、**家常茶飯**であるべ

きと考えていました。ただし、ここでいう日常での茶は、あくまでも

抹茶のことであり、茶道家としての心構えでした。お茶は、このころより『茶道』と呼ばれ、花・香と並んで、芸能・大衆文化として、発展するようになります。



大変お待たせしました。ユーロードでのイベントが再開です。5月/日/5日は、古本まつり。特

古本まつり



摩利支

仏教の守護神“摩利支天”から名付けられた品種茶、『摩利支』の新茶が入荷しています。粉のないきれいな形状なので、低めの温度で2分ほどかけ、ゆっくり淹れてください。玉露のよう

集は、やっぱり江戸が好き。八王子パンまつりも同時開催です。

編集後記

最近、近隣にパン屋さんの開店が続いています。以前からあるお店を加えると、徒歩5分圏内になんとノ店舗。そんな中、秋田白神こだま酵母を使った**サラ秋田白神**さんが、店の和紅茶でいばつくをセッとした冷凍パンの詰め合せを、オンラインで販売してくださっています。これからもパン屋さんから目が離せません。



いよいよ新茶シーズンに突入です。毎日、送られてくる見本を並べて新茶を選ぶので、一年で一番緊張する時期でもあります。変わりのやすい天気が続きます。どうぞご自愛くださいませ。

発行元
網代園
八王子市
横山町10-14
042(643)0333
日本茶文化ストラテジー
茶育指導士
網代邦子

5月の店休日
7, 14, 21, 28日
(毎週土曜日)
営業時間
9:30~19:00
(日、祝
9:30~18:00)



Facebook



Instagram

