

大和茶

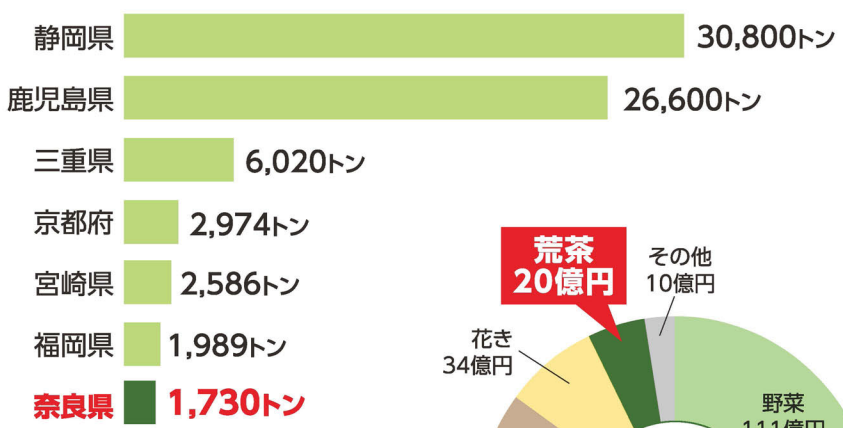
特集
県民ニュース
奈良を知ろう



奈良市月ヶ瀬での新茶の手摘み体験

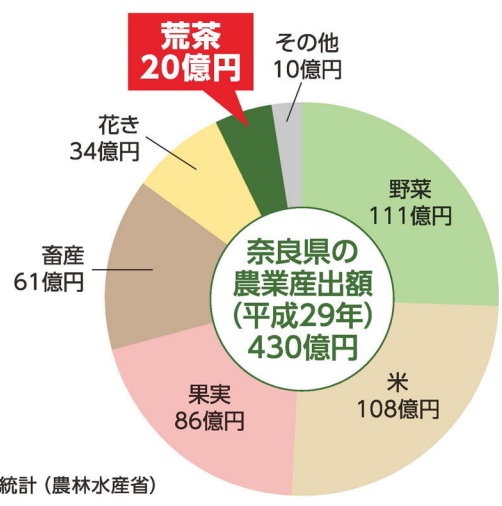
荒茶生産量(平成29年)

出典：全国茶生産団体連合会調査



【荒茶】収穫した茶葉に、蒸熱・発酵・揉み・乾燥等の処理を行った、仕上げ加工前のお茶

出典：生産農業所得統計(農林水産省)



大和茶の栽培の歴史は、大同元(806)年に始まったと言われています。唐から茶の種子を持ち帰った弘法大師が、その種子を高弟堅恵に与え、仏隆寺(宇陀市)に蒔いたのが始まりとされています。

以来、自然条件や立地条件に恵まれた大和高原一帯は、日本でも有数の茶の産地として発展し、現在も全国第7位の生産量を誇ります。また、茶は県内の農業産出額の約5%を占め、県の農業を牽引している「リーディング品目」のひとつでもあります。

今回の特集では、奈良県が誇る「大和茶」と、その消費拡大に向けた取り組みについて紹介します。

暮らしに役立って
おしらせ



一心二葉

手摘みの新茶は、まだ葉になっていない芽「心」と、その下の2枚の葉「二葉」を、丁寧に摘み取ります。まだ若く柔らかい葉は、甘みの強いおいしいお茶になります。



奈良市月ヶ瀬桃香野 上久保淳一氏手もみ茶(写真提供:KURAYA)



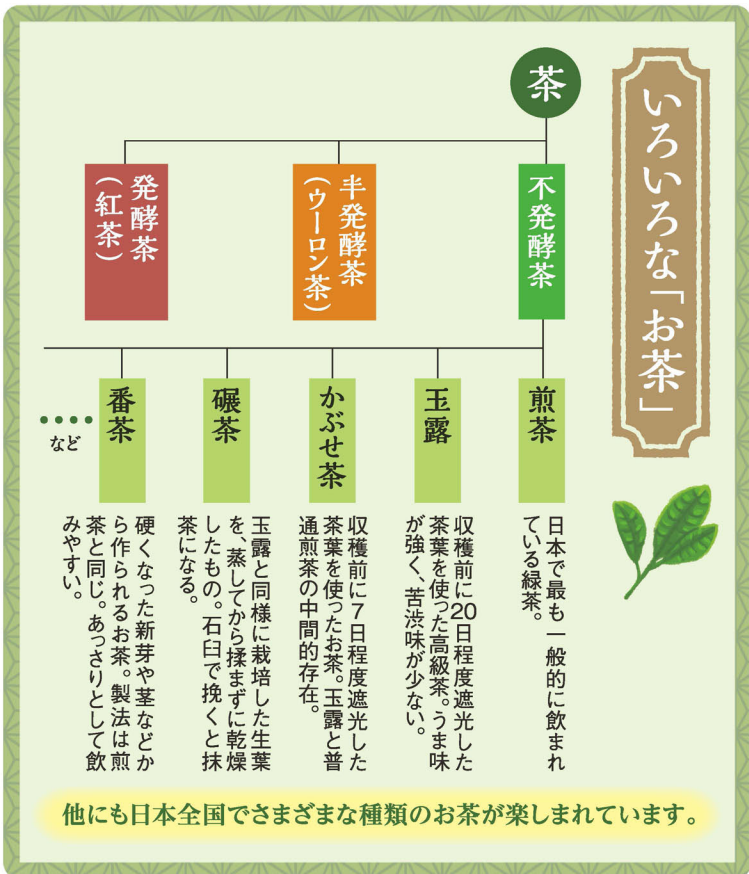
「大和茶」とは

奈良市・山添村を中心に、宇陀市・大淀町・東吉野村などで栽培されています。

茶園の多くが標高2000〜5000mの高冷地に位置し、茶芽がじっくり生育するため、香り高く、滋味濃厚なお茶になります。煎茶やかぶせ茶、番茶をはじめ、近年は碾茶（抹茶の原料）も生産しています。



いろいろな「お茶」



大和茶を広めよう

大和茶を世界に!

近年、アメリカ・EU・台湾などを中心に日本茶の需要が高まっています。海外輸出を志向する茶流通業者に販売できるよう、輸出相手国ごとの基準をクリアするために、生産方法を確立する必要があります。現在、県やJAならけんが連携して取り組んでいます。

大和茶のブランド力向上へ GAP 認証取得支援

農業生産工程管理 (Good Agricultural Practice) の略で、栽培から出荷まで「守るべきルールに従って記録・点検・評価を実施し、「安全な農産物の供給」「環境の保全」「働く人の安全確保」に配慮して農業生産を行うことです。

近年、国内外でニーズが高まっており、県では個別指導や事例集作成などを通じて、JAならけんなどと連携しながら、認証取得を支援しています。



登録番号 123456789



Reg.A123456789



JAならけん 広域茶流通センター
茶業課長 松本 康之 さん

当センターでは、県内の茶農家が生産した茶(荒茶)を集約し、茶流通業者に販売しています。年間の取扱量は約1400ト

ンで、県全体の8割以上を占めます。ほかに、グループの大和茶販売株式会社を通じて、大和茶ペットボトルの販売なども行っています。

JAならけんにとって、「茶」は重要な品目のひとつです。奈良馬拉ソンなどのイベントで、「大和茶」を積極的にアピールしています。また茶流通業者からは、アジア輸出に対応した「ASIA GAP」認証の要望が強く、農家さんに認証取得を推進しています。その結果、現在の認証比率は取扱量で7割を超えています。

「大和茶」は、有名産地と比べても、品質では決して負けていません。皆さんにも、地元の名産「大和茶」を楽しんでいただければと思います。



P30
「うふふ川柳」で
プレゼントが
あります

【煎茶】

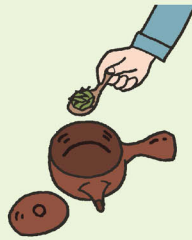
おいしいお茶のいれかた

1



湯飲みの8分目までお湯を入れる。1人分90ml(上級煎茶は60ml)程度。

2



急須に茶葉を入れる。1人分3g(ティースプーン2杯)程度。

3



湯飲みのお湯を急須に入れ、1分ほど待つ。

4



湯飲みに均等に「廻し注ぎ」をする。

ポイント

上級煎茶ほど、お湯の温度を冷まして(60〜70℃)から急須に入れると、よりおいしいお茶が楽しめます。
急須のお茶は最後の一滴まで注ぎましょう。

子どもたちにもアピール!

県大和茶研究センターでは、40年以上にわたって小学生を中心に社会見学(遠足)を受け入れています(平成30年度30校2044人)。

お茶の歴史、茶畑の特徴、防霜ファンや製茶工場などについて実演を交えながら解説し、最後に次世代の消費者である子どもたちに「大和茶」をPRしています。



唯一の奈良県育成品種

「やまとみどり」

濃緑で香りが高く、滋味も濃厚で天然玉露と呼ばれることもあります。日本緑茶の代表的な品種である「やぶきた」と比べて、カテキンを多く含んでいます。

生育が遅く収穫量が少ないことから、今ではほとんど栽培されていませんが、かぶせ茶・紅茶・食品素材用抹茶等としての評価も高く、生産拡大やブランド化への取り組みを積極的に進めています。



「やまとみどり」抹茶のティラミス



今谷茶園 今谷直仁さん

今谷茶園は代々続く茶農家で、現在の経営面積は約6ヘクタールです。以前は「煎茶」を作っていましたが、現在はほとんどが抹茶の原料である「碾茶」です。

約20年前に碾茶の試作をはじめ、平成20年に県内で初めて碾茶炉を導入して、現在は栽培から加工まで一貫して行っています。初めのころは試行錯誤の連続で、県外の業者に教えてもらったりしましたが、今では逆に、県内の農家から相談を受けることもあります。

県と一緒に地域を盛り上げたいと思い、「やまとみどり」の碾茶にも取り組んでいます。「やまとみどり」の抹茶を洋菓子店などで使ってもらったところ、「加熱しても色合いが変わらない」と大変好評です。

今後は、碾茶に適した品種や、新しい品種にチャレンジしながら、「良いもの」を追求していきたいです。



県内第1号の碾茶炉

【冷茶】

水だしポットで
お手軽に!

①



耐熱の水出しポットに茶葉を入れる(お湯で作る時よりも多めに)。

②



茶葉がひたる程度に、少量のお湯を入れる。

③



茶葉が開いたら湯冷ました水を加え、冷蔵庫で冷やす。

ポイント

お湯を入れずに湯冷ました水で抽出すると、渋みを抑えることができます。
作ったお茶は冷蔵庫で保管し、早めに飲み切りましょう。