



「かぶせ茶」をつくるため、新芽に黒い覆いをした風景



# かぶせ茶

～鈴鹿山麓が育むおいしいお茶～



## 鈴鹿山麓は「かぶせ茶」生産日本一

かぶせ茶とは、茶の新芽を黒いネットで覆い、直接日光が当たらないように栽培したお茶のことです。遮光栽培は16世紀末に宇治で開発された技術で、玉露やてん茶などの栽培でも行われます。かぶせ茶の場合は、茶葉を摘み取る前に1～2週間ほど被覆します。これによって、茶葉は鮮やかで艶のある深緑色になり、「かぶせ茶」と呼ばれる独特で上品なお茶ができるのだそうです。「静岡、宇治、八女などお茶の有名な産地は他にもありますが、ここ鈴鹿山麓（三重県）は、かぶせ茶の生産量が日本一なのですよ！」と大野さんにはこやかに話してくれました。

三重県北勢地方の鈴鹿山麓から伊勢湾にわたる地域は広大な農業地帯です。この地域の水田では、中小河川、ため池などを水源としていましたが、いずれも水量が乏しく、安定して取水できる水源の確保に迫られていました。また、山麓の畑地帯は、まったく水源をもたず、天水に依存せざるを得ない状況であったため、土地改良事業の実施が強く要望されていました。一方、この地方の産業の発展に伴い都市用水の需要が増え、その充足も必要となりました。

これらの水を安定して供給するために造られた施設が三重用水です。今回は、三重用水の水を防霜用水として利用し、鈴鹿市西部地区で「かぶせ茶」を栽培されている伊勢茶工房(株)ささらの方にお話を伺いました。



ささらのイメージキャラクター  
茶っぴ〜(緑)  
ほ〜じ〜ちゃん(茶)



伊勢茶工房(株)ささら  
大野博司様(代表取締役兼総務・営業担当) [左]  
名村英一様(取締役兼栽培担当) [右]  
[取材へのご協力ありがとうございました。]

## 茶の新芽を霜から守る防霜用水

一番茶の摘み取り時期(3月下旬から5月上旬)に霜が降り、温度がマイナス2℃以下になると新芽が枯れてしまいます。これを防ぐために、スプリンクラーなどで水をまき、茶葉を凍らせます。凍らせることにより、新芽は0℃前後に保たれ、氷霜による被害を防ぐことができるのだそうです。

名村さんは「この地域は昔、今のようなスプリンクラーやファンなどの防霜用の設備はなく、霜が降る時期になると防霜用のネットを毎日付けては取り外す作業を行っていました。平成元年4月29日の朝、茶摘み直前の芽が突然の霜でやられて大損害を受けたことがあり、それを期に防霜用のファンや散水設備が整備されてきたのです。鈴鹿市西部地区にある深溝地域では、平成5年3月に完成した三重用水のおかげで散水設備が整備され、現状のように防霜対策が万全の状態になりました。また、この設備は雨が降らない時の水遣りや消毒の散布にも活用できます。」と教えてくれました。



防霜用のスプリンクラーから散水する様子

## ここで一服「お茶の種類知っていますか？」

一口にお茶といってもその種類は豊富で、製法、産地、製造の時期、季節、品種などによって、さまざまな分け方があるそうです。製法の違いで分類する方法が一般的であり、緑茶(不発酵茶)、ウーロン茶(半発酵茶)、紅茶(発酵茶)などに大別されます。日本ではほとんどが緑茶に加工されるため、緑茶のことを日本茶という場合もあるそうです。また、今回紹介している「かぶせ茶」のように覆いをして生産されたお茶を「おおい茶」と総称し、「抹茶」、「玉露」などもこれに含まれるそうです。



乗用摘採機によるお茶刈りの様子

## かぶせ茶に熱湯は禁物！おいしい飲み方

かぶせ茶のうま味を生かしたお茶を煎れる極意をお教えいたします。熱めのお湯で煎れると渋みのタンニンがたくさん溶けだし、少し渋くてさっぱり味のお茶になります。また、ぬるめのお湯で煎れると、渋み成分のタンニンは少なく旨味成分のテアニンが生きて、まろやかなおいしい風味のお茶になります。かぶせ茶の良さを確かめるには、やはり少し冷ましたお湯を使いましょう。日本茶に熱湯は禁物です、余裕をもって楽しみましょう。

### 【おいしいお茶煎れポイント】

種類	(茶碗数)	(茶量)	(湯の温度)	(煎出時間)
玉露	3	10 g	50℃	2分
かぶせ茶	3	10 g	60℃	2分
煎茶	5	10 g	80℃	1分



伊勢茶工房(株)ささら様のホームページでは、今回ご紹介した「かぶせ茶」やお茶に関するさまざまな情報が紹介されています。興味のある方は、おいしい緑茶を飲みながら是非ご覧下さい。

<http://www.sasara-net.com/>

## 読者プレゼント

「まるごとカテキン  
粉末緑茶セット」  
5名様



今回取材にご協力いただいた伊勢茶工房(株)ささら様より読者の方5名にプレゼントをいただきました。

ご希望の方は、①ご住所②お名前③性別④年齢⑤電話番号⑥このコーナーを含む本誌の感想を記入の上、ハガキにて下記までお申し込み下さい。

■宛先 〒330-6008 さいたま市中央区新都心11番地2  
独立行政法人水資源機構広報課 広報誌係

■応募締切 平成26年5月31日(土)(消印有効)

※当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。  
いただいた個人情報の目的外利用はいたしません。