



千光寺公園

たていし園瓦版

<http://www.tateishien.co.jp>
info@tateishien.co.jp

VOL. 9
4月1日号



新茶予報

いよいよ新茶の季節になりました。

今年の新茶の状況は平年並みということですが、平年並みといっても分かりづらいと思います。早くは4月上旬から種子島、屋久島、鹿児島南部と摘採が始まり中旬に静岡5月上旬に宇治といったように、暖かいところから内陸山間部にかけて順に新茶を摘みます。

ただ、新茶は出始めが最も高く1番茶が全国で摘み終わるまではお手ごろ価格になりません。しかし、十分にその価値はあると思います。新茶でしか体験することのできない新鮮な香りをお届けできる時期の到来です。

「生新茶」予約受付中

「生」とはどういうことでしょうか。気になりますね。普通の新茶とは違うのか？実は違います。より生なのです。

どういうことかと言うと、1番茶は1年に1度しか摘まれません。そのため、1年中お茶を飲むため次の茶摘みの季節(1年後)までしっかりと乾燥させて保管しなければなりません。

しかし、この生新茶はその乾燥をできる限り少なくしより生の茶の葉に近い状態に仕上げています。当然ながら賞味期限も多少短めになっています。

新茶の取れる時期だけの貴重なお茶です。数量も限定です。どうぞ、お試し下さいませ。

・静岡産

「生新茶」100g・・・1050円(税込)

・商品お渡し時期

八十八夜頃・・・5月1日

(摘み取りにより多少前後します)

続・花粉対策

今回も先月号の瓦版に続き花粉症に効果のある商品をご紹介します。

花粉症は年中ある方もいらつしやいますし、ある時期だけの方もいらつしやいます。いずれにせよ、うつうつしいものであることには変わりありません。

また、対策グッズや薬お茶なども効き目は人それぞれ、そこで今回は、前回の甜茶に続き昨年より注目され始めた「凍頂ウーロン茶」を紹介します。

・凍頂ウーロン茶

台湾の凍頂山で栽培されたお茶です。クルツとした球状に揉まれているのが特徴で、くせが少なくとても飲みやすいお茶です。

上級 100g・・・1680円(税込)
並級 100g・・・1050円(税込)

お茶の葉レシピ

枝豆茶飯

材料・・・米3カップ、煎茶大さじ2、熱湯4カップ

酒大さじ1、塩小さじ1、枝豆、粉茶適量

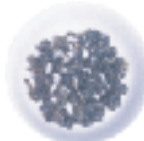
作り方

①煎茶に熱湯4カップを注ぎ、お茶を作る。

②洗米に①と酒、塩を加え混ぜ、炊く。

③枝豆は生なら茹で、冷凍ならさつと湯通ししてむき実にしておく。

④炊き上がりに粉茶と③の枝豆を混ぜ、出来上がり。保温のままだと色が変わるのでおにぎりにするのがおすすめです。



千光寺公園

福山市から車で30分の尾道市のシンボルとも言える小高い山、これが標高136mの千光寺山です。この山の山頂から中腹にかけて千光寺公園が広がっています。春には約1万本の桜(日本さくら名所100選)と約4,000本のつつじが咲き、初夏には約500本のふじが美しく花を咲かせます。秋には尾道大菊人形展が開催され、園内は菊の花の匂いといっぱいになります。また、園内には市立美術館や千光寺グリーンランド(遊園地)などもあり、山頂の展望台からの眺望は尾道市街と尾道水道が一望でき、瀬戸内海の島々が眺められます。天気の良い日には遠く四国山地の山々をも望むことが出来ます。

お茶のお話

「宵越しのお茶は飲むな」

とはどういう意味？

「一度淹れただけだから、もったいないから茶葉を捨てないで明日飲もう」と、翌日急須にお湯を入れて飲んでいらつしやる方がいます。昔から「宵越しのお茶は飲むな」と言われています。茶葉にはたんぱく質が多く含まれていますが、お茶を淹れても溶け出さずにほとんどが葉の中に残されます。しかし、たんぱく質は、急須の中などの高温に長時間置かれると、細菌やカビが生えて腐ってしまい、体に害のある物質を作ってしまうのです。だから、宵越しのお茶(長時間置かれたお茶)を飲むとお茶の風味が落ちるだけでなく、腹痛や下痢などの症状を起す可能性があります。

お茶は、美味しく飲むためにも、その日のうちに飲むのがよいですね。