



二番茶や三番茶はあるの？



私はお茶が好きで、和菓子と一緒に飲むことが何よりの幸せです。紙面で美濃白川茶の初摘みや濃いび茶の共販会など新茶の話題を読むと、シーズンの到来を感じてうれしく思います。ところで新茶は「一番茶」とも呼ばれますが、二番茶や三番茶があるのでしょうか。あるとすれば、その中でどれが一番おいしいのでしょうか。
(垂井町・70代男性)

こちら編集局です



「美濃いび茶」の産地として知られ、県内でもいち早く新茶の摘み取りがある揖斐郡池田町で、池田町茶業振興会会長を務める河村三吉さんに聞いてみました。同町では、立春から数えて「八十八夜」前後となる4月下旬～5月初旬ごろに収穫する「一番茶」を皮切りに、それから45日ほど経過すると「二番茶」を、10月ごろには手入れも兼ねて「秋番茶」をそ



九州では四番茶まで収穫

それぞれ収穫しているそうです。JA全農岐阜の担当者によると、県内の他の生産地でも収穫はおおむね二番茶までですが、気候の温暖な九州地方などでは四番茶まで収穫があるそうです。

では、一番おいしい茶葉はどの時期に収穫したものなのでしょうか。河村さんいわく、冬を乗り越えることで収穫までに栄養が十分に蓄えられていることから、「やはり一番茶が一番おいしい」とのこと。お茶として飲んだ際には、茶葉の良い香りや口の中に広がるコクが際立っているそうです。

河村さんお薦めの一番茶の楽しみ方として、急須を使った煎茶の入れ方を教えてもらいました。茶葉の量は、2～3人分なら一人当たり3gが目安。沸騰させたお湯を、人数分の茶わんに8分目ほど入れて冷ましてから急須へ。1分ほど待ち、回し注ぎをして最後の一滴まで注ぎきるのがコツだそうです。コロナ禍で増えた「おうち時間」に、県産のお茶で一息ついてみるのはいかがでしょうか。

知りたいこと
疑問に思うこと
お寄せください

●メール
kochihen@gifu-np.co.jp
●ファクス
058(265)2769



QRコードを
読み取って
友だち登録
してください