

おいしさのひみつ

令和4年度 西津吉井小学校 3年生



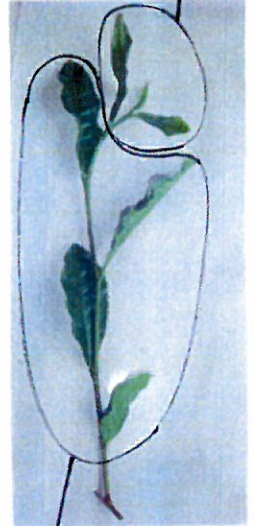
—し—葉のこぼ
おいしい茶葉

ていねい

佐渡では、1回目は1/6に3に、2回目は8月(2年)に2~3回に茶つみをします。きびしい冬をのりこえて、お茶をさいはしするたためにうかさんは草刈りなどのお仕事をしています。

とる葉の場所

とる葉の場所は—し—葉と—し—葉の下の部分にある番茶用の茶葉をまぜると佐渡番茶かできます。上の部分のおいしい味の部分と—し—葉の下の部分のしかりした味をまぜると佐渡番茶かできてもおいしいです。



番茶用の茶葉

お茶工場のおしき



きかいて茶つみをしているところ

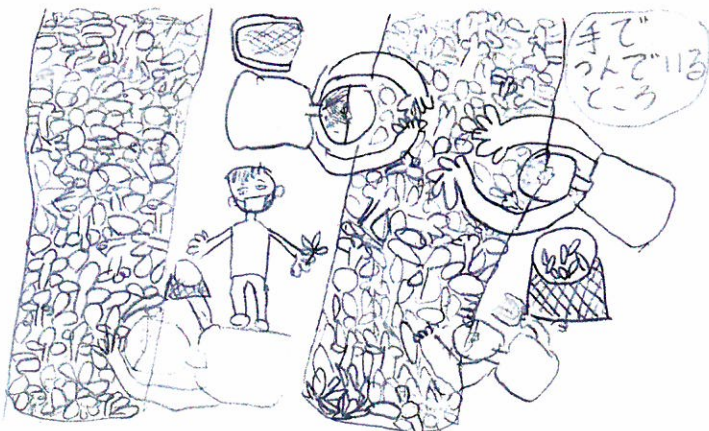


お茶のうかさんのくふう

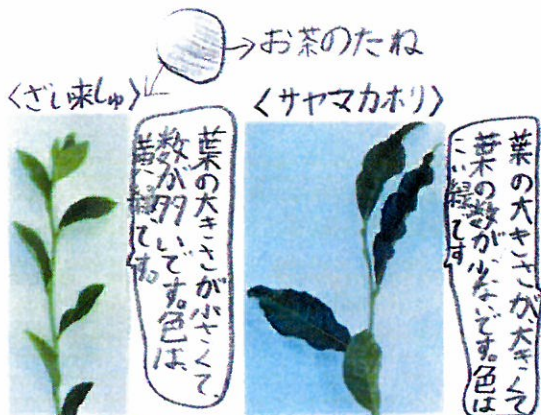
お茶のうかさんは茶つみの前に時間をかけて葉をたかめて葉にふいてみか虫をとります。なぜかという、しゅうかくの時にきかいをつかうので、虫やごみがいっしょに入らないように、するためです。こうしておいしくて安全なお茶をお客さんにとれます。

佐渡番茶の味

佐渡番茶の味はおいしくて、すきりした味です。1佐渡番茶をのんだことかいた人はせいのんでみてくださいのんでみると少しはかろ味がありますかのみやすいです。

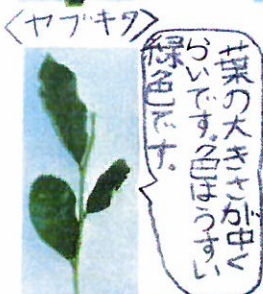


「たねから佐渡番茶になるまで」



3しゅるいのちがう葉

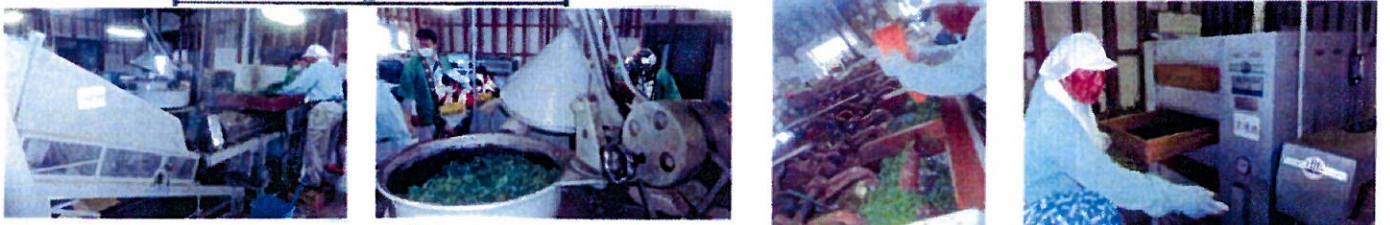
お茶の葉は、3しゅるいあります。サヤマカホリ、ヤブタバコ、ざい来しゅ。それぞれ形、色、大きさが違います。葉の大きさによって葉の数が5枚、7枚、9枚、11枚などあります。ざい来しゅは佐渡番茶から採ったお茶です。葉をむくと、さばりたかおりがしました。葉をむいてみると、つるつるしている所とざらざらしている所がありました。



たねからお茶になるまで

お茶はたねからめか出て葉がふえます。通じょうの2はいの8~10年かかるといわれています。葉をしゅうかくするとお茶工場にはこぼれ、きかいで何時間か葉をむいたり、ひねったりもみながら蒸らす風をあてたりして水分をへらしています。温めながらもんで形を整えてからかわかします。火をあぶって、からからになるまでかんそうしたら完成です。

お茶工場のまわり



むし、木いさき しゅうかんき せいしゅうき かんそうき

- ① むし、木いさき、くま → しゅうかんきをあてて、あまうとしたあとにひやす。
- ② そ (むし) → 弓金いかでもみながら(水分をへらす)
- ③ しゅうかんき → 弓金いかでもみ。
- ④ ちゅうしゅうき → もみながらあつ風をあてて(水分をへらす)
- ⑤ せいしゅうき → 温めながらもんで形をととのえる。
- ⑥ かんそうき → かんそうさせる
- ⑦ ばいせい → ばいせい(しほい)る/火をあぶってからからになるまで蒸める。



お茶のれきし

佐渡のお茶は、1219年ごろ(おくら時代)から栽培はじまりました。外でも売られ佐渡のお茶はおいしいと記すかあります。それが佐渡番茶なので、だから今もお店にお茶を買いに来ている人が多いです。

お茶のつくりかた



お茶を作っている場所

お茶を作っている場所は、しいば、西津、金井です。その中で吉井が佐渡で一番多いです。



10ヶんのお茶のうかさんがそだてて店に出しています。

お茶のうかさんが葉をしゅうかく →