

平成25年度産 摘みたての新茶



有機宇治茶



が5月中旬に摘んだ初々しい赤ちゃん茶葉を使用。急須でいれると濃厚な甘み・旨み・香りが味わえる、まさに旬のお茶です。「新茶・有機宇治茶〈緑〉」は、5月下旬に摘んだお兄ちゃん茶葉を使用。すっきりした旨みと渋味を感じます。加工はどちらも同じです。

宇治茶とは？

粗悪な宇治茶を一掃する目的で平成18年に京都府茶協同組合(京茶協)が「三重、滋賀、京都、奈良の4府県産の茶を京都府内で、府内業者が宇治地域に由来する製法で仕上げ加工した緑茶」と定義し、商標登録しています。

無農薬栽培に徹して三十余年

宇治茶は、全国の茶の生産量のうち、わずかに4%しかないという貴重品。その中でも、とりわけ品質の高い宇治茶の産地として知られる童仙房(どうせんぼう)は、京都府東南端の相楽郡南山城村の北部、標高500mの山あいの高原地区です。

布施田雅浩さんはこの地で代々続く茶農家の七代目です。30年以上前、先代が完全無農薬有機栽培に踏み切り、2000年に有機JAS認定を取得。土作りこだわった茶畑の土はふわふわで、バクテリアやみずなどの生命が生きています。

標高が高いため、一番茶の茶摘みは早くても5月中旬です。「今年は雨が多くて肥料が効いたので、いいお茶が収穫できそう。あとは遅霜が降りず、晩春らしい気候が続いてくれたら」と布施田さん。収穫した生葉を荒茶



童仙房茶舗七代目・布施田雅浩さん

と布施田さん。収穫した生葉を荒茶

(蒸す・揉む・乾燥)まで一次加工したものを畠山製茶に渡します。

香りと味を引き出す茶職人

畠山製茶は1751年創業の老舗お茶屋さんで、京都産の質の高い一番茶だけを焙煎加工しています。京都・観月橋近くに店舗と工場があり、2001年に有機JAS認定を取得。畠山友晴さんはTEAアーティストとして、おいしいお茶の入れ方教室を開くなど、日本茶の魅力を伝える活動にも取り組んでいます。

契約農家から届いた荒茶を目利きし、香りや色艶から仕上げのイメージをつかむのが茶職人の技量。布施田荒茶をふるいにかけて選別し、仕上げ火入れ(二次乾燥)によって香りと味を引き出し、袋詰めします。

畠山製茶・畠山友晴さん

「新茶・有機宇治茶〈黒〉」は、布施田さん

お取り扱い期間：平成25年6月3日(月)より(予定)

※天候により時期が前後することがあります。
※数量に限りがありますのでお早めにご注文ください。

41422(畠山製茶) 新茶・有機宇治茶〈黒〉

80g
1,800円(税込価格)

1,714円(本体価格)

【原材料】有機緑茶



41423(畠山製茶) 新茶・有機宇治茶〈緑〉

80g
1,300円(税込価格)

1,238円(本体価格)

【原材料】有機緑茶

