

日吉大社自然観察倶楽部通信

No.20 お茶摘み・お茶作り

H26年5月18日



五月晴れの中、13名の参加者と共にお茶摘みを行いました。まずは、日本最古の茶園といわれる日吉茶園でお茶摘み開始です。最澄ゆかりの茶園は、京阪本駅の横にあります。**ザルを片手に、柔らかなお茶の新芽を摘んでいきます。**(左の写真)

摘み方は、一芯二葉(いっしんによう)です。先端の葉とその下の葉2枚、合計3枚を摘んでいきます。新芽は柔らかいので、力を入れてなくても、楽に摘むことができます。今年は、

時期をずらした結果、2番茶がきれいに伸びていました。一番茶は神事で摘まれました。また、太閤桜で有名な薬樹院さんのお茶の木も摘ませていただきました。普段は入れない庭園に感動しながらも、おしゃべりしながら楽しく作業は進みます。

次に、場所を日吉大社の日吉会館に移して、お茶作りに取り掛かります。

緑茶にもいろいろありますが私たちが作るのは**釜炒り茶**です。

作り方は一日で作る簡易版。ホットプレートで熱を加える方法です。

工程は以下の通りです。



- ① ホットプレートで炒る
- ② 手で揉む (揉みながら形を整える。)
- ③ ①～②を4回繰り返す
- ④ 成形しながらホットプレートで仕上げの乾燥



こうして、出来たお茶が左の写真です。お茶の葉っぱがぐるぐると棒状に整えられているのが分かるでしょうか。このお茶に、もう一工夫して**オオシマザクラの焙じ茶**も作りました。作り方は、塩漬けしたオオシマザクラの葉っぱ(桜餅の葉)を刻み、お茶に加えて、ホットプレートで炒りました。

最後に、自分たちで作ったお茶を頂きました。

釜炒り茶は、緑色で素朴なお茶の香りがしました。焙じ茶は甘い香りがして飲みやすかったです。オオシマザクラの葉にはクマリンという成分があるためです。**坂本の蓬餅屋；三九良(さんくろう)の蓬餅**も華を添えてくれました。皆さんも、お茶で季節を感じてみてはいかがでしょうか？



左から釜炒り茶・蓬餅・焙じ茶

日吉桜の会より

日吉桜植栽について多くの御協力・ご寄付ありがとうございました。

2月2日に無事植栽できました。日吉桜の会の皆さんには、植栽に力を貸して下さい、誠に有り難うございました。

植栽の位置を決めるところから、穴を掘り、腐葉土を入れて、遠くから運んできた水をかけてといった作業に力を貸していただきました。こういった作業は何ものにも代えがたい尊いものです。日吉桜の会の皆さまのこの努力は決して忘れてはいけない、日吉桜の歴史に残されるべき事です。

また、ご寄付をいただいた方々を下記に名前を書かせていただき御礼とさせていただきます。日吉桜の育成と保全に使わせていただきます。(敬称略・順不同)

馬淵直樹	㈱辻井造園	株式会社松喜屋	株式会社日吉	(有)坂東林業
鳥居賢二	谷口和子	谷口和夫	佐方由嗣	三木一暁
志萱美涼	大林さくら	馬淵明美	西居基晴	三津川聰
辻田すゑ	辻田君雄	長屋美恵子	辻井藏苑	辻井ゆり
中川 清	笠川重美	橋本光太郎	藤田重一	増田元信
柳水博子	浅山泰成	浅山正啓	細野松子	今橋清子
大鍋節子	鷲見富士子			

(平成26年5月10日現在)

このように多くの方々の努力とご寄付をいただきました。

日吉桜が多くの方々に愛され、ふるさとの木となれるように精進していきます。

日吉大社自然観察倶楽部

代表： 辻田良雄

日吉桜を守り育てる活動も継続しております。
次の活動は、6月14日(土)。以降毎月、桜の水やりの予定です。ご協力いただける方はご連絡ください。



日吉大社自然観察倶楽部HP

日吉大社自然観察倶楽部のHPの中で、今までの通信や活動予定などを紹介しています。

※日吉大社生まれの桜と言われる日吉桜のサポーター・募金を募集しております。詳しくはHPから。

<http://hiyositaishasizenkansatu.jimdo.com>