

三木里でお茶づくりの勉強会が開かれました。

皆さん、尾鷲市でも昔からお茶が栽培されていることをご存じでしょうか？

市内の三木里では今でもお茶づくりが行われています。

その多くは昔から山に自生していたと思われる茶の木が畑の脇に植えられ、毎年5月の新茶の時期に手で摘み取られます。また、最近は畝の形に整えた茶園も見られるようになりました。

摘み取られた茶葉もまたこの地域独自の製法で加工されます。県内の主産地では、通常摘んだ茶葉を蒸気で蒸しますが、この地域では釜で炒ります。その後、茶葉を手で揉んで天日干して乾燥させます。こうしてできあがったお茶はウーロン茶に似て、香りがよく、ふんわり甘みがあります。また、さらに仕上げとして再度乾燥（火入れ）して、より香りを引き出すこともされているようです。

7月14日（火）、そんな三木里のお茶を作り続けている方達が、来年のお茶づくりに向けての勉強会を開きました。当日は非常に暑い日でしたが、皆さん熱心にお互いの栽培方法について、実際に茶園も見ながら意見交換をしました。

秋にもまた、整枝やお茶を増やすための挿し木など勉強会を開く予定です。



参加者の皆さん



昔ながらの茶株



畝の形に整えた茶園