

千年以上前から親しまれる 三重の銘茶、伊勢茶

日本の郷「伊勢」の名を冠し、
奥ゆかしく滋味濃厚な日本の深味を、
伊勢茶とともに心ゆくまで
堪能してみませんか。



伊勢茶推進協議会

伊勢茶推進協議会とは、伊勢茶の啓蒙宣伝を目的とした組織で、
三重県内の下記3茶市場から構成されています。

- 三重茶農業協同組合 〒512-1105 四日市市水沢町 2441-3
- 全農三重県本部 北勢茶センター 〒513-1122 鈴鹿市花川町 80-1
- 全農三重県本部 南勢茶センター 〒519-2424 多気郡大台町栃原 1091

ホーム
ページ



オンライン
ショップ



公式SNS

伊勢茶にまつわる料理やお店の情報発信、
プレゼントキャンペーンなど実施。

Instagram



Twitter



定番茶種の特徴

伊勢茶を楽しむなら、まずは「かぶせ茶」「煎茶」「深蒸し煎茶」「ほうじ茶」この4種類から。
味わいや香りの違いを体感してみてください。



【かぶせ茶】

収穫の1～2週間前から茶葉に覆いをかけ、直射日光を遮って栽培したお茶のこと。覆いをする事で茶葉のアミノ酸量が増加し、まろやかで深い甘味と鮮やかな緑色が引き出されます。

コク 
旨味 
香り 



【煎茶】

蒸気によって茶の発酵をとめてから製茶する「蒸し製」という世界的に見ても特殊な製法が使われています。黄金色から緑色を呈しており、渋味の中にも旨みを感じられる、スッキリとした味わいが特徴です。

コク 
旨味 
香り 



【深蒸し煎茶】

煎茶よりも長く蒸すことで、コクのある濃厚な味わいに。また細かい粉末状の茶葉が多く含まれることで、見た目も濃い緑色になり、水に溶けにくい有効成分も摂取できます。

コク 
旨味 
香り 

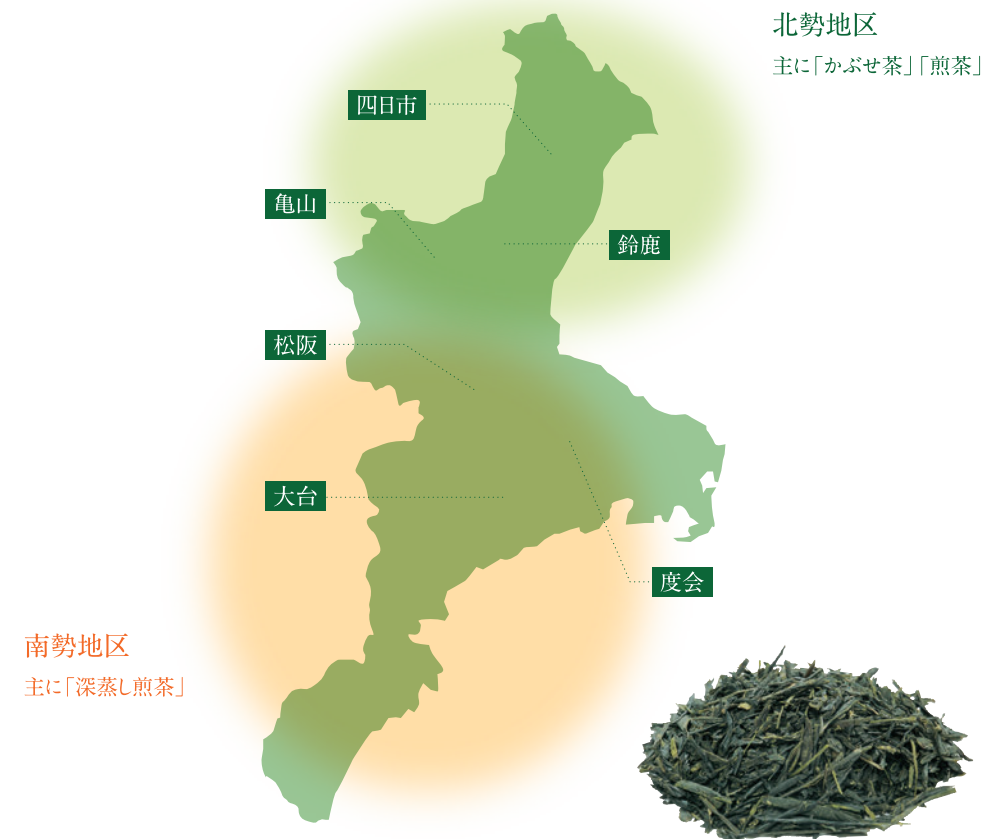


【ほうじ茶】

煎茶や番茶を強火で炒り、芳ばしい香りをだしたものの。カフェインが少なく、苦味・渋味が緩和されるので、子どもから年配の方まで幅広い層に親しまれています。

コク 
旨味 
香り 

三重県は全国第3位のお茶処



伊勢茶とは三重県で栽培されたお茶の総称です。
緑茶生産は全国第3位、中でも「かぶせ茶」の生産量は日本一を誇る三重県。
主な産地として、北は鈴鹿山脈の麓に広がる四日市水沢から、鈴鹿や亀山。
南は松阪や度会、大台まで。
山や海の自然豊かな風土を活かし、その土地にあった伊勢茶づくりをしています。
伊勢茶には、産地の数だけ味わいがあるのです。





お茶の種類

一口にお茶といっても種類は豊富で、製法や産地、季節などによってさまざまな分け方があります。大きくは発酵度合いによって3つに分けることができ、「不発酵茶」を緑茶、「半発酵茶」を烏龍茶、「発酵茶」を紅茶と分類します。さらに緑茶(日本茶)にもたくさんの種類があります。まずは色々な種類を試してみてくださいね。
気分やシーンに合わせて、伊勢茶をもっと楽しみましょう。

カテキンのチカラ

お茶に含まれる渋味成分である「カテキン」には、発がん抑制作用や抗ウイルス作用、虫菌・口臭予防など良いことがたくさん。日々の生活に積極的に取り入れていきたいですね。



生産者の仕事

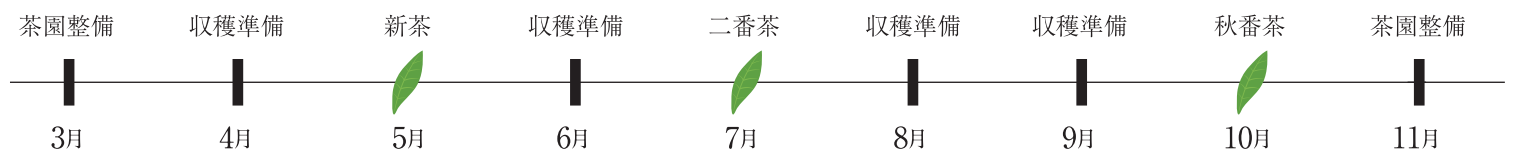
伊勢茶が店頭に並ぶまでには、様々な過程をたどります。茶の苗を植え、育て、摘み取り、荒茶・仕上茶製造の各工程を経て出荷されます。天然成分が豊富に含まれるゆえに、気温や雨などの自然現象に左右されることもあります。ここでは、おいしい伊勢茶を食卓に届けてくれている生産者の仕事をご紹介します。

防霜ファンとは

暖かい空気の層と冷たい空気の層をかくはんさせる機械です。新芽は一度凍ると枯れてしまうため、防霜ファンで霜害から新芽を守っています。

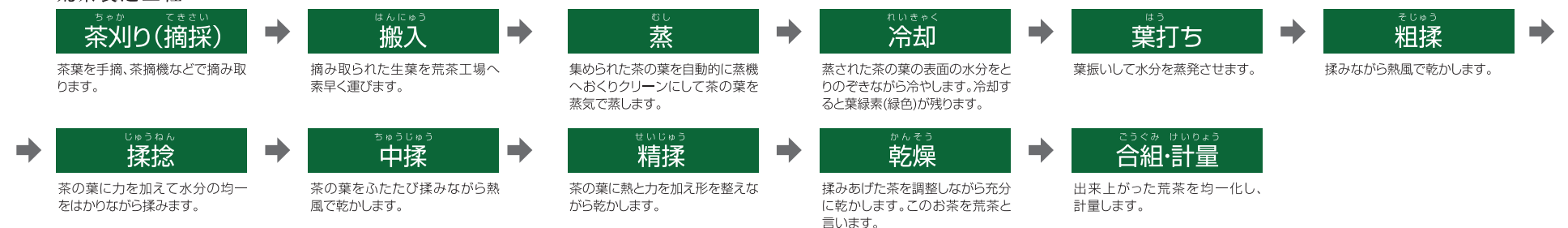


【伊勢茶の1年】毎年、4月中・下旬から5月頃に生産が始まります。

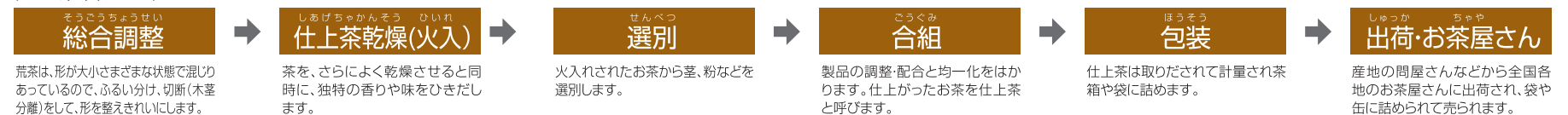


【伊勢茶が出来るまで】

荒茶製造工程



仕上茶製造工程



ポット

暑い日やスッキリしたい時には水出し伊勢茶がおすすめ。
ゆっくりと抽出されるので伊勢茶の甘味が引き立ちます。



水出し用ティーバッグをアイスポットに入れます。水1ℓに対し、1袋(約10g入り)が目安。氷と一緒に入れても良いでしょう。



10分～15分経ったらトングでティーバッグを上げます。水出しはお湯に比べて成分が出にくいので、濃いめにしぼるのがポイントです。



ティーバッグを取りのぞきます。冷蔵庫に入れておけば、いつでもおいしく飲めますが、風味が変わらないうちになるべく早く飲み切ってください。

伊勢茶を持ち歩こう



お手持ちのマイボトルやタンブラーにティーバッグを入れ、水もしくはお湯を注ぐだけ。ティーバッグ1袋に対して、500ccが目安です。外出先でも簡単に伊勢茶を楽しめます。

お湯の場合は1分～2分ほどでティーバッグを取り出してください。

もっと手軽に楽しみたいなら、
ティーバッグがおすすめ



香味と湯の温度と温度変化

ポットのお湯(熱湯)も急須や茶碗に注ぐとお湯の温度は約10℃下がります。

ポット 95℃ ▶ 急須 84℃ ▶ 茶碗 72℃ ▶ 茶葉入り急須 60℃ ▶ 茶碗 50℃
苦味・渋味が強い 旨味・甘味が強くなる

低温でゆっくり抽出することで
旨味成分「テアニン」が多く溶け出します

保存方法

気密性のある容器に入れ、涼しくて臭いの少ないところで保管するようにしてください。長期間保存する場合は冷蔵庫がおすすめ。冷蔵保存していた茶葉は、常温になるまで涼しいところに置いてから使いましょう。

お気に入りの淹れ方を見つけよう

産地や品種はもちろん、淹れ方によっても
旨味、甘味、苦味、渋味のバランスは変わってきます。
お気に入りの淹れ方を見つけてみてください。

急須

ほっと一息つきたい時には温かい伊勢茶がおすすめ。
急須で淹れる時間も楽しんでみましょう。



沸騰したお湯を各茶碗に八分目まで注ぎ、お湯の温度を下げます。(お湯の温度が高いと渋めの味わいになります。)



茶葉は、3人分で約10gが目安です。(ティースプーンに軽く4杯程度です。)



茶碗のお湯を急須に全部注ぎます。ここでちょうど良い湯加減になります。



ふたをして、約1分蒸らしします。
※煎茶は80℃のお湯で約1分、深蒸し煎茶は80℃のお湯で約30秒、かぶせ茶は60℃のお湯で約2分蒸らしします。



味が均等になるように、少しずつ茶碗にまわし注ぎします。
(①→②→③→③→②→①)



最後の一滴までしっかり注ぎきるのがポイントです。(急須にお湯が残っていると、2回目以降に渋味が出てきます。)

おすすめの 温度と浸出時間

(10gの場合)
※ほうじ茶は15g

玉露・かぶせ茶	60℃で 2分
煎茶	80℃で 1分
深蒸し煎茶	80℃で30秒
番茶・ほうじ茶	熱湯で30秒