

拝啓

梅雨の候、益々ご健勝の事とお慶び申し上げます。

ご無沙汰をいたしております。

我家の周りは新緑でいっぱいです。

私は趣味の農業や地域の皆様・仲間との暮らしのなかで元気に過ごしています。

今年のお茶は、2月の気温が比較的高かったものの3月から4月上旬にかけて気温が低めに推移したため芽吹きが遅れ例年に比べ摘採が一週間程遅れてしまいました。

普通煎茶は旧豊岡村の社山という集落で共同工場を営んでいる水野次雄さんと市川清雄さんです。お二人とも昔からお茶を揉んでおられるベテランで古老の茶師です。

深蒸煎茶は、毎年お願いしている我家の親戚の深蒸名人掛川の塩澤勝義さんです。

私の茶葉は、この17年間農薬や化学肥料を一切使っていません。そして我家の茶葉だけでは少し足りなくなってきたので、従兄弟の茶葉(4年前から農薬や化学肥料を一切使用していません。)を分けてもらっています。いずれにしても農薬や化学肥料を使っていませんので安心してお飲みいただけます。細かに砕いて丸ごとお飲み(食べて)いただくのもおもしろいです。

それに今年は東日本大震災で福島第一原発からの放射能が静岡県にも飛んできたようですが静岡県ではかなり微量で人体に影響を与えるほどではないとのことなので安心していきます。我家のお茶のPRです。

茶園の周りのお花畑(助っ人の皆様にお手伝いいただいた。)もだんだんと綺麗になってきましたが、9年くらい前からイノシシの被害が目立ちここ数年の被害には閉口しています。折角のツツジ園が穴だらけ、大きなツツジが扱がれてしまう始末です。

イノシシも食料の確保に一生懸命、なんとか共存の道はないかと願っています。

これからのんびりと桜やツツジを植えたり、山の管理をしたりして、地域をみがいていきたいと思っています。

おなじみの磐田市北端、大平の山里より初夏の便りです。

ほんのしるしばかりで恐縮ですがご笑納いただければ幸甚です。

皆様の益々のご健勝・ご多幸を心よりお祈り申し上げます。

敬具

平成23年6月 吉日

各位 様

鈴木正士

追伸

- 冷蔵庫に保存いただき、お早めにお飲みいただきますとより新茶の香りがします。
- お茶を入れるお湯の温度を60度程度にさせていただきますとお茶のうまみが引き出せます。
- 茶葉の量の目安はお1人分 60 cc～90 ccのお湯に 2g～4g 位です。濃いお茶がお好きな方は多めに。
- 最初の1煎目はお湯に浸す時間を1分くらいにして1煎ごとに急須の水を出し切っていただきますと2煎、3煎と風味が保てます。2煎目以降はお湯の温度が高くてもかまいません。
- 熱湯ですとお茶の風味が消えてしまいますのでご注意を。



11.05.05 茶園遠景



11.05.05 茶園周囲の
ツツジ咲き具合



11.05.07 茶葉の様子