



茶畑に覆いをかぶせる伝統農法が芳醇な風味の茶葉を育む

まるやかな香気とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶

三重県北部の高地に広がる茶畑
緑茶生産量全国第3位の三重県の北部、鈴鹿山脈の麓にあたる、いなべ市、菟野市、四日市市、鈴鹿市がかぶせ茶の一大生産地。一帯は三重県の旧国名「伊勢」の中でも北に位置することから北勢地域と呼ばれる。一千年以上前に空海が唐伝来の製茶法を伝えたのがお茶づくりの始まりとされる。



覆いをかぶせた伊勢本かぶせ茶の茶畑。現代では、昔の藁束や菰の代わりに黒いネットをかぶせる。

本場の本物認定
ココが特徴

伊勢本かぶせ茶

名称の由来／江戸時代後半に玉露の栽培法が伝わったといわれている。その後、茶園に藁束を掛けて覆いをしたり藪（こも）を直接かけたりするなど、覆いをかぶせる手法が盛んに採られ、いつしか「かぶせ茶」という呼称が定着。
製法の特徴／収穫した茶葉は蒸気で蒸し発酵を抑制。その後冷却することで鮮やかな緑色の茶ができ、それを、専用の機械で熱風を送りながら何度も揉み、乾燥させ、水分を5%以下にする。
原材料の特徴／一番茶で14日以上、二番茶で7日以上、茶園に覆いをした後に収穫。
品質と安全性／うまみ成分の指標である全窒素量が5%以上の高品質なものだけを出荷。ほかに原料の官能検査（香気、水色、地味、形状）、水分値、アミノ酸値などの分析も施す。
業界とりまとめ団体／三重茶農業協同組合（三重県四日市市水沢町2441-3）



三重茶農業協同組合 代表理事
豊田 栄之 氏

車が三重県北部の北勢地域に入ると、それまでの平坦な道が緩やかな山道に変わっていった。それから30分くらい走っただろうか。ふと窓越しの風景に目をやると、外はいつの間にか、緑一色に染まっていた。それは、山々に囲まれた標高300mの高地に広がる茶畑だった。「これが、伊勢本かぶせ茶を栽培する畑ですよ。電車や高速道路からは一切見えない。まさか山の奥にこんなに大きな茶畑があるなんてと、訪れる方は一様にビックリされます」と、案内役を買って出てくれた三重茶農業協同組合代表理事の堤利道さんにはこやかに話す。

驚くのは、それだけではない。これは伊勢本かぶせ茶の最大の特徴となるのだが、収穫前の一定期間、なんと茶畑に黒いネットをスッポリかぶせ、いわば「黒覆面」の茶畑に変身させてしまうのだ。

わけです」

これは高級茶葉として名高い玉露と同じ栽培法だ。この被覆は玉露のほうが元祖で、江戸時代に茶園に覆いをして栽培した茶葉を焙煎（ほいろ）で揉み、江戸の町で「玉の露」と名付け売り出したところ大人気に。後に商品名は「玉露」

となり定着することになる。

一方、北勢地域は一千年以上前に製茶技術が伝わったとされ、それ以来、茶葉を綿々と管んできた由緒正しい茶どころ。だが、高地であるために、最も高値で売れる新茶の収穫が他地域より遅く、出遅れをカバーするために付加価値を高め、差別化を図ることが長年の課題だった。

そこに、渡りに船とばかりに玉

写真上右／かぶせ茶発祥の地とされている四日市市指定史跡「冠山茶の木原」。背後には自生茶が生い茂る。
写真上左／北勢地域の茶畑の総面積は実に4000ha、東京ドーム約855個分にもなる。



写真下右／かぶせ茶は被覆により葉緑素が多く残るので、水出しでも美しい色が出る。
写真下左／最近では茶香炉への利用も広がっている。ろうそくで下から加熱すると心地よい茶葉の香りが出る。

露の栽培法が伝わってきた。北勢地域では、藁束を広げて茶園を覆う「わらかけ」や、藪（こも）葉で編んだ籠を直接茶園にかける「こものくらかけ」など、より簡易に量産できる手法が急速に広まり、いずれも覆いをかぶせることから「かぶせ茶」と呼ばれるようになったのである。

水出しでもしみ出る 美しい水色とうまみ・甘み

さらに、北勢地域では栽培法に改良を加える。玉露は3週間に及ぶ被覆でじっくりうまみと甘みを引き出すが、長期間光合成を抑制される茶樹に相当の負担がかかるため、年に1回しか収穫できない。それに対し、かぶせ茶では被覆期間を短縮し、年2回収穫できる独自の栽培法を編み出した。それは4月下旬〜5月上旬に収穫する一番茶の被覆は14日以上、6月下旬から7月下旬が収穫期となる二番茶は7日以上と定め、うまみ・甘みの育成と大量生産を両立するもの。玉露並みの味を誇るお茶を値ごろ感のある価格で提供するという、「庶民派の高級茶」を生み出したのだ。

「先人たちの努力の結晶です」と、加藤さんが伊勢本かぶせ茶を一杯出してくれた。それも意外なことに、水出しで淹れてくれた。「水出しでもキレイな緑の水色（すいしょく）が出ます。理由は、被覆するおかげで葉緑素が多く残るため茶葉の色が濃いこと。さらに、熱風を加えながら何度も揉んだり乾燥させたりする、3時間半にも及ぶ加工工程で温度を36〜37℃に保つこともポイント。これ以上の温度だと茶葉の緑色が失われ、これ以下だと乾燥できないんです」

水色は確かに見事な緑色をたたえている。その美しい色に魅せられながら口元に近づけると、まるやかな香りが立ち上ってきた。そして口に含むと、うまみと甘みが一気に広がる。いずれも水出しとは思えない実に芳醇な風味だ。被覆に関する規定は期間のみであり、それも「〜以上」という幅のある規定だ。覆いをいつかぶせるか、取り外して収穫するかのタイミングは生産者の経験とカンが頼りとなる。美味しいお茶を味わいながら、職人芸ともいえるノウハウを編み出し、受け継いできた北勢の茶師たちに、そっと感謝した。

その結果どうなるか。同組合総務部長の加藤俊二さんが解説する。「茶葉では通常、アミノ酸の一種でうまみ・甘味成分であるテアニンが、光合成により渋み成分であるカテキンに変化しますが、被覆して直射日光を遮ることでこの変化が抑えられる。つまり一般的な煎茶よりテアニンの割合が多くなり、うまみや甘みがより強くなる

かぶせ茶をお湯で飲む場合は、玉露同様60℃のぬるめの湯温で淹れるのが基本。お湯出しだと、水出しよりさらに香気が強くなり、味もよりまろやかに。



商品情報

三重茶農業協同組合の「伊勢本かぶせ茶 上」(100g×1)・「伊勢本かぶせ茶 特上」(100g×1) セット

関連団体

三重茶農業協同組合
三重県四日市市水沢町 2441-3
☎059-329-3121



一口でわかる甘みとうまみ 伝統の「かぶせ」で醸す

上品な緑の水色と深みのある香り、そして一般的なお茶では味わえない甘みとうまみ。鈴鹿川の豊かな水、高地特有の朝霧が肉厚な茶葉を育て、収穫前、人手により丁寧に覆いをかぶせることで、うまみ成分が凝縮されます。一口飲めばわかるその芳醇な風味を是非味わってみてください。



審査専門委員*
ブランド総合研究所 代表取締役
田中 章雄 氏

*審査専門委員在任期間 平成18年度〜平成20年度