

100年フードデータベース

都道府県名	三重県		
100年フード名	石樽茶		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>1700年</u>		
主な伝承地域	いなべ市 石樽地域		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・三重県茶業史（編者：高瀬孝二、2009年11月18日発刊、発行者：三重県茶業会議所）P.140によると、大安町の茶業について、元禄13年（1700年）頃「石樽南村は煎茶、名品也」と書かれています。さらに「中でも、石樽村の玉露は歴史も古く、江戸後期から明治には本場政所を凌ぐ品質優良で全国的に有名であった。」とも書かれています。</p> <p>・現在も、地域の茶農家は恵まれた自然環境を活かして、覆い茶（玉露、かぶせ茶）などの良質茶作りに専念しており、特に玉露は三重県下でもこの地域にしか残らない二重棚栽培にこだわり継承を続けています。この二重棚栽培は三重県茶業研究所の職員や三重県農業大学の生徒も研修見学に来られます。</p> <p>・そしてこの地域のお茶農家はどこも自園栽培から自社工場での加工、そして販売まで一貫しています。100年以上前から6次産業化となって、今も続いているのです。地域では昔から茶農家だけではなく、どの家庭にも少なからず茶畑や茶の木があり、特に家の塀である垣根に茶の木が植えられていることが多くあります。現在でも、5月新茶の時期になると各家庭の茶葉を刈って、馴染みの茶工場へ持ち込み、製茶（賃加工）をして、1年をかけて我が家のお茶を飲んだり、親戚などにお茶を配る習慣があります。</p> <p>・近年では、薬膳茶やデカフェ茶に取り組む茶農家があったり、いなべ市とお茶の商品開発に取り組んだり、いなべ市観光協会は「いなべの茶っぷりん」として地元のお茶を使って、地元のお茶店がお茶のプリンを販売するなど、さらなるお茶の魅力発信に努めています。</p>		
特徴	食材	お茶	
	製造方法・調理法	覆い茶（玉露、かぶせ茶）、煎茶、ほうじ茶	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input checked="" type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>石樽茶で、和紅茶や薬膳茶、デカフェ茶など開発を進めて商品化している。「いなべの茶っぷりん」をはじめ、石樽茶でスイーツやお菓子の開発にも力を入れ、飲むお茶だけではなく、消費者に新たな角度から石樽茶の魅力を伝えている。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に			