

# 季節と暮らし

- 12 -

## あま〜い香りに包まれて

—紅茶「瀬戸谷もみじ」を訪ねて—

新茶と一緒に届いた「紅茶加工交流会」(主催: 人と農・自然をつなぐ会)。「瀬戸谷もみじ」の紅茶は、ここ数年愛飲。きれいな紅い色とあま〜い香り、そして何よりもすっきりとした飲み心地が体になじむ。

さて、縦横に交差する自動車道路を使つての遠出はしたくない。けど、静岡県藤枝市まではやっぱり遠い。迷った末、やっぱり行ってみることにした。

交流会は日曜日。JRお徳用きっぷとダイヤを調べ、名古屋〜豊橋までは「土日往復きっぷ」で1,500円、豊橋〜藤枝までが「休日乗り放題きっぷ」で2,600円を使って、梅雨空の中を参加した。



二階の床に広げられたきれいな緑の茶葉。階下から立ち上る紅茶のあま〜い香りが満ちていた。ここは「萎凋(いちよう)=葉の水分を飛ばす」の場。外からの自然の風でゆっくり、16時間をかけて萎凋が行われる。その葉を「揉捻(じゅうねん)=押し揉む」するのは、スリランカから輸入された機械。お茶に当たる部分は100年も経つという木で出来ていた。その後、大きな竹ざるに広げられ、静かに自然発酵を待つ。最後に「乾燥」、私たちが目にする紅茶が出来上がる。「ストレスをかけず、ゆっくりとつくる」それが、美味しい紅茶の秘訣だという。

「人と農・自然をつなぐ会/無農薬茶の会」便りにいつもある言葉は、「良い百姓は良い作物を

作る前に、良い土を作る」。紅茶加工場からブルーベリーがたわわに実る坂道の奥、そこに飼われていた馬が、その土づくりに一役買っていた。人々の食卓に上る牛や豚の糞尿は、昨今塩が多かったり食べ物によって健康ではなくなっている。そこで自分で馬を飼って、その糞尿でつくった堆肥で土づくり。お茶が出来上がる始めから終わりまでを手がけていた。

日本の風土や文化にあわせて工夫を重ねた紅茶「瀬戸谷もみじ」、お砂糖もいらぬ、こころにも体にもよいお茶。

飲むときも、どうぞゆっくりと。

(k)



### 紅茶「瀬戸谷もみじ」とは…

日本の品種の二番茶を加工して作られた国産紅茶です。紅茶の国、スリランカから機械を輸入して国産の茶葉を丁寧に萎凋(いちよう)、揉捻(じゅうねん)、醗酵、乾燥させて完成した純国産紅茶です。外国産の紅茶と違って渋味が少なく、砂糖・ミルク無しのストレートで飲むのに最適です。

お知らせ

あなたは対象者?

## 特定健康診査・特定保健指導のお知らせが届いていませんか?

～ 国保加入の40～74歳の方が対象～

### 受診期間:

6月上旬(特定健康審査受診券が届いた日)～ 8月31日

6月上旬より、国保・年金課から、特定健康診査受診表(自己負担金800円)や案内が郵送されています。

・「生活機能評価受診券」が届いた方は、特定健診と同時に受けて下さい。(自己負担金なし)

・「肝炎ウィルス検査(900円・40才)」「前立腺がん検診(300円・55,60,65,70才)」は、検査対象年齢の方が希望されれば、特定健診と同時に受けられます。検診票等の書類は当所にあります。(自己負担金あり)

受診方法などについて、詳しくは当診療所窓口までお問い合わせ下さい。