

さと ほんちゃ 佐渡番茶  
 こんげつ 今月は **佐渡番茶** しょうかい を紹介します！



さと ちや さいばい 佐渡でお茶が栽培されていることを知っていましたか？  
 お茶の歴史は古く、室町時代に京文化とともに佐渡へ伝わったと言われています。現在は湯端、横山地区を中心に生産されています。今回、上横山の神蔵さんにお話を伺いました。神蔵さんの茶畑は、加茂湖と両津湾が一望できる素敵な場所でした。



か と き ふたり も 刈り取り機を2人で持って 茶葉を刈り取ります。

○ 佐渡番茶ができるまで

6月中 旬と8月下旬の年2回、茶葉を刈り取ります。刈り取ったその日のうちに、茶葉を工場へ運び、蒸して、揉んで、乾燥させて《荒茶》といわれる状態で保存します。《荒茶》は注文があると焙じて《佐渡番茶》として加工され、お店に並びます。両津吉井小学校では、茶畑で茶摘みを行い、佐渡番茶の学習をしています。

○ 栽培にあたってのこだわり

「植物にも『耳』がある」と聞くので、毎日、茶畑に通い、「美味しいお茶になってね！」と声をかけながら、剪定や草刈り等の作業をされているそうです。

佐渡の文化を大事にしてほしいです。そして、佐渡の良さを知り、佐渡を楽しんで、佐渡のおもしろさを伝えられる大人になってください。



かんぞう けいじ 神蔵 恵治さん

○ 佐渡番茶のレシピ ★☆☆ お茶プリン ☆☆☆

ざいりょう さと ほんちゃ 材料：佐渡番茶5g、プリンの素1箱

- ① 佐渡番茶を急須に入れ、お湯を入れて、番茶300mlを用意する。
- ② ボウルにプリンの素を入れ、番茶（80℃以上）300mlを加え、よく溶かす。
- ③ カップに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めて、できあがり。