

ちいさなお茶の本

ぎよくろのおはなし



おじいさん



まいこちゃん



茶たろう

— お茶に携^{ちや}わ^{たすき}るすべての人^{ひと}に、感謝^{かんしゃ}を込^こめて —

案：ラルフ・ファーバー

絵：ちやたに あきしげ

編集：まいこのちやほんぽ



きょうと きょうたなへ
ここは、京都・京田辺のいなかまち

いろ はな さ はる
色とりどりのお花が咲いて、うれしい春のおとずれです

いつものように、おじいさんとおさんぽ

ちか ちゃばたけ む
近くのお茶畑へ向かいます



おじいさんは、^{うで}腕の^よ良い^{ちゃ}お茶の^{しよくにん}職人さん

まいこちゃんとネコの^{ちゃ}茶たろうは、^{ちゃばたけ}お茶畑に^{だいす}くるのが大好きです

「この^{ちゃばたけ}お茶畑は、^{ちゃ}どんなお茶ができるの？」

「ここは、^{ぎよくろ}玉露という^{ちゃ}お茶ができるんじゃ」

「おいしいの?!」

「とびつきりおいしい^{ぎよくろ}玉露ができるんだよ！」



お茶畑には、まいこちゃんが大好きな小さなお茶の木があります
まいこちゃんと同じくらいのおおきさで、丸くてかわいい子供の木です
「この小さなお茶の木さんにも、おいしい玉露ができるのかなあ？」



ある晴れた朝^{は あさ}

「玉露^{ぎょくろ}には、大切な時期^{たいせつ しき}がやってきたぞっ！」

おじいさんはそう言う^いと、お茶の木^{ちゃ き}たちに黒い覆い^{くろ おお}をかぶせ始め^{はじ}めます。

「小さなお茶の木^{ちい ちゃ き}さんも、まっくらにするの？」

この木^きは、小さい^{ちい}からかわいそうだよ…」



ちい ちゃ き くらやみ つつ
小さなお茶の木も、うすぐらい暗闇に包まれました

ちい ちゃ き きも
まいごちゃんは、小さなお茶の木の気持ちになると、

こころほそ かな
心細くて、悲しくなってきました



その晩 ^{ばん} まいこちゃん ^{ちい} は ^{ちや} 小さな ^き お茶の ^{ゆめ} 木の ^み 夢を見ました

「どうしておじいさんは、^{ぼく} 僕たち ^ひ を ^{かく} お日さまから隠してしまうの？」

「どうしてこんなイジワルをするの！」

そう ^い 言うと、^{ちい} 小さな ^{ちや} お茶の ^き 木は、^{かな} 悲しくて ^な 泣きだしました

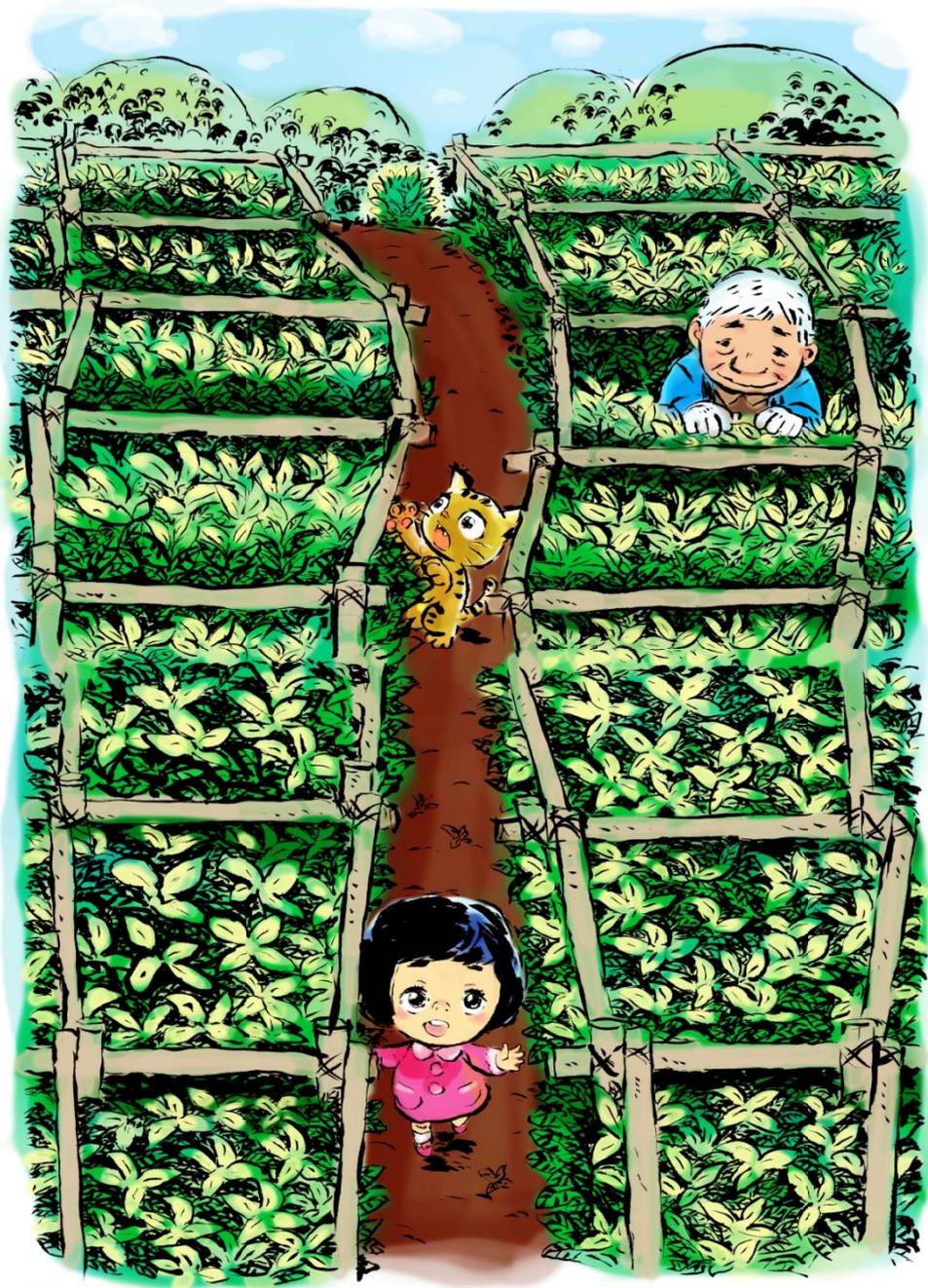
「おじいさんは、そんなことをするはず ^{なに} ないよ。きっと何かわけがあるはず…

^{すこ} 少しの間 ^{あいたがまん} 我慢してね」

それから、^{いっかげつ} おおよそ一か月 ^す が過ぎました

おじいさんが、まいこちゃん ^い に言いました

「よし！ ^み いいものを見せよう！」



「今日は、まいこのために、特別に覆いを取ったぞっ！」

「うわあ！！とってもきれい！！！」

いつものお茶畑に、新芽が出て、キラキラ光っているように見えます



まいちゃんとおじいさんは、^{ちい}小さな^{ちゃ}お茶の^き木を^み見に行きました

「うわあ！^{ちい}小さな^{ちゃ}お茶の^き木さんにも、^{しんめ}新芽が^で出てる！！」

「まいこも^ね寝たら^{おお}大きくなるように、

^{ぎよくろ}玉露は^{おお}覆いをすることで、^{えいよう}栄養たつぷりの^{あま}甘くて^{うま}旨い^{しんめ}新芽ができるんじゃ！

こんなかわいい^{ちい}小さな^き木でも、おいしい^{ぎよくろ}玉露ができるんだよ」

おじいさんが^いそう言うと、

^{ちい}小さな^{ちゃ}お茶の^き木も、うれしそうに^みうなずいているように見えました

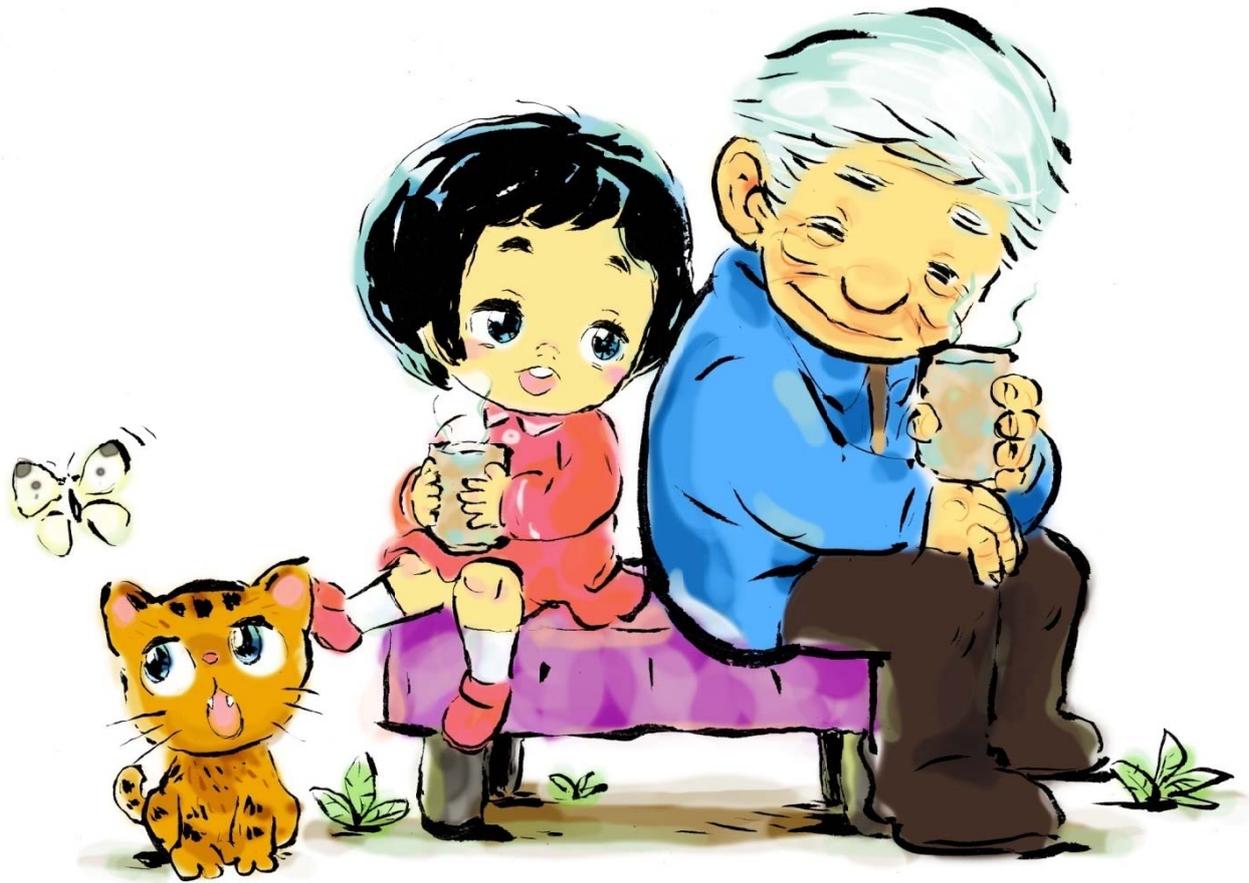
「さあ！^{ちゃつ}お茶摘みの^{きせつ}季節じゃ！^{いそが}忙しくなるぞ！」



たくさんのお茶摘みさんの手で摘まれた新芽は、
あつという間に、カゴいっぱいになりました
「これがおいしい玉露になるんだね。楽しみだね。おじいさん」



ポイント！ この後、玉露の新芽は、いろいろな製造工程を経て作られます
もっと詳しく → 「チャコのお茶知り体験記」 <http://www.maiko.ne.jp/study/chaco.htm>



「おじいさんのつく^{つく}ぎょくろ^{ぎょくろ}はおいしいかい??」

「とってもおいしい!!」

ここには、ちい^{ちい}さなお茶のちや^{ちや}き^きさんのは^はい^{はい}葉っぱも入っているんだね

おじいさん、これからもおいしいぎょくろ^{ぎょくろ}つく^{つく}を作ってね」



ポイント！ 玉露は、温めのお湯で淹れるのが、玉露本来の持ち味を引き出すコツです。

もっと詳しく → 「玉露の淹れ方」 <http://www.maiko.ne.jp/study/gyokuro.htm>



玉露を作る覆い下茶園（茶園の中側）



玉露を作る覆い下茶園（茶園の外側）



日本緑茶の王様・玉露について

玉露は、まったりとした旨味・甘味を持つお茶として知られています。それは、収穫前の20日以上にわたって覆いがかけられ、茶葉の中のテアニン（アミノ酸の一種）という物質が作られるため、その結果、茶葉はより旨味・甘味を持つようになるのです。最高級の玉露の味わいは渋み・苦みがなく、とろりとした旨味・甘味に、多くの方がびっくりされる味わいです。温めのお湯でゆっくりと玉露の持ち味を引き出すのがポイントです。舞妓の茶本舗のある京都府京田辺市は、日本有数の玉露の産地として有名です。



【第2話】

チャコちゃん、お茶摘みをする。

黄緑色の柔らかい
新芽の部分を
摘んでいくんじゃ。

チャコのお茶知り体験記

この「ちいさなお茶の木」のおはなしで、玉露のこと・お茶のことにご興味を持たれた方がいらっしゃいましたら、ホームページをご覧ください。かわいいチャコちゃんと一緒に楽しくお茶のこと学んでみませんか？

<http://www.maiko.ne.jp/study/choco.htm>

最後までご覧いただきまして、ありがとうございました。

おいしいお茶のお求めは

京都 **舞妓の茶本舗**

京都府京田辺市普賢寺上大門2-1 TEL:0120-71-0077

<http://www.maiko.ne.jp/>（日本語・英語・ドイツ語）