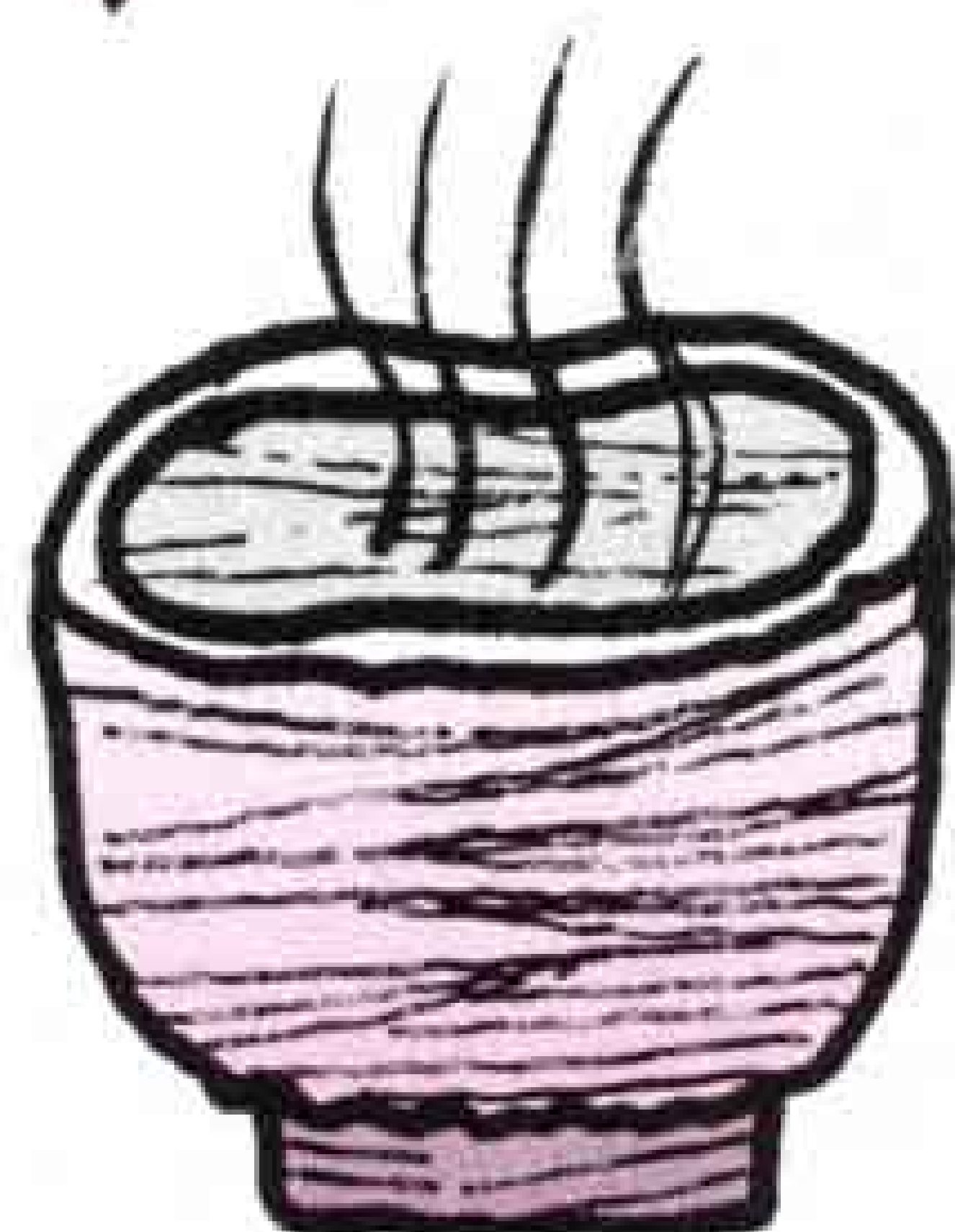


まちかど★  
**ネットワーク**

**お便りください**

このコーナーは、皆さんの地域のお話をお届けしています。  
 広報広聴課 ☎51-0123内線2822へお便りください。



**秋** は、お茶にとって一番大事な時期。暑い夏が過ぎ、厳しい冬を迎える支度をします。お茶は夏から秋にかけて根に養分をたっぷり蓄積させ、春先に葉の「うま味」になっていくのです。

お茶について愛情たっぷり語ってくれた水野米満さんは、日焼けした顔から白い歯をのぞかせるダンディーな三十八歳。大学卒業と同時に、父公夫さんの経営する茶園「まる水園」の仕事を始めました。「サラリーマンになるつもりは全くなかった。そのころ小さな

お茶に注ぐ熱い愛情  
 県茶品評会で農林水産大臣賞受賞

よね みつ  
**水野米満さん**

(川尻)



かった製茶工場を拡大し、販売にも力を入れはじめた時期だったので、なんとか茶業で食べていけるかなと思ったのがきっかけ」と語る水野さんは、次第にお茶に魅せられていったと言います。

**富** 土市での開催となったことしは、の茶品評会に出品した新茶が、普通せん茶の部で見事農林水産大臣賞を受賞。父親との二人三脚の茶づくりが実を結びました。

「毎年、出品し続けていたが、最高賞は初めて。ことしは春先の霜もなく、よい茶ができる気がしていた。富士のやぶ北茶が、少しでも有名になればうれしいね」

水野さんのつくっているお茶は、コクがあるとお客様にも喜ばれているとか。有機肥料や発酵堆肥を使い、農薬もできるだけ使わないようにしています。「自然が相手だから苦勞も多いけど、愛情を注いで育てれば、よい味と香りとなって答えてくれる。お茶は生き物なんだなあと思うよ」



富士山を背景に夕日で赤く染まったカキの木。郷愁を誘う秋の一コマです。

富士市内にあるカキの木は、ほとんどが「四ツ溝ガキ」って知ってましたか。そう、そこら中で見かける渋ガキのことです。このカキ、愛鷹山麓が原産と言われています。富士、富士宮、芝川を中心に小田原から安倍川までの間で栽培されています。このカキの実は、縦に浅い四本の溝があるため、「四ツ溝ガキ」と呼ばれているのだそうです。

今がしゅん！  
**見ごろ**  
**食べごろ**

**「四ツ溝ガキ」**

「四ツ溝ガキ」の食べごろは大体十月中旬から十一月中旬。ところが渋抜きしなければ食べられません。渋みの原因はタンニン物質。加工することによって不溶性となり、舌に渋みを感じなくなるのです。加工には、お湯やアルコール、二酸化炭素などで渋抜きする方法と干しがキにする方法があります。

今回は、お湯で渋抜きする方法を紹介いたします。

**つくり方**

- (一) ビニール袋にカキと四十五度Cほどのお湯、少し塩を入れて密閉する。(お湯の量は、カキがすべて浸る程度)
- (二) お風呂の残り湯につけて、三十五度Cから四十度Cほどに温度を保つ。
- (三) 二十時間前後放置しておけば、でき上がり。

この方法なら、家庭でも簡単にできますので、ぜひお試しください。