



こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 28 年 4 月発行

〒520-8577
大津市京町 4-1-1
滋賀県庁食のブランド推進課内

〒520-0044
大津市京町 4-3-38
JA 滋賀中央会農業対策部内



甲賀市土山町頓宮の大茶園



【特集】 近江の茶

夏を越して旨味が^{まさ}優る「秋^{あき}優^{まさ}りのお茶」、
「近江の茶」を^{たの}愉しんでみませんか？



特集

夏を越して旨味が優る「秋優りのお茶」、 「近江の茶」を愉しんでみませんか？

始まりの茶、「近江の茶」

滋賀県のお茶の歴史は古く、平安時代初期の西暦805年に伝教大師最澄が唐の国から茶の種子を持ち帰り、比叡山の山麓に播いたことが始まりとされています。比叡山の麓にある日吉大社には、その時のものと伝わる茶園があり、日本茶発祥の地といわれています。このように、本県では長い歴史を経て茶栽培の技術が脈々と受け継がれています。



日本茶発祥の地と伝わる日吉茶園（大津市）

個性際立つ「近江の茶所」

滋賀県は、全国的には小さな茶産地ですが、お茶を知る人にとっては、実は魅力的な産地がいくつもあります。昼夜の寒暖差が大きい山間地でじっくりと育ち、香り高い銘茶の産地として知られる朝宮（甲賀市信楽町）、な

だらかな丘陵地に茶畑がひろがり、まったりとした深い味わいが持ち味の土山（甲賀市土山町）、「宇治は茶所、茶は政所」と謳われ、現在その生産量は非常に少ないものの古来より銘茶の産地として知られる政所（東近江市永源寺）、綿向山に抱かれた大自然で育った、しっかりと深みのある味が特長の北山（蒲生郡日野町）など、小規模ながらも産地の特徴を生かしたお茶作りが、それぞれの産地で行われています。



まんどころ 政所（東近江市永源寺）



あさみや 朝宮（甲賀市信楽町）

打倒ボージョー!?

「近江の茶」の統一銘柄を「紹介」

一般的にお茶は、全国各地から仕入れたお茶をブレンドし販売されていますが、「近江の茶」という名称は、滋賀県産のお茶だけを使って仕上げられた商品についてのみ使用できる、という取決めがされています。そして、消費者の皆さんに、「近江の茶」のすばらしい味と香りを知っていただくため、県内の茶生産者団体と茶商業協同組合等が連携し組織された（一社）滋賀県茶業会議所では、「近江の茶」統一銘柄の商品開発に取り組んできました。

平成14年に商品化されたのが、100%滋賀県産の良質なかぶせ茶を使用した「琵琶湖かぶせ」です。かぶせ茶とは、摘採前の新芽に10〜14日覆いをして日光を遮り、渋みが少なく、旨味と香りを引き出したお茶のことです。

また、平成25年には、古くから受け継がれてきた高級煎茶の統一銘柄とし



解禁日は9月15日
「極煎茶 最澄」と「琵琶湖かぶせ」

て、「まわみせんちやさいちよ極煎茶最澄」を商品化しました。日本で最初に茶を伝えたと言われる伝教大師・最澄の名称を賜り、煎茶の最高級品として県内外の消費者に広く愛されるよう命名されました。

どちらの商品も、滋賀県ブランドにふさわしい品質とするため、県内の茶商業者から出品を募り、日本茶インストラクターを審査員とした審査会において厳選された茶葉を使用しています。また、これまでは準備が整い次第、順次、販売されてきましたが、夏を越し、熟成して味がまろやかとなり旨味が引き立つ「近江の茶」の特徴を活かすため、平成27年度からは販売開始を9月15日と定め、毎年この日を「解禁日」として、県内の茶専門店等で一斉に販売することとなりました。

おいしいお茶を味わいましょう。

お茶は、ちょっとした淹れ方の違いで驚くほど味わいが変わるものです。

それぞれの茶種にあわせ、美味しいお茶を味わってください。

「近江の茶」の購入は、県茶商業組合加盟のお近くの専門店やJAこうか、JAグリーン近江等の直売店等でお買い求めいただけます。

「近江の茶」販売店等についての お問い合わせ先

（一社）滋賀県茶業会議所
☎0748(63)6960

「近江の茶」をおいしく淹れて、おいしく味わう!!

究極の「近江の茶」・・・“氷出し茶”を味わう!

茶葉の甘味が際立つ究極の淹れ方こそ、「氷出し煎茶」です。繊細な茶葉は低温であるほど苦味や渋味が抑えられ、甘味が前面に押し出されます。

淹れ方は簡単。氷を急須に敷き詰めて、1人分3〜5gの茶葉を人数分入れておくだけです。常温で氷が溶けきったら完成です。

湯で淹れた時とは違う、フレッシュな甘味を味わってください。



標準的なお茶の淹れ方(茶葉の量、お湯の温度など)は、コチラが目安です

標準的なお茶の淹れ方（一煎目3人前）



茶種	茶葉量	湯の温度	湯の量	浸出時間
煎茶(上)	6g	70℃	180ml	2分
煎茶(並)	6g	90℃	270ml	1分
かぶせ茶	6g	70℃	180ml	2分
玉露(上)	10g	50℃	60ml	2分30秒
煎茶(並)	10g	60℃	60ml	2分
番茶	9g	熱湯	400ml	30秒
ほうじ茶	9g	熱湯	400ml	30秒



滋賀県内こだわり生産者の紹介

いま、環境こだわり農業に取り組む

お米からキャベツへ…

環境こだわりでは場をリレーする「農く夢せきのつ」の取組

（農く）農く夢せきのつの紹介

（農く）農く夢せきのつは、平成18年に組織し、現在、組合員54名で水稲・麦・大豆を中心に24.6haで経営を行っています。水稲においては、すべて環境こだわり栽培を実施しています。

今年度から、この水稲あとを活用して、30aでキャベツの環境こだわり栽培に取り組んでいます。

毎日食べるお米、ここまでエコにできる!?



私たちが栽培するお米の6割は、JALEEK 大津の「はなぶじ米」として出荷しています。

これは、ヘアリーベッチという植物を田植前の田んぼに植え、収穫せず鋤き込むことで、このヘアリーベッチの緑肥養分を利用し、化学肥料を使うことなく育てたコシヒカリです。

この栽培方法は、環境に配慮した取組であり、多くの認証を受けています。

「環境こだわり農産物」の認証はもちろんのこと、経済産業省の許諾を受け、カーボンフットプリント^{※1}やカーボンオフセット^{※2}の表示も認められるなど、

環境にやさしいお米です。

※1 玄米1kgあたりの温室効果ガス排出量を算出して表示する「炭素の見える化」

※2 努力しても削減できなかった温室効果ガス排出量を、他の場所での削減・吸収活動に資金を提供することで、実質排出量をゼロを達成

大津・南部地域の農家と連携

「広域キャベツの取組」

私たちは、2年前からキャベツの栽培を開始し、JAの直売所「グリーンファーム石山」やフォレオ一里山にある「わくわく広場」を中心に販売しています。

平成27年度から、大津・南部地域において栽培された環境こだわりキャベツを大



「近江のキャベツ」として地元量販店へ

津市公設 地方卸売 市場を経 由して地 域の量販 店などへ 流通させ る地産地 消の試験

農事組合法人 農く夢せきのつ

的な取組が開始されたことから、今後の作付面積の拡大を見据えて、これに参画しました。



湖南アルプスを望むほ場にて

環境こだわり栽培では、これまでと異なり、土づくりに労力がかかることや、少ない防除回数で効果をあげるため農薬散布のタイミングに注意することなど、様々な工夫が必要でしたが、年明けから出荷ができるようになりました。

環境こだわりキャベツは、「近江のキャベツ」のネーミングで出荷しています。

今後安全・安心な農産物を提供し、消費者の皆さんに喜ばれるよう努力していきたいと思えます。

お問い合わせ先

レーク大津農業協同組合営農産部農産課
077(525)4344

“食で MUSUBU SHIGA”、秋葉原「ちゃばら」に誕生!

滋賀県総合政策部企画調整課

全国各地の逸品が集まる東京・秋葉原の「ちゃばら」。その中核テナント「日本百貨店しょくひんかん」の一角に、食を通じて滋賀の魅力を発信するコーナーが誕生しました。

近江米や近江の茶、近江牛を使った商品やふなずし等の湖魚、近江の地酒など、約310品が集まっています。

首都圏そして全国の方々に滋賀を知っていただけるよう、販売だけでなくワークショップ等も行います。東京に行かれた際には、ぜひお立ち寄りください。また、お知り合いの方々にもぜひご紹介ください。

【営業時間】 11:00～20:00 (定休日: 元日、6月・11月の第一水曜日)

【アクセス】 JR山手線・京浜東北線 秋葉原駅 電気街口より徒歩約1分





滋賀県内各地域の取り組み紹介

湖北みずどりステーション看板商品 「戦国いなり」ぜひ食べに来てください

有限責任事業組合 おふくろ亭 北村 洋子

活動のきっかけは：

米消費拡大と食文化継承

道の駅「湖北みずどりステーション」の建設をきっかけに、地元産米の消費拡大と、地元で採れる食材を活かした地元根づく伝統食文化の継承をしたい、という思いから有限責任事業組合「おふくろ亭」の活動を開始し、早12年目に入ります。

今では、ご飯ものや惣菜、漬物、餅など、季節限定商品も含めて55種類の加工を行っています。なかでも、人気No.1商品は「戦国いなり」です。



看板商品「戦国いなり」

「戦国いなり」…その名前の由来とは？

この人気No.1商品。戦国大名・浅井長政が戦地に赴くとき持参した握り飯の故事に習い、「戦国いなり」と命名しました。戦国時代の握り飯をイメージして、市販おにぎりより大きいのが特徴です。

発売当

初はなかなか売れず、悩みや苦勞の連続でし



愛情込めて作っています

た。お客様の声に耳を傾け、試行錯誤を繰り返しながら努力した甲斐あって、今日ではリピーターも増え、直売所の看板商品にまで成長しました。「戦国いなり」用に、1日1俵(60kg)もご飯炊きをしたこともあります。

「戦国いなり」の特徴

「戦国いなり」は、地元産の環境こだわり栽培のコシヒカリともち米を使い、具材(人参、さつまいも軸、ごぼう、ちくわ)を加えた味付けごはんを、油揚げでくるんで仕上げられています。おにぎり感覚でつまんで食べられるのが魅力で、小腹がすいた時、間食として手軽に食べられます。道の駅「湖北みずどりステーション」にて1個100円(税抜き)で通年お買い求めいただけます。

私達自慢

の「戦国いなり」を是非、食べに来てください。お待ちしています。



作り手は、私達です

お問い合わせ先

湖北みずどりステーション

長浜市湖北町今西1731の1

☎0749(79)8060

永源寺タラの芽の生産を支援しています

滋賀県東近江農業農村振興事務所農産普及課

那須 大城

永源寺タラの芽

桜の咲く頃、タラノキの新芽が伸びます。その芽が、山菜の王様といわれる「タラの芽」です。小林一茶が文政3年(1820年)に「たらの芽のとげだらけでも喰ひけり」と詠むなど、タラの芽は古くから春の食材として利用されてきました。

永源寺地域では、山が近いこともありタラの芽を古くから利用してきました。近年、品種改良が進み、タラノキをビニルハウスなどで温め、1月から3月にかけてひと足早い春の食材として利用する「ふかし栽培」ができるようになりました。



冬場の「タラノキ畑」

平成25年4月にそのふかし栽培技術を利用し、永源寺地域の新しい特産物として「永源寺タラの芽」の栽培が始まりました。

環境こだわり農産物認証の認証を受けています

平成27年度から、タラの芽が環境こだわり農産物の対象となりました。これを機に、当課は、認証取得に向けて化学合成農薬と化学肥料を減らす技術や環境に配慮した技術の指導を始めました。

タラの芽のふかし栽培は、ビニルハウスの中を春と同じ状態にすることで、芽を生長させます。冬だと思って寝ている

芽を覚ますには、化学合成農薬である植物ホルモンは欠かすことができません。そこで、それ以外の除草剤などの化学合成農薬を減らすために、ビニルマルチによる抑草、微生物によるカビ予防などの技術を指導しました。また、化学肥料を減らすため、地域で廃棄されていたソバ殻を有機質肥料として利用し、くん炭としてタラノキ畑に投入することなどを指導してきました。



環境こだわり農産物の認証を受けた永源寺のタラの芽

この甲斐もあって、永源寺のタラの芽は、環境こだわり農産物の認証を受けることができました。

ひと足早い春の味

「永源寺タラの芽」は、京都中央卸売市場に出荷するほか、グリーン近江農業協同組合の直売所「きてかくな」でも販売されています。

ぜひ、ひと足早い春の味を感じてみてください。



出荷を待つ永源寺のタラの芽

お問い合わせ先

グリーン近江農業協同組合永源寺支店

☎0748(77)1201



JAグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」のマーク「笑味(えみ)ちゃん」です。



つくるから販売までを通して届けたい

「近江野菜の魅力」 生産者と消費者をつなぐ取組

食まちアグリゲーション 渡辺 維子

近江野菜の魅力を届けたい！

私は、滋賀県産の野菜の魅力をもっと知ってもらい、生産者と消費者をつなぐ仕事したい」と考え2015年4月に起業しました。滋賀県には、美味しくて安全で、かつ新鮮な野菜がたくさんあるのに、地元の方が近江野菜を買う機会や食べる機会が少ないことを常々残念に思っていました。

現在、もう1人の農家と協力して1haの畑で、少量多品目の野菜を栽培しています。それらの野菜を直接販売、レストラン等への卸売をするほか、週に2回、近江野菜を使ったお弁当等の販売をおこなっています。これら複数の事業をする理由は全て、地元の方に近江野菜をもっと食べてもらう機会を増やすためです。

安心して食べてもらいたい！

私たちは、安心して食べてもらうために、農薬や化学肥料をできるだけ使



のぼりやパンフレットで地産地消をPRしています

お問い合わせ先
食まちアグリゲーション
077(596)5680



近江野菜たっぷりのお弁当

わない方法で野菜を栽培していて、その半数以上が県の、環境こだわり農産物の認証を受けています。認証を積極的に受けることで、少しでも制度のことをPRできたらと考えています。

近江野菜で人・まちを元気に

毎週月曜日と火曜日の2回、大津駅近くにある店舗の定休日をお借りして、近江野菜たっぷり弁当等を販売しています。生産者と消費者をつなぐ拠点にしたいの思いから、店名を「つながりキッチン」にしました。野菜本来のうまみを味わってもらいたいので、素朴な味の家庭料理にしています。お弁当を食べてみなさんが元気になってもらうことはもちろん、食べたことをきっかけに、近江野菜の美味しさに出会って欲しいと願っています。

これからはもっと多くの方と連携して滋賀県の農業、人、まちが元気になる事業を展開していきたいと考えています。



安心安全でおいしい病院食

地産地消の取組

彦根市立病院 栄養科・栄養治療室

「彦根市立病院 栄養科」とは？

当院は琵琶湖の東に位置する急性期病院で、湖東地域の中核病院です。明治24年に開設し、今年で創立125年を迎えます。私たち栄養科では、「住みなれた地域で健康をささえ、安心とぬくもりのある病院」の基本理念のもと、安心安全でおいしい病院食の提供をめざしています。

地産地消 取組の経緯

病院の食事は、患者さんの楽しみであるとともに、治療の一環でもあります。しかし以前は、冷凍の野菜や既製品のおかずが中心で、患者さんから食事の味についてご意見をいただくこともありました。そこで、平成24年度から「安心安全でおいしい病院食」をテーマに、地産地消の取組を始めました。

彦根市農林水産課やJA、生産者と連携し、彦根市近郊のお米をはじめ、1年を通して地元の旬の野菜や果物を使用しています。また、現地を訪問し生産者と顔の見える関係を築いています。春から

地産地消より

彦根梨



9月4日から給食で提供されている梨は、彦根市石寺で生産されている「彦根梨」です。これから出荷される予定の、梨の生産状況を見学してきました。糖度が高くみずみずしい梨をぜひお召し上がりください。

彦根市立病院 栄養治療室

患者さんへの案内ポスター

初夏にはアスパラガスやきゅうり、トマトなど、秋は彦根梨、冬は大根、白菜、ほうれん草、菜の花など、多種の野菜を使用しています。



秋の地産地消メニュー



農林水産大臣賞受賞メニュー

また年4回、すべての料理に地元の食材を使用した料理を提供する「地産地消イベント食」を実施しています。患者さんにも大変好評で、食事のアンケートでは70%以上の方が美味しいと答えてくださっています。こうした取組が評価され、一般財団法人 都市農山漁村活性化機構主催 第8回地産地消メニューコンテストで、最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞することができました。

今後の取組…こんなことを考えています

病院の地産地消の取組を患者さんや地域の方々にもっと知ってもらえるよう、新たな食材の使用を検討したり、地元の野菜を利用した新メニューの考案なども行っていききたいと考えています。

これからも、患者さんにおいしい食事を召し上がっていただけるよう、栄養科一同、頑張っていきたいと思っています。



「地産地消」に取り組むキャンペーンに参加するお店で使われるマークです。

大津・高島支部

今年も様々な活動しています

是非ご参加ください！

2015年11月29日、昨年に続き2回目となるしめなわづくりを大津市八屋戸の守山公民館で実施しました。農業・化学肥料を使わず栽培したもち米のわらを使い、16名が稲作にまつわる文化を体験しました。1月20日、作って食べるシリーズ3回目の料理講習を実施。大雪の中18名が参加しました。メニューは野菜の具だくさんポトフ、スパゲティのサラダ、みずかみのご飯、漬物、デザートなど。2月は味噌づくり、3月に大津農業祭への参加を予定しております。



もはや恒例行事!?! のしめなわづくり

南部・甲賀支部

環境こだわり農産物で飾り巻き寿司づくり

1月24日、草津市のデイリパ草津にて「新春飾り巻き寿司を作ろう」を開催し、チビ子とその保護者ら20組52名にご参加いただきました。かわいい鬼模様の飾り巻き寿司を、支部管内の環境こだわり農産物を使って楽しく作りしました。

また、「(株)はたけのみかた」の武村幸奈さんから、滋賀県産の有機農産物等を使った離乳食製造・販売の取組もご紹介いただきました。



環境こだわり農産物を使って作りしました！

当日の様子は、南部・甲賀支部のフェイスブックページでもお伝えしています。

<https://www.facebook.com/kshiganetnanbukoka>

東近江支部

「おにぎらず」で近江米消費促進！

東近江支部では、お米と大豆を中心に、農家を訪ねて活動を広げています。

小学校の食育にも出向き、子ども達が育てたお米でおにぎらずに挑戦してもらい、大変好評でした。無農薬の大豆も生産者からわけてもらい、手造りみそを作ったり、大豆レシピを考えて和風にしたり洋風にしたり、いろいろチャレンジしています。これからも、より安全な米・野菜がつくられ、いつまでも健康でいられるようにしたいものです。



「おにぎらず」で米の消費促進！

湖北・湖東支部

第11回新春農産物持ち寄り農談会

今回のテーマは「にんじん」と「ぼた餅」

定例活動としてデイリパ彦根のキッチンで開催する「農談会」。持ち寄った農産物をその場で調理し、会食することで農と食について楽しく学ぶことを目指しています。

1月24日は、昨年と同じ「にんじん」と今回は「ぼた餅」をテーマとして、冬野菜とあわせて調理しました。甘くて美味な「にんじんジュース」。あんここときなこの「ぼた餅」。たくさん料理を頂きながら、農と食について話し合いを持ちました。また、今後の支部活動についても話をすることができ、有意義な一日になりました。今後は、外に向けた発信活動にも力を入れたいと思います。

「農談会」は、どなたでも参加できます。お気軽にご参加ください。



「農」と「食」について楽しく学んでいます



もっと食べよう「近江米」！

現在「55.2^{キロ}」。国民一人当たりの年間米消費量はピークの半分以上に…

J A 滋賀中央会

日本人の主食である米の消費量は、年々減っています。1人当たりで見ると、1962年度のピーク時の年間118.3^{キロ}から2014年度には55.2^{キロ}と半分以上に減少。その主な理由は、食生活の欧米化などライフスタイルの変化などがあります。国内全体では、少子高齢化によって人口そのものが減少していることもあり、毎年7万〜8万^トづつ需要が減っています。

米の消費量減少にあわせて、米の生産量も減少しています。水田で稲を育てることが減っていくと、多面

的機能と呼ばれる、水田が雨水を一時的に貯える役割や生き物のすみかとしての働きが失われることにつながります。

日本の食料自給率を高めるためにも、米は重要な作物です。日本の国土と食料を守るため、JAグループは、日本型食生活の普及・啓発や米飯学校給食の推進など、米消費拡大に向けた様々な取組を行っています。



かつての田んぼのように魚が遡上・繁殖する魚にやさしい田んぼでつくられたお米のマークです。



『環境こだわり農産物』とは!?

滋賀県は、生産者・販売者・消費者の方々と力を合わせ、農薬・化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らすなどしてびわ湖の環境を守る「環境こだわり農業」を推進しています。



びわ湖を守るために始めました

びわ湖の水質は、家庭・工業・農業排水により1970年頃から急激に悪化してきました。滋賀県では、県民が一体となってびわ湖を守るために、環境こだわり農業を始めました。

環境のために出来ることを工夫しています

滋賀県の農地で使われる水は、びわ湖へと流れていきます。農薬と化学肥料の使用量を減らすことはもちろん、びわ湖やその周辺環境に配慮している環境こだわり農業。工夫を重ね、出来ることを一歩ずつ実行しています。

条例で消費者の役割を位置づけています

びわ湖の環境保全は、生産者と販売者、そして消費者の理解と協力によって大きな一歩を踏み出せます。「滋賀県環境こだわり農業推進条例」では、県民が力を合わせて環境に配慮した農業を支援することを全国で初めて定めています。



こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

平成 年 月 日

こだわり滋賀ネットワーク事務局 あて
(滋賀県庁食のブランド推進課内)

こだわり滋賀ネットワークの活動目的に賛同し、会員として入会します。

ふりがな 氏名または 団体名			男	女
年齢				
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員			
個人 (1口1,000円/年)				口
口数 (口数を記入ください)	団体 (1口5,000円/年)			
住 所	〒			
(団体の場合) 所属・担当者名				
連 絡 先	電話	ファックス		
メールアドレス				
該当するところに○をつけてください。				
①消費者 ②生産者(又は生産者組織) ③流通販売事業者				
④農や食に関する団体 ⑤その他()				
滋賀の農や食に関する活動歴や思い、PR等ご自由にご記入ください。				

◆ご記入いただいた個人情報は、こだわり滋賀ネットワークから会員への情報提供、連絡調整、こだわり滋賀ネットワークの運営においてのみ使用します。

〈申込先〉 こだわり滋賀ネットワーク事務局
〒520-8577 大津市京町4-1-1 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
FAX 077-528-4881 E-mail kodashiga-net@nifty.com

こだわり滋賀ネットワークに入会ご希望の方は、点線で切り取り、ハガキに貼り付けて郵送で、または FAX で事務局までお送りください。

こだわり滋賀ネットワーク事務局 FAX 077-528-4881

私たちと一緒に滋賀県の農や食を応援しませんか!

こだわり滋賀ネットワーク正会員募集中!

正会員: 本組織の目的に賛同する個人および団体
(年会費: 団体1口以上[1口5,000円]、個人1口以上[1口1,000円])

正会員には、年2回、滋賀の農や食の情報が満載のこだわり滋賀ネットワーク広報誌「こだわり。」と県内の農や食に関する様々な情報をお届けします。また、こだわり滋賀ネットワークの活動に優先して参加いただけます。

こだわり滋賀ネットワークとは?

優れた自然環境やびわ湖と共存した滋賀の農業のあり方や食について、会員が集い共に考え行動することにより、県民の食への安心感の醸成、地産地消の推進、および滋賀県農業の振興に寄与することを目的としています。

こだわり滋賀ネットワーク事務局

〒520-8577 滋賀県大津市京町4-1-1 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
TEL 077-528-3891 FAX 077-528-4881

E-mail: kodashiga-net@nifty.com

携帯URL

こだわり滋賀ネットワーク「惣一つながるブログ」

惣一ブログ 検索

携帯からも
見ることができます(※)



会員登録随時受付中 <http://www.pref.shiga.lg.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

特集記事にもあるように、お茶は茶種にあった湯の温度で淹れると、同じ茶葉とは思えないぐらい味が変わるものです。私も以前、その違いを実感して、本当に驚きました。生産者のみなさんが大切に栽培された茶葉を、大切に淹れて、おいしく味わいたいですね。(M)