

カキノキ科 ●学名:*Diospyos kaki* THUNB ●英名:Persimmon, kaki

●三重県生産量:5,070 t (全国の1.9%) ●全国生産量:265,000 t ●全国での順位:13位 ●月別生産量の多い月:10月~11月

栄養特性

果糖、ブドウ糖が多く甘い。赤い色を示すカロテンが多い。

三重県での食習・歴史

柿には甘柿と渋柿があり、日本の果物の代表である。原産地は東洋とも言われるが、日本での栽培が多いため、日本と言う説もある。日本の昔話にも柿が登場する。明治後期頃までは砂糖は高価で、庶民の口に入る「甘いもの」といえば柿であり、柿を食べると病気にかかりにくいと言われてきた。また、食酢の原点は柿酢で柿の木のくぼみに柿が落ち、醗酵し溜まっているのを見つけたことから始まったと言われている。

柿は古くから畦畔や宅地に散在的に植えられ、自然実生により繁殖されたため、色々な品種があり、渋柿が多かった。甘柿としては、明治の後半に岐阜県で富有柿がそして静岡県で次郎柿が発見され、経済的な栽培がなされるようになった。

三重県の柿といえば、300年の歴史を持つ蓮台寺柿がある。伊勢市の藤里町、前山町、勢田町、旭町で栽培されている渋柿で、江戸初期にこの地に建立された寺の名前にちなんで蓮台寺柿と呼ばれ、原種に近い。個性的な形態から、昭和33年に伊勢市の天然記念物に指定された。蓮台寺柿は不完全甘柿(渋柿)のため、炭酸ガス脱渋処理をして出荷される。種がなく、肉質が柔らかく口当たりが良い。平成5年から、皮をむきスライスして陽にあて、乾燥させた干し柿、商品名「ひなたやけ」が売られている。

富有柿の発祥地岐阜県に隣接する多度町は富有柿の産地である。大正末期から栽培され、昭和17年、20年の大寒波でみかんが枯死したため、みかんに変わり柿の栽培面積が増えた。現在25haほどである。

南勢地方多気町の柿は、昭和10年頃から栽培が始ま

り、昭和15年頃桑畑を柿畑に転換し、次郎柿の産地化が図られた。昭和20年後半、農協と栽培者による研究会が結成され、早生系の次郎柿を導入し、前川次郎の産地ができた。また、昭和47年には水田の基盤整備を行い、16.4haの柿、集団栽培に成功した。

この他、玉城町、松阪市でも昭和30年頃から前川次郎柿が栽培されている。上野市では平成3年に「すなみ」、「上西早生」という品種が12.7ha栽培されている。

柿の渋抜き法は、湯抜き、アルコール抜き、炭酸ガスで抜く方法がある。湯抜きは40~45℃で一昼夜保存する。アルコールで抜く方法は、焼酎35~40%のアルコールを柿10kgに40mlを吹きかけ密閉しておく。約1週間位おく。炭酸ガス抜きは、柿を詰め炭酸ガスを充填する。常圧で6~7日圧力をかけると短縮される。蓮台寺柿は果実温18~22℃、炭酸ガス濃度75~80%で18~24時間で脱渋している。

保存方法としてはポリエチレンの袋に入れ密閉し、20℃で保存すると約3ヶ月保存することができる。

柿の利用、加工について述べると、柿は甘いので皮をむき、そのまま間食に食べることが多いが、フルーツサラダ、柿なます、天ぷら等に調理される他、柿ようかん、柿ジャム、柿あめ、柿酢などに利用される。渋柿は干柿、柿巻などが作られる。

柿の葉は防腐作用があり、栄養価も高いと言われ、柿の葉ずし、天ぷら、乾燥して柿の葉茶等に利用される。柿の皮は干して、甘味料として大根やかぶらなどの漬物に利用される。青い果実はつぶして醗酵させ、渋をとり、雨傘や渋紙に用いられる。鈴鹿市白子の伝統工芸、伊勢型紙には欠かすことができないものである。

(文責：真弓多喜代)

参考文献

- 1) 三重県園芸振興協会:みえの果樹 P 25~26, 177~178
- 2) 三重県地産地消推進室:県における農産物の生産と流通について P 23
- 3) 医歯薬出版株式会社:日本食品事典 P 333~334
- 4) 三重県:風土に生きる三重の味 南勢・志摩・紀州編 P 90

●三重県生産量:3,730 t (全国の1.1%) ●全国生産量:332,200 t ●全国での順位:20位 ●生産量の多い月:7月上旬~9月中旬

なし属には20余種あるといわれるが、ニホンナシ、チュウゴクナシ、セイヨウナシの3群が良く知られるところである。ニホンナシは古くは日本書紀に記載がみられ、チュウゴクナシは2500年以前から栽培されていたとされ、セイヨウナシはヨーロッパ原産種を基本種として、有史以前から栽培されていたとみられる。栽培ナシの各群は中~高木性であるが、日本では栽培管理と台風対策から、樹高を1.8m前後の水平棚仕立てにする。4月ごろ開花し、夏から秋に熟す。世界のナシ類果実の主要な生産国は中国、イタリア、アメリカである。日本においては、ニホンナシを鳥取、茨城、千葉で、セイヨウナシを山形、青森、秋田等で多く生産している。ニホンナシは全般に香りに乏しく、果皮は長十郎のようにコルク層の厚い褐色の赤梨、二十世紀のようにコルク層がほとんどない緑黄色の青梨、幸水のように両者の中間色の3様がある。その他の種類としては、新水、新高、豊水などがある。セイヨウナシは、芳香が強く、収穫後7~20日間の追熟が必要である。主な種類に、ラ・フランス、新世紀、パートル、オーロラ、ルレクチェなどがある。

で、体内の代謝生理に役立つ。

三重県での食習・歴史

津市の南西部の久居地区、南東部の雲出川と伊勢湾に面したデルタ地域の香良洲地区は、ともに梨栽培が盛んで県下1~3位の生産量を誇る。温暖な気候を生かした梨栽培の歴史は、両地区ともに百年前にさかのぼる。販売形態は農家直売・宅配が中心であり、特に久居は、直売所での対面販売が夏の風物詩ともなっている。

生産品種は、主に幸水が約80%と豊水の2種である。8月盆までの価格の高い時期の早期出荷をめざす。幸水はハウス栽培(香良洲)による7月上旬~8月上旬出荷と、露地栽培(久居・香良洲)による8月下旬出荷の約2ヶ月かけた作業が行われる。豊水は9月上中旬に出荷が始まり、2品種間の栽培特性を考慮し、収穫時期をずらした栽培で甘い、水気が多いと評判の高品質を保持している。

(文責:谷口水穂)

栄養特性

果実の84~88%は水分である。10~14%の糖類と、果実100g中のカリウムが140~170mgと多いのが特徴

参考文献

- 1) 小学館編 「食材図典」 p.272
- 2) 津一志地域農業改良普及センター 「久居市・香良洲町の梨栽培」
- 3) 香良洲町史

●三重県生産量:956 t (全国の0.4%) ●全国生産量:220,800 t ●全国での順位:34位 ●月別生産量の多い月:秋

ぶどうは世界でもっとも広範囲に栽培される果樹で、ヨーロッパブドウとアメリカブドウに大別される。ヨーロッパブドウの栽培は五千年まえに遡り、黒海とカスピ海の南側がはじまりとされ乾燥した気候を好むのに対して、アメリカブドウの栽培の歴史はおよそ二百年前で、湿潤なところでも栽培が可能だという特徴がある。

世界のぶどうの総生産量の80%がワインの原料となり、生産量が多いのはイタリア、フランス、スペイン、アメリカ、旧ソ連、トルコなどである。

日本では総生産量の90%が生食用であり、成熟期は露地栽培の場合8~10月、ハウス栽培では4月から出荷のものもある。主産地は山梨、長野、山形、岡山、福岡、北海道などである。栽培品種は多く、巨峰、マスカット・ベリー-A、キャンベル・アーリー、ピオーネなどの紫黒色系と、甲州、甲斐路、デラウエアなどの紫赤色系と、ネオマスカット、マスカット・オブ・アレキサンドリア、ナイアアガラ等の緑黄色系に大別される。

栄養特性

果実の甘みは主にぶどう糖と果糖でその割合はおおよそ半々、酸味は酒石酸とりんご酸が主である。ビタミン、ミネラルの含有は少ない。紫黒色系の果皮には、抗酸化作用でいま話題のポリフェノールの含有が多い。

三重県での食習・歴史

三重におけるぶどうの栽培は、伊賀地域において昭和10年頃に名張市赤目でデラウエアが植栽されたのが始まりである。しかし自根苗だったことからフィロキセラの被害が発生して経済栽培にはならず、昭和21年に名張市箕田で再びデラウエアを植栽した。

黒色大粒の巨峰は昭和29年に上野市で、36年に名張市で導入がはかられた。昭和34年にその増殖が計画されたのと、県単果樹集団造成事業計画があいまって主産地形成への第一歩が始まった。それにより品種は名張市がデラウエア、上野市がマスカット・ベリーA、

伊賀町ではキャンベル・アーリーとマスカット・ベリーA、が中心となった。

京阪神、中京までいづれも1時間という距離的好立地と、盆地による内陸性の気温差と、県内の他地域より寡雨という条件がこの地域にぶどう栽培を進めさせたといえる。

主要品種の収穫時期は、巨峰のハウス、露地栽培を合わせると6月下旬～10月までの3ヵ月と長い、デラウエアは8月上旬～9月上旬の1ヵ月である。すべての品種で袋掛けがおこなわれる。

1kg、4kgの化粧箱で出荷されるが、最近では手軽な350gパックも多く見られる。

県内市場では占有率、知名度ともに高く、本県ぶどうの約85%を占めるといわれる。

消費者のニーズは高級感のある大粒品種や他には無い特徴を持った品種へ移行しているようで、産地間競争の激化から、高品質な果実が要求され、伊賀地域に適した品種を他に先駆けて栽培すべく、研究が進められているようである。(文責：谷口水穂)

果物類

4

温州みかんとかんきつ類 [柑橘類]

⇒P69

ミカン科 ●学名: *Citrus unshiu* MARC. ●英名: Mikan, Satsuma orange, Mandarin orange, Unshiu orange

●みかんの三重県生産量: 26,200 t (全国の2.3%) ●全国生産量: 1,146,000 t ●全国での順位: 11位 ●生産量の多い月: 冬
●夏みかんの三重県生産量: 4,830 t (全国の6.4%) ●全国生産量: 74,900 t

生物特性・種類と漢字

柑橘類には数百種類見られる。原生地はアジア各地、中国、日本など広域であり、日本の原生果樹は「橘」「シークワーサー」と確認されている。現在の我が国で代表的なものは、ウンシュウミカン[温州蜜柑]、コミカン、ナツダイダイ[夏柑、夏橙]、ヒュウガナツ[日向夏]、サンボウカン[三宝柑]、イヨカン[伊予柑]、ハッサク[八朔]、オレンジ[甜橙、甘代々] (ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ)、ポンカン[極柑]、グレープフルーツ、レモン[檸檬]、ブンタン[文旦]、ブッシュカン[仏手柑]、キンカン[金柑]、酢ミカン類(スダチ[酢橘]、ダイダイ[酸橙、代々]、ユズ[柚]、ユコウ[柚柑]、キズ[木酢]、ハナユ[花柚])等がある。

最も身近に「みかん」と呼んで親しまれているものは「温州みかん」のことである。

呼び名

紀州ミカン(コミカンの別名)、ナツミカン(ナツダイダイの俗称)、ニューサマーオレンジ(ヒュウガナツの

別名)、ボンタン・内紫・ザボン・ポメロ(ブンタンの別名)、ザダイダイ(橙)・回青橙(ダイダイの別名)、花柚子・常柚・常柚子(ハナユの別名)。

栄養特性

温州みかんでは可食部100g中、糖質8～12g、有機酸は主としてクエン酸を1g、ビタミンC、カロテンを相当量含む、色素はカロテノイド、リコピン、キサントフィルなど、レモン、スダチなど酢みかん系では糖質は少なく、有機酸が3～5%、ビタミンCが多い。

また夏みかんなどダイダイ系には果皮にペクチンを含み、ジャム作りに適する。

苦味成分はナリンギン、ヘスペリジン、香氣成分としてオウブテン、スダチチンやデメトキシスダチチンなどを含む。

三重県における食習・歴史

かんきつ類の歴史には2つの伝説がある。
1つは田道間守が垂仁天皇の命を受け、「非時香果」

を探しに出掛け、10年余の苦勞の末、日本に戻る。既に天皇は亡くなられていたが、報告がてら、良く似た気候の土地にその木を植えたという。その伝説が各地に残っている。その一つが熊野街道沿いの下津町橋本(和歌山県)にある。

もう一つは、神功皇后が三韓征伐のあと、朝鮮より持ち帰り、肥後八代に植えた。三韓より持ち帰ったので「みかん」と呼ばれるようになった、というものである。

和歌山県では、既に1469年頃紀連連の短歌に、また1529年三条西実隆の日記から明らかなように、熊野詣での土産として商品化されていた。三重県におけるかんきつ栽培はもう少し下って江戸時代の慶長年間(約400年前)に紀州侯が参勤交代の途中に農民に与えた実生から広まったとされている。文献に見える紀南地方におけるかんきつ栽培は、240年余り前の宝暦6年(1756年)、紀州藩家老職であった新宮水野藩主がみかん栽培を奨励し、その果実を献上させたと記されたものがあるという。しかし当時は農家の庭先に小みかんや八代みかんが植えられていた程度で、当時の農家は養蚕中心で、桑畑が畑地の大部分を占めていた。本格的に栽培が始められたのは明治12年に温州みかん、夏みかん、紀州みかんが導入されてからである。特に紀南地方は年平均気温16.6℃、年間降水量2,815mmの温暖多雨地帯で、ほとんど積雪がなく、かんきつ類栽培の好適地となっている。

東紀州では明治後半に桑園がみかん園に切り替えられていった。

大正初期にかけては、北勢地域の多度町、桑名市、中勢地域の多気町、松阪市、南勢地域の南勢町、鳥羽市にかけて温州みかんが増植された。また、東紀州地域では温州みかんとともに夏みかんが増植された。明治41年には、第1回三重県カンキツ大会が佐奈村(現多気町)で開催されるなど、拡張していった。大正初期の収穫量は40t程度で、阿田和・下市木あたりの海岸から帆船に積み、伊勢路を経て名古屋方面へと出荷され、大正末期には1,000~1,500t、昭和12年頃には約2,000tと増加し、輸送手段も発動機船となり、販路も名古屋、東京から北海道まで広がった。しかし、大正中期には中北勢地域のかんきつ類に寒害の被害が相次いだ(大正6・7・14年、昭和11~昭和初期に被害甚大)。そこで昭和初期に深谷地区(桑名市)にマンボ(横穴)貯蔵法が普及した(70ヶ所)。また昭和12年、現在の三重県紀南果樹研究室の前身である三重県農事試験場紀南園芸指導所が開設され、みかんを主体とした専門的な研究指導が行われるようになった。その結果、第二次世界大戦までの栽培面積は約1,300haに及んだ。しかし、昭和16年に第二次世界大戦が勃発すると、農家の

人手不足に加え、食糧難で主食第一主義となり、遂にかんきつ伐採令が施行されて、多くの園地がいも畑に変わっていった。

第二次世界大戦により廃園寸前まで追い込まれていたみかん園も、戦後は立ち上がり早く、昭和25年県かんきつ振興5カ年計画により、再び増植が始まり、昭和28年には三重県柑橘研究同志会が結成されるなど、戦後復興の勢いに乗ってきた。その経過を温州みかんでみると、昭和23年に190ha、1,237tから5年後の28年には281ha、2,098tと大幅に増加し、30年代に入って海岸部を中心に夏みかんから早生温州に転換され、その後も順調に増加し、34年、紀勢本線の全線開通により、貨車輸送による出荷が盛んとなった。昭和35年に県果樹増植10カ年計画が策定され、果振法と相まって、開拓パイロット事業、農構事業等により集団産地の造成が相次ぐ。また39年には県営金山パイロット事業が5カ年計画で始まり、早生温州109haを植栽。かんきつ栽培面積が昭和49年には3,105ha、約6万tにまで達し、10年間で2倍以上となる。またその間昭和43年に天下の難所であった矢の川峠を越える国道42号線の改修工事が完成し、全面的にトラック輸送に切り替えられた。

昭和46年には御浜町の崎久保春男氏が松山早生の中から極早生系統である「崎久保早生」を発見。その優良性を認められ、御浜町の奨励品種となる。また桂清吉氏がセミノール、カラ、ヤラハの3品種を改良するなど、より美味しいみかんへの志向が高まっていった。しかし昭和47年の大暴落を境に生産調整策が実施され、同時に、50年度から始まった中晩かん類の産地化を目指す国営農地開発事業によって、夏みかんを中心とした中晩かん類が一挙に増加した。その後、更に極早生温州、高糖系温州、カラ、不知火(デコボン)、清見など有望な品目・品種に分散を続け、現在に至っている。昭和54年「温州みかん園転換促進事業」(4カ年間)が始まる。この事業以降栽培面積が急激に減少。平成3年にはオレンジの輸入自由化が追い打ちをかけ、平成9年度で1,720haにまで減少している。

現在も栽培面積の減少は続いているが、中北勢地域では青島温州等、高糖系の貯蔵出荷、南勢町では早生、中生温州の年内完熟出荷、東紀州地域では極早生温州の早期出荷と優良中晩柑の完熟出荷を柱として地域毎に特徴のある産地形成が図られている。

特徴的なかんきつ類

1. 崎久保早生

南牟婁郡御浜町の崎久保春男氏が昭和46年に植栽し

た松山早生の内の1樹が早熟であることを発見した。三重御浜農協(当時)が発見者の崎久保氏から権利を譲り受けて昭和60年頃から町内に広めた。当時、早生温州の青切り出荷にかけりがみえていたことから急速に広がり、現在では約300ha、6,000tとなっている。

果実は、9月中旬に100g内外の大きさになり、果形は扁平で果皮はやや厚い。着色は10月中旬に完全着色となる。糖度は極早生系統の中では高い方で、酸度は宮川早生に比べて2週間程度減酸が早く進む。

2. カラ

4月中旬に収穫し、出荷する晩生のマンダリンで、種があるが、皮が剥きやすく、糖度が非常に高いので、平成に入ってから高品質カンキツとして紀南地方で産地化を図っている。本県の桂清吉氏が選抜した系統が基となり、優良系統を増やしている。収量性がやや低く、かいよう病に弱いため、ネット掛け栽培等を行っている。

3. セミノール

4月に収穫出荷する晩生のタンゼロ類で、豊生産性で栽培しやすい品種であることから、主に紀南地域、南勢町で現在約50ha栽培されている。カラ同様に本県の桂氏が選抜したものが中心となっている。越年品種のため、寒害によるすがりの少ない海岸線の適地に限定して栽培を行っている。また、減酸が遅いため品質を厳選して出荷を行っている。

4. サマーフレッシュ

夏みかんとハッサクを交配して作られた品種で、収穫時期が6月の極晩生の雑柑である。年中みかんが採れる地域の特色ある品種として御浜国営農地開発団地で約20ha栽培されている。砂じょうが硬く、独特の舌触りと風味が特徴で、本県の紀南市域が全国で唯一の産地となっている。

5. 新姫

⇒P69参照

熊野市新鹿町の橋本氏宅で発見された香酸柑橘で、ニホンタチバナとマンダリンとの交雑種と推定される。橋本氏宅に2本自生している。樹齢150年と80年位と考えられている。1970年3月に熊野市教育委員会により、市の天然記念物に指定された。また、各機関、各調査の末、1997年11月に種苗登録された。

1果の重さは約30g前後の小形で、果皮は粗く、果皮色は1月上旬に完全に着色して橙色になる。果肉は赤味が強い。果皮の香気は高く、独特の香りがする。種子は多く、1果当たり10個程度ある。1月上旬には糖度は約10%、クエン酸は3~4%になる。焼き魚に果汁をかけたり、焼酎のお湯割りにスライスを入れたり、ユズと同様の利用ができる。また、ポット植えにして観賞用果樹として利用することもできる。

6. にほんたちばな

「にっぽんたちばな」「やまとたちばな」などと呼ばれ、日本本土に唯一自生する柑橘であり、本州南部・四国・九州等に分布する。熊野市の花の窟神社や深山神社にも自生樹があ、また鳥羽市答志島にも自生しており、鳥羽市は自生の北限とされ、市の木として指定している。1果平均重15gで、酸味強く、種も多い。

柑橘類の調理・加工

生食が中心であるが、たくさん採れるときはジュース、缶詰、ジャム(ママレード)等に加工される。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 東海農政局三重統計情報事務所熊野出張所:「元気でいこらみえ紀南のかんぎつ」、平成11年8月
- 2) 第45回全国カンキツ研究大会実行委員会資料部会:「三重のカンキツ」、三重県、平成11年
- 3) 住江金之・小原哲二郎:「原色食品図鑑」、建帛社、東京都、昭和51年



ちや [茶]

ツバキ科/ツバキ属 ●学名: *Camellia sinensis*, *Thea sinensis* Linn. ●英名: tea

●三重県生産量: 31,000 t (全国の7.2%) ●全国生産量: 432,400 t ●全国での順位: 3位 ●月別生産量の多い月: 春~夏

栄養特性

他の食品では得にくい貴重な成分がたくさん含まれている。渋味を作っているカテキンには、がん予防、美容、ダイエット等いろいろな効用がある。ビタミン類も

豊富に含まれるが、水溶性でないのでお茶として飲むだけでは葉に残ったままになる。効率よく摂取するためには、葉のまま食べる工夫が必要。新陳代謝に欠かせないミネラルも多く含まれる。カリウム、カルシウム、リン等のほかに、いろいろな微量元素が含まれている。

茶の食習、歴史

鎌倉時代の臨濟宗の僧、栄西の著書「喫茶養生記」には「茶は、養生の仙薬、延命の妙薬」として記され、当時はお茶を薬として飲用していたことを示している。

三重県で生産されたお茶を伊勢茶という。主産地として、北勢地域では、四日市市、鈴鹿市、亀山市に連なる鈴鹿山脈の麓に展開し、水沢地域に一大集団をなし、主に、味がまろやかな「かぶせ茶」を生産している。また、中南勢地域では、櫛田川流域の飯南町、大台町、度会町などに分布し、香り豊かな「深蒸茶」が生産されている。

伊勢茶を語るときに欠かせないのが「大谷嘉兵衛」翁である。翁は現在の飯高町の出身で、日本茶業中央会議所を設立するなど日本茶業界の基礎を築き、伊勢茶の振興に力をそそぎ、茶聖と讃えられている。

お茶の効能は、渋味を作っているお茶カテキンには、抗酸化作用が強く、発ガン性酸化物を還元し、ガン発生の抑制に役立つといわれる。また、血中のコレステロールを下げたり、血圧の上昇抑制作用、抗菌作用もある。

体内に入るとビタミンAと同じ働きをするカロテン、ビタミンC、老化防止に効果のあるビタミンE等のビタミン類も豊富に含まれているが、脂溶性のビタミン類はお湯に溶け出さないのが、近年お茶を粉末茶としてそのまま食べる「食べる茶」の工夫がなされている。

粉末茶は、お湯にといて飲んだり、てんぷらの衣に混ぜたり、デザート材料として利用する。

粉末茶と抹茶は、一見同じように見えるが、抹茶は日除け栽培をした茶葉を粉末にするが、粉末茶は、従来の栽培方法で日光をたっぷり浴びた新芽を粉末にしたものであるため、栄養価が高く、茶に含まれる多くの有効成分を摂取することができる。

茶は、食用以外にも入浴剤にしたり、茶の持つ消臭効果や殺菌効果を利用した商品が工夫販売されている。

(文責：庄山ふみ)

参考文献等

- 1) 三重の食文化 平成14年度 三重食文化研究会
- 2) 茶・ダイジェスト (株)日本茶業中央会編
- 3) よう三重の農 三重農林統計協会
- 4) 茶柱タツの本 伊勢茶推進協議会

紅茶

三重県は、紅茶との関わりが深い。御浜町に日本に初めて植えられた紅茶の木が現存する。また、明治19年に初めて東京で販売された紅茶も三重県産であった。

日本紅茶協会が、1983年に11月1日を「紅茶の日」と定めた。これは、伊勢の国(三重県)の船主、大國屋光太夫が難破して漂着したロシアで10年間を過ごす、帰国する前年の11月にペテルスブルグで女帝エカテリーナ2世に謁見して茶会に招かれた。光太夫が初めて外国での正式な茶会で紅茶を飲んだ日本人となった。この推定に基づいて、11月1日が「紅茶の日」と定められた。

国産紅茶の販売第1号であった紅茶専用品種「ベニホマレ」の紅茶が伊勢市のおかげ横町で復刻販売されている。(文責：庄山ふみ)
参考：日本紅茶協会ホームページ

弘法茶

「弘法茶」とは別名カワラケツメイ(河原決盟)の呼称で独特の茶で豆科の植物、莢の長さは3~4cm、河原や土手に生える一年草で、夜になると葉は閉じる。秋に収穫し、全草を採取し陰干しとし、これを刻んで茶にする。製法は番茶と同じ。分布は乾地であれば、どこでも栽培は可能であるが、今では熊野西山地域の山間部で、比較的高齢者が栽培している。

この地域では弘法大師がこの地を通られた折「この草を入れよ」といわれたのが「茶粥」の始まりと言われている。それ以来、「弘法茶」は栽培されていたが、「茶粥」の減少とともに西山地域でわずかに栽培されている程度である。本来は「茶粥」を調理する時の素材として用いられてきたが、「茶粥」食習慣の希薄とともに嗜好飲料と変化してきている。

⇒P70参照

(文責：岡野節子)

アッサム茶

御浜町尾呂志地区では、明治10年(1877)にインドから輸入されたアッサム茶が、現在も栽培されている。このアッサム茶は、農商務省職員がインドのカルカッタ植物園から日本に持ち帰り、当時同町栗須出身の山田彦四郎氏が種子の配布を受けて育成し、4代目当主山田信行氏が株を大切に保存管理しているという。種子は当時、三重県以外にも配布されたが、現在残っているのは尾呂志地区だけと言われ、学術的にも貴重なものである。

今までは自家用の番茶として、わずかに飲用される程度だったが、この由緒ある資源を活用して、地域の特産品にしようとして平成11年に保存会を結成、紅茶として製品化。「アッサムティ」の商品名で、2004年から地域内で提供を始めた。(文責：成田美代)

参考：東海農政局ホームページ



きじにく [雉肉]

⇒P70

【平成14年度】●生産量：高麗雉 3,400羽

紀和町では、20年以上前から高麗雉を特産化しようとしてきた。1994年「ふるさと公社」が立ち上げられ、これを引き継ぎ本格化された。

雉は、広い野外飼育場で、6~8ヶ月放し飼いされ、

若鶏だけが出荷される。卵から一貫生産しているが、飼育が難しく、ふ化後10日頃までは温度管理に神経を使う。

きじ肉は鶏肉に比べ、たんぱく質が多く、脂質が少