

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げりがみえていたことから急速に広がり、現在では約300ha、6,000 t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、寒害によるす上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」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きつ」、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

⇒ P70

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、柳田川流域の飯南町、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 (財)日本茶業中央会編
- 3) よう三重る農 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の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り「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

畜産物類

1

きじにく [鶏肉]

⇒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