



■ 記念品選定理由

参加いただいた皆様への記念品として、萬古焼の湯呑とともに、すいざわ茶をお渡します。記念品として、湯呑だけをもらっても、使用用途が無く、そのまま使用しないことも考えられます。湯呑を使いやすいようにティーバックのすいざわ茶を準備することで、湯呑を使用いただき、そして四日市の名産品であるすいざわ茶を飲んでいただき、四日市青年会議所の創立70周年記念式典を思い出していただきます。

■ すいざわ茶について

春先から初夏にかけて、水沢の茶畑は美しい緑色に染まります。三重県のお茶の生産量は全国3位で、その中でも水沢地区は歴史、生産量ともに三重県を代表するお茶の産地です。水沢でお茶作りが盛んになった理由としては、土地の水はけがよい、雨量が豊富で温暖な気候であることなどが考えられます。特に上質で香味のあるかぶせ茶は日本一の生産量を誇ります。かぶせ茶は黒い覆いをかぶせて、遮光して育てます。遮光することで、代表的な旨味成分であるテアニンがカテキン等に変化するのを抑制しています。その結果、適採する新芽の中に旨み成分のテアニンが多く残るのです。すいざわ茶は熱湯で煎れると渋みのタンニンがたくさん溶け出し、少し渋くてさっぱり味のお茶となり、ぬるめのお湯で煎れると、渋味成分のタンニンは少なく旨味成分のテアニンが活きてきます。

■ 参考価格

マルシゲ清水製茶 ウールで育てたお茶（かぶせ茶ティーバッグ） 934円（税込み）