

## 生産者紹介



伊藤 典明



## お茶

問1 マル信緑香園の歴史を紹介してください 初代新次郎(1862年生)がお茶作りを始め、140余年。二代目信一が昭和5年に機械化し、現在は親子三代(三代目一信(90歳)、四代目哲也(66歳)、五代目典明(41歳))でその伝統を受け継ぎ、良質茶作りに専念しています。

問2 現在の経営規模は? 畑の総面積としては2町強ですが、昔ながらの土地のままです。1反に満たない畑から大きくても2反の畑まで、全部で20枚以上に分かれています。規模は小さいですが、その分手間ひまかけて個性のある良質な茶作りができています。

問3 お茶生産でのこだわりは? 土作りと根作りです。見えない部分にこそこだわりを持ち、見える部分が映えると思います。そして畑や工場など全ての工程において、お客様に届けるものであることを忘れず、真心と愛情を持ってお茶作りをしています。

問4 おすすめのお茶は? 絶対に「玉露」です。玉露と言うと高級茶のイメージが強すぎて敬遠されがちですが、あのとろ~とした甘味を味わったらどんな嫌なことでも吹っ飛ばすくらいの幸せ感と癒しを味わえます。まだ飲んだことのない人は是非一度味わってください。人生の幸せが1つ増えますよ(^\_^)

問5 最後にPRをどうぞ 今年も新茶の季節が来ました。飲むお茶はもちろん、美容と健康のためにお風呂に入れるお茶やバームクーヘン、お茶あめなど食べるお茶も作っています。今回ジェラートの駅うりぼ~では、石樽茶やほうじ茶のジェラートも作っていただきました。そして今年から地元をアピールするために袋と箱も「石樽茶」のオリジナルパッケージを作りました。うりぼうから地元食材の素晴らしさを全国の人に発信していきたいと思ひます!!

## 贈答品



## ニュース



### いなべを食す! 取材を受ける

ジェラートの製造・販売現場を皆様にご覧いただくため市広報番組「いなべ10「いなべを食す!」」の取材を受けて5月11日から1週間放送される予定です。また、お持ち帰り用のカップも出来上がり早速ミルク、石樽茶などの販売を開始しました。価格も250円とお値打ち価格でお中元などに使っていただくと嬉しいです。

### 3年目のチャレンジ農園始まる!

今年は100㎡の部に6名、50㎡の部に19名の申込があり4月5日に開園式を行いました。翌週の12日には人参、ごぼう、小松菜の種蒔き、里芋、ネギの植え付け。26日にはきゅうりやナス、トマトなどの14品目の苗を定植しました。今年初めての参加者は「念願の野菜作りが出来て嬉しいです。初夏にはおいしい野菜が食べられるよう頑張ります。」と張り切ってみえました。これからは定期的に集まって病害虫の防除や栽培管理などを研修し、安心・安全な野菜が収穫できるよう指導していきます。

◎今月のポイント2倍デーは  
5/17日(金)~18日(土)

毎週月曜 お米の日  
毎週木曜 パンの日  
毎月12日 豆腐の日  
毎月29日 お肉の日



### ふれあいの駅うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉2517番地  
営業時間 午前8時30分~午後5時  
定休日 毎週火曜日  
TEL 0594-74-5826  
e-mail [uribou@m4.cty-net.ne.jp](mailto:uribou@m4.cty-net.ne.jp)  
URL <http://www.net-uribou.jp>